

~ Den Köchen über die Schulter geschaut ~

Auswahl frischer und mariniertes Salate

Blattsalat mit **Bio** Kernen und Balsamico-Dressing,
Dayanna´s Taccosalat (Kidneybohnen, Mais, Taccos, Sauerrahm),
Kohlrabirohkost, Tomatensalat mit Weichkäsebällchen,
Kartoffelsalat mit Sauergurke und Schnittlauch

Kalte Kleinigkeiten

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

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe (vegetarisch)
Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot

Warmes aus dem Ofen

Sauerbraten vom Rind mit Zwiebel-Rotweinsöße
Landhuhnbrust unter Knusperkruste
Gebratenes Ostsee-Dorschfilet (Wildfang) mit Dillrahmsöße
Pfannengemüse der Jungbauern mit **Bio** Sojabohnen-Quark (vegetarisch)

~ ~ ~

Bio Karotten mit **Bio** Nackthafer, Gedünsteter Kohlrabi,
Kartoffelmus mit **Bio** Röstzwiebeln, Pastinaken-Kartoffelpuffer,
Geschwenkte Landknolle in **Bio** Rapsöl

Süßes Allerlei

Quarkcreme mit **Bio** Sanddorn, Saftiger Blechkuchen,
Cremiges Eis mit Grütze von Heidelbeeren,
Grießpudding mit Kirschen, Kleine Käsereise

~ Was wir „Fischköpfe“ sonst noch gerne essen... ~

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten

Buntes Blattgemüse mit Senf-Dressing,
Apfel-Lauchsalat, **Bio** Möhrenrohkost,
Körnersalat mit brauner **Bio** Linse und Nüssen,
Gurkensalat mit Dill

Kalte Kleinigkeiten

Dreierlei vom Ostseehering (Wildfang) mit Apfel-Zwiebelsoße,
Salat vom Landhähnchen, pikant abgeschmeckt,
Eisbeinsülze mit Tatarensoße

Aus dem Suppentopf

Deftiger Bohneneintopf
Süßkartoffelsuppe mit Kokos (vegetarisch)

Warmes aus der Küche

Kassler im Weinteig gebacken
Kümmelfleisch nach Art der Freibeuter
(geschmortes Schweinefleisch mit Kümmel und Bier)
Lachsfilet (Aquakultur) im Nudelblatt mit Spinat
Röhrennudeln in fruchtiger **Bio** Tomatensoße (vegetarisch)

~ ~ ~

Spinat-Knusper-Taler, Grünes Kürbisgemüse, Rahmkraut,
Gebackene Drillinge mit Kümmel,
Mecklenburger Kräuterkorn, Kartoffelgratin

Süße Leckerei

Vanillepudding mit Apfelkompott,
Weißes Schokoladenmousse mit Schokostückchen,
Rundkorn in Vollmilch gekocht mit Zimt und Zucker,
Kleines Gebäck, Käse aus der Heimat

~ Kleine Wanderung durch Pütt & Pann ~

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten

Blattsalate mit Joghurt-Dressing,
Rotkrautsalat mit **Bio** Dinkel, Tomatensalat mit Hirtenkäse,
Sellerierohkost mit Kräutern, Rote Bete Salat mit Birne

Kalte Kleinigkeiten

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

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe vom „Sonnenkönig“ Kürbis (vegetarisch)
Linseneintopf mit Rauchfleisch

Pütt & Pann

Hähnchenbrust in Käse und Eihülle
Pfefferfleisch vom Lamm mit **Bio** Knoblauch und Thymian
Gebratenes Schollenfilet (Wildfang) auf Tomaten-Olivenkompott
Spätzle-Pfanne mit kleinem Gemüse (vegetarisch)

~ ~ ~

Brokkoli-Röschen, Buntess Ackergemüse,
Blattspinatherzen mit Schmand,
Kartoffel-Lauchragout, Semmelklöße, Krokettens

Süßes Allerlei

Buttermilchcreme mit Fruchtsoße, Eiscreme,
Kleines Gebäck, Zitronencreme,
Pflaumengrütze, Käsekarussell

~ Die gute alte Zeit: Futtern wie bei Müttern ~

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten

Blattsalat mit Kartoffel-Dressing,
Tomatensalat mit **Bio** Gelbzwiebeln,
Kohlrabiroskost, Lauch-Apfelsalat mit Speck,
Kartoffelsalat nach „Landfrauen Art“

Kalte Kleinigkeiten

Lachs (Aquakultur) im Eierkuchenmantel mit Kräuter-Schmand,
Sauerfischmarinaden (Wildfang) von der Wismarbucht,
Dayanna´s Wurstsalat, Antipasti vom Wohlenberger Ackergemüse

Aus dem Suppentopf

Tim´s Cremesuppe vom Hausgeflügel mit Curry
Klare Suppe von der „Roten Murre“ mit Grießklößchen (vegetarisch)

Leibgericht ...

Hohnigbraten vom geräucherten Schweinelachs
Rouladen vom Mecklenburger Weiderind in Rotwein
Seelachsfilet (Wildfang) in Eihülle mit Zwiebel-Speck-Stippe
Kartoffelnudeln mit Basilikumsoße (vegetarisch)

~ ~ ~

Schwarzwurzeln, **Bio** Karotten- und Kohlrabigemüse, Erbsen in Rahm,
„Lange Krumme“ (Kartoffeln), Kartoffel-Kräutermus, Kartoffelklöße

Süße Leckerei

Schwarzmus mit marinierten Kirschen, Grießpudding,
Zwieback-Kuchen mit Zimt und Zucker,
Fruchteis, Käse aus der Heimat

~ Aus Tradition: Fischers Fritz fischt... ~

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten

Blattsalat mit Haus-Dressing,
Gurkensalat süß-sauer abgeschmeckt,
Bio Möhrenrohkost, Weißkrautsalat mit **Bio** Dinkel,
Vitalsalat (mit Reis, kleinem Gemüse, Kernen und Curry)

Allerlei von heimischen Fischmärkten (Wildfang / Aquakultur)

Herings- und Sild-Marinaden, Meeresfrüchtesalat,
Räucherfisch, Rauchlachssalat, Algenquark

~ ~ ~

Eisbeinsülze vom Upahler Fleischer Wiebelitz

Aus Störtebekers Suppentopf

Fischersuppe (Wildfang) „Mann & Fru“

Pilzsuppe mit Croutons (vegetarisch)

Warmes vom Smutje

Kabeljau (Wildfang) & Lachsfilet (Aquakultur) auf Gemüsebett

Gebratene Forelle (Wildfang) in Zitronen-Kapernbutter

Schweine-Zwiebelbraten

Marktgemüse aus dem Rohr mit Quinoa (vegetarisch)

~ ~ ~

Gurkengemüse in Rahm, Blumenkohl mit Semmelbutter,

Kürbisgemüse,

Petersilienkartoffeln, Kräuterreis, Kroketten

Piraten-Nascherei

Quarkschaum mit **Bio** Vanille, gemischtes Eis mit Beerengrütze,

Walnusscreme, Kleine Käseise,

Störtebekers Seesack (gefüllte Windbeutel)

~ Wo de Ostseewellen trecken an den Strand ... ~

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten

Bunter Salat-Mix mit Senf-Dressing,
Tomaten-Gurkensalat, Sellerierohkost,
Nudelsalat, Lauchsalat mit Apfel

Kalte Kleinigkeiten

Geräucherter Bückling (Wildfang) auf Salat von weißen **Bio** Bohnen,
Heringssalat (Wildfang) von Logger Heringen „Min Herzing“,
„Falscher Hasenbraten“ auf braunen **Bio** Linsen,
Mecklenburger Katenrauchsalami

Aus den Suppentöpfen

Klare Gemüsebrühe mit reichlich Einlage (vegetarisch)
Samtsuppe von der Sellerieknolle

Hmm...

Wildbraten in Preiselbeersöße
Bauerngockel aus dem Rohr mit Paprikagemüse
Gebratenes Köhlerfilet (Wildfang) in körniger Senfsoße
Reispfanne mit Buntem Gemüse (vegetarisch)
~ ~ ~
Rosenkohl, Karottengemüse, Bohnen,
„Lange Krumme“ (Kartoffel) mit Meersalz gebacken, Semmelklöße,
Kartoffelmus mit grober Leberwurst und Röstzwiebeln

Von Hier...

Original Mecklenburger Götterspeise, Kleines Gebäck,
Zitronencreme mit karamellisierten Äpfeln, Gemischtes Eis,
Warme, gefüllte Eierkuchen

~ So isst der Norden ~

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten

Blattsalat mit Kirschtomaten und Himbeer-Dressing,
Rahmiger Gurkensalat mit Schmand, **Bio** Möhrenrohkost,
Bohnensalat, Rote Bete Salat mit Sauerrahm

Vorspeisenallerlei

Landschinken nach alter Rezeptur & Rauchfleisch,
Rinderzungen-Carpaccio, mariniert,
Bismarck Hering (Wildfang) von den Wismarer Fischern
mit Hausfrauensoße

Aus dem Suppentopf

Gutsherrentopf mit Fleisch und Gemüse
Karotten-Apfelsuppe (vegetarisch)

Warmes aus Bismarck Rezepten

Lamnbraten aus dem Würzkräutersud mit **Bio** Knoblauch
Rindergulasch mit Pilzen und Zwiebeln
Gebratenes Welsfilet (Wildfang) mit Meerrettichsoße
Gemüse im Nudelblatt (vegetarisch)

~ ~ ~

Geschwenktes von der Ackerpille (Spitzkohl),
Buttererbsen, Brokkoli,
Kartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle

Süßes aus der Konditorei

Orangen-Zimtmousse, Mohnpudding mit Crunchy,
Quarkcreme mit marinierten Pflaumen, Eiscreme,
Käsekarussell mit Feigensenf

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 37,00 € pro Person.

Änderung Vorbehalten!