

- Vorspeisen -

*Geräucherte Gänsebrust
auf Mispelcreme²
Holunderzwiebeln
und marinierten Zupfsalaten
mit Nüssen & Kernen
18,00 €*

*Hausgeräucherte Fischfilets^{1,0}
an Linsensalat und Spitzkohl -
Senfwickel mit Chiasamen
dazu marinierte Blattsalate mit
Nüssen & Kernen
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

*Fenchelcremesüppchen
mit getrockneten Tomaten
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 €*

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

Unsere Empfehlung des Tages

*Gebratenes Filet von der
Fjordforelle°
mit buntem Rettich,
Blumenkohl - Petersiliencreme
und gebackenen Süßkartoffeln
29,00 €*

*Gebratenes & Geschmortes vom
Weidekalb
mit Kohlrabigemüse,
Zucchinicreme
und Rösti vom Roten Reis
29,00 €*

-Vegetarisch-

*Gebackener Kartoffelstrudel
mit Wirsing - Paprikagemüse, Blumenkohl - Petersiliencreme
und Kuhmilchkäse von Jan Brauer
24,00 €*

- Süßes Finale & Käse -

*Unsere kulinarische
Woche*

*Beerenfruchtmousse auf
Bröselboden
mit eingelegter Kaki und
Apfelsorbet
10,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Grießflammerie
mit Fruchtragout
und Erdnußeis
9,50 €*

*Käsevariation mit frischen
Früchten, Nüssen & Brioche
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