

- Vorspeisen -

*Geräucherte Gänsebrust
auf Mispelcreme
Holunderzwiebeln
und marinierte Zupfsalate
mit Nüssen & Kernen
18,00 €*

*Lauwarmer Räucherfisch
mit marinierten Gurken,
Fenchel
und marinierten Blattsalaten
16,00€*

*Kleiner Salat
Marinierte Blatt- & Gartensalate
mit Nüssen & Kernen
7,50€*

- Suppe -

*Unsere kulinarische
Woche*

*Pilzessenz
mit buntem Gemüse
und Tortillachips
9,50 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Brokoliesüppchen
mit geröstetem Kürbiskernöl
8,50 €*

*Kürbiscremesüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl
9,50 €*

- Fisch & Fleisch -

*Unsere kulinarische
Woche*

*Gebratenes Filet
vom Heilbutt ' mit
Sellerie - Kürbiskern - Gemüse,
gebackenem Kürbis und
cremigem Kallfelz - Risotto
31,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Roter Wels unter Walnusskruste
mit Lila Süßkartoffelcreme,
Thymiankohlrabi,
Sesam Karotten
und cremigem Quinoa
29,00 €*

*Geschmorte Entenkeule
mit fruchtigem Rotkohl,
Gelbe Bete und gerösteter
Semmelknödelscheibe
25,00 € 1 Keule pro Portion
33,00 € 2 Keulen pro Portion*

*Filet und Bäckchen vom
Landschwein
mit Romanesco, Topinambur,
Maronencreme
und Buchweizen
29,00 €*

-Vegetarisch-

*Cremiger Quinoa
mit Lila Möhre, Brokkolie, Blumenkohlcreme
geräucherter Tofu und gebackenem Kürbis
24,00 €*

- Süßes Finale & Käse -

*Unsere kulinarische
Wochenreise*

*Gebrante Creme
von der Tonkabohne
mit eingelegten Äpfeln
und Erdbeersorbet
10,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Gebackene Quarckbällchen
mit eingelegter Kaki
und Joghurt - Beereneis
9,50 €*

*Käsevariation mit frischen
Früchten, Nüssen, Brioche
und hausgemachter Quittensenf
von Frau Evers
11,00 €*

0 - Aquakultur

1 - Wildfang

2 - aus unserem Haferland-Garten (Bioland)

3 - Jan Brauer (konventionell)

4 - Heimische Jagd

5 - Fischer Uwe Pagel aus Prerow

DE-ÖKO-006



Wir sind Partner