

~ **Kleine Wanderung durch Pütt & Pann** ~

**Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten**

Blattsalate mit Haus-Dressing  
Rotkrautsalat mit **Bio** Dinkel, Brotsalat mit Speck & Birne,  
Sellerierohkost mit Kräutern, Tomaten-Gurkensalat

**Kalte Kleinigkeiten**

Geräuchertes vom Fischmarkt (aus Wildfang) mit Honig-Senf-Dillsoße,  
Upahler „Falscher Hasenbraten“ an marinierten Gurken,  
Allerlei Sild (aus Wildfang) von den Müritz-Fischern

**Aus dem Suppentopf**

Samtsuppe von der Sellerieknolle  
Feuriger Gutsherrentopf mit Fleisch und Gemüse

**Pütt & Pann**

Marinierte Spareribs  
Lamnbraten aus dem Würzkräutersud mit **Bio** Knoblauch  
Gebratenes Schollenfilet (aus Wildfang) auf Tomaten Olivenkompott  
Spätzle-Pfanne mit kleinem Gemüse

~ ~ ~

Kartoffel-Pilzgemüse, Semmelklöße, Kroketten  
Buntes Ackergemüse, Blattspinatherzen mit Schmand,  
Brokkoli-Röschen

**Süßes Allerlei**

Buttermilchcreme mit Soße vom **Bio** Sanddorn,  
kleines Gebäck, Zitronencreme, Eiscreme  
Stachelbeergrütze (Sommer gereifte Früchte)  
Käsekarussell

***Guten Appetit!***

Unser Buffet kostet 34,00 € pro Person.

~ Aus Tradition: Fischers Fritz fischt... ~

**Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten**

Blattsalat mit Senf-Dressing,  
Gurkensalat süß-sauer abgeschmeckt,  
**Bio** Möhrenrohkost, Rotkrautsalat mit Kichererbsen,  
Reissalat mit kleinem Gemüse und Curry

**Allerlei von heimischen Fischmärkten** (aus Wildfang/Aquakultur)

Herings- und Sild-Marinaden, Meeresfrüchtesalat,  
Räucherfischauswahl, Rauchlachstatar, Algenquark  
~ ~ ~  
Eisbeinsülze vom Upahler Fleischer Wiebelitz

**Aus Störtebekers Suppentopf**

Fischersuppe „Mann & Fru“ (aus Wildfang)  
Tomatensuppe mit Schmand

**Warmes vom Smutje**

Kabeljau (aus Wildfang) & Lachsfilet (aus Aquakultur) auf Rahmspinat  
Gebratene Forelle (aus Wildfang) in Zitronen-Kapernbutter  
Zweierlei vom Schwein (Kassler & Kräuternacknbraten) mit Röstzwiebeln  
und Spinatknödel  
~ ~ ~  
Marktgemüse aus dem Rohr, Gurkengemüse in Rahm,  
Blüengewächse mit gerösteten **Bio** Mandeln,  
Petersilienkartoffeln, Kräuterreis

**Piraten-Nascherei**

Quarkschaum mit Vanille,  
Heidelbeercreme, gemischtes Eis mit Beerengrütze,  
Störtebekers Seesack (Windbeutel gefüllt) und kleines Gebäck

***Guten Appetit!***

Unser Buffet kostet 34,00 € pro Person.

~ **Ein Rendezvous von Meer und Wind** ~

**Auswahl frischer und mariniertes Salate**

Blattsalat mit **Bio** Kernen und Balsamico-Dressing  
Taccosalat (Kidneybohnen, Mais, Taccos, Sauerrahm)  
Kohlrabi-Rohkost, Tomatensalat mit **Bio** Gelbzwiebel  
Kartoffelsalat mit Sauergurke und Schnittlauch

**Kalte Kleinigkeiten**

Schinken und Salami aus dem Katenrauch (vom Hausschlachter Wiebelitz)  
mit Essiggemüse, feuriger Rindfleischsalat,  
Geräucherter Lachs (aus Aquakultur) im Eierkuchenmantel  
dazu Kräuterschaum

**Aus dem Suppentopf**

Klare Suppe von der „Roten Murmel“ mit Grießklößchen  
Zwiebelsuppe

**Warmes aus dem Ofen**

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße  
Landhuhnbrust unter Körner-Knusperkruste  
Gebratenes Ostsee-Dorschfilet (aus Wildfang) mit DillrahmsöÙe  
Pfannengemüse der Jungbauern mit **Bio** Sojabohnen-Quark

~ ~ ~

Karotten mit **Bio** Nackthafer, gedünsteter Kohlrabi in leichtem Rahm  
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, geschwenkte Landknolle in **Bio** Rapsöl  
Pastinaken-Kartoffelpuffer

**SüÙes Allerlei**

Quarkcreme mit **Bio** Sanddorn, saftiger Blechkuchen,  
Cremiges Fruchteis mit Grütze vom krausblättrigen Rhabarber (nach Ernte),  
GrieÙpudding mit BeerensöÙe, kleine Käsereise

***Guten Appetit!***

Unser Buffet kostet 34,00 € pro Person.