Montag

~ Den Köchen über die Schulter geschaut ~

Auswahl frischer & marinierter Salate

Blattsalat mit Bio Kernen & Mango- Chili Dressing
Tacosalat (Kidneybohnen, Mais, Tacos, Sauerrahm)
Kohlrabi-Apfelrohkost, Tomatensalat mit Gelbzwiebel
Kartoffelsalat mit Sauergurke & Schnittlauch

Kalte Kleinigkeiten

Edel-Schinken & Rauchsalami (vom Fleischermeister Wiebelitz)
mit Essiggemüse, Pikanter Rindfleischsalat
Lachs (aus Aquakultur) im Eierkuchenmantel mit Kräuterschaum

Aus dem Suppentopf

Tomatisierte Fischbrühe (Fisch aus Wildfang) mit reichlich Einlage
Blumenkohlsuppe (Vegetarisch)

Warmes aus dem Ofen

Burgunderbraten vom Rind
Landhuhnbrust unter Knusperkruste
Gebratenes Ostsee Dorschfilet (aus Wildfang) mit Dillrahmsoße
Kartoffelragout mit Bio Linsen (Vegetarisch)

Karotten mit Bio Nackthafer, Kohlrabigemüse
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, Geschwenkte Landknolle in Bio Rapsöl
Pastinaken-Kartoffelpuffer

Süßes Allerlei

Quarkcreme mit Bio Sanddorn, Kleines Gebäck
Cremiges Eis ,Rhabarbergrütze, Grießpudding mit Beerensoße
Käsereise

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 € pro Person.
Änderung am Buffet

Dienstag

~ Was wir „Fischköppe" sonst noch gerne essen... ~

Auswahl frischer & mariniérter Salate
Buntes Blattgemüse mit Zitronen- Buttermilchdressing
Schichtsalat à la Mama, Möhrenrohkost
Körnersalat mit Kichererbse & Nüssen
Fenchel-Orangensalat

Kalte Kleinigkeiten
Ostseehering (aus Wildfang) mit Apfel-Zwiebelsoße
Eisbeinsülze mit Grüner Soße, Hähnchen „Pina Colada"

Aus dem Suppentopf
Suppe vom" Gartenzwilling" (Paprika) (Vegetarisch)
Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Mandeln (Vegetarisch)

Warmes aus der Küche
Gebackene Lammkeule mit Knoblauch & Thymian
Schweinegulasch mit Kümmel & Schwarzbier
Lachsfilet (Aquakultur) im Nudelblatt mit Spinat
Röhrennudeln mit kleinem Gemüse & Pesto (Vegetarisch)

Spinat-Knusper Taler
Grüne Bohnen mit Birne & Speck, Rahmkraut
Semmelklöße, Graupen- Risotto & Kartoffelgratin

Süße Leckerei
Apfelkompott mit Joghurt & Nüssen
Weißes Schokoladenmousse mit Fruchtsoße, Kleines Gebäck
Bio Rundkorn in Vollmilch gekocht mit Heidelbeeren
Käse aus der Heimat

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 € pro Person.
Änderung am Buffet

Mittwoch

~ Kleine Wanderung durch Pütt & Pann ~

Auswahl frischer & mariniérter Salate

Blattsalat mit Joghurtdressing
Weißkrautsalat mit Bio Dinkel
Zucchini-Gurkensalat mit gerösteten Salamichips
Wassermelone mit Weißkäse, Rote Bete Salat mit Birne

Kalte Kleinigkeiten

Geräuchertes vom Fischmarkt (aus Wildfang) mit Silberzwiebel & Meerrettich
Marinierter Upahler Falscher „Hasenbraten“
Matjes (aus Wildfang) mit Honig-Senf-Dillsoße

Aus dem Suppentopf

Samtsuppe von Karotte & Apfel (Vegetarisch)
Gutsherrentopf mit Fleisch & Gemüse

Pütt & Pann

Zitronenhähnchen-Gemüsepfanne mit Sahnesoße
Zwiebelsteaks vom Schweinenacken
Gebratenes Schollenfilet (aus Wildfang) auf Tomaten –Muschelkompott
Spätzle-Pfanne mit kleinem Gemüse (Vegetarisch)

Buntes Ackergemüse, Brokkoli
Blattspinatherzen mit Schmand & Sesam
Kartoffel-Pilzgemüse, Tomatenreis, Kartoffel-Kroketten

Süßes Allerlei

Kleines Gebäck, Eiscreme, Beerensoße
Gebackenes von Apfel & Zwieback , Zitronenmousse, Kirschkompott
Käsekarussell

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 € pro Person.
Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006

Donnerstag

~ Die gute alte Zeit: Futtern wie bei Muttern ~

Auswahl frischer & mariníerter Salate
Blattsalat mit Kartoffeldressing
Rote Murmel & Weichkäsebällchen
Chicorée-Orangensalat, Lauchsalat mit Radieschen
Kartoffelsalat nach „Oma‘s Art“

Kalte Kleinigkeiten
Sauerfischmarinaden (aus Wildfang) von der Wismarbucht Fischerei
Pikanter Wurstsalat, Anti Pasti vom Ackergemüse

Aus dem Suppentopf
Gemüsecremesuppe mit Croûtons (Vegetarisch)
Klare Tomatensuppe mit Einlage (Vegetarisch)

Leibgericht....
Geschmorte Rouladen vom Weiderind
Mecklenburger Obstbraten vom Schweinenacken
Seelachsfilet (aus Wildfang) in Eihülle gebraten auf Zwiebel-Speck-Stippe
Kartoffelnudeln mit Rahmpilzen (Vegetarisch)

Gestowtes von Karotte & Kohlrabi
Zucchini-Tomatengemüse, Rahmwirsing
Kartoffel-Kürbiskernrösti, Schupfnudeln, Schnittlauchkartoffeln

Süße Leckerei
Schwarzmousse mit Schaum von der Bio Vanille, Buttermilchdessert
Cremiges Eis, Karamellpudding mit Schokobanane, Kleines Gebäck
Käsekarussell

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 € pro Person.
Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006

Freitag

~ Aus Tradition: Fischers Fritz fischt... ~

Auswahl frischer & mariniérter Salate
Blattsalat mit Senfdressing
Gurkensalat süß-sauer abgeschmeckt
Möhrenrohkost, Weißkrautsalat mit Kräutern
Kerniger Brotsalat mit süßer Melone

Allerlei vom Fischmarkt (aus Wildfang/Aquakultur)
Herings-Marinaden, Meeresfrüchtesalat
Räucherfisch, Rauchlachssalat mit Apfel & Lauch, Algenquark

Eisbeinsülze vom Upahler Fleischermeister Wiebelitz mit Tatarensoße,
Rauchfleisch -Salat mit Bio Backpflaumen

Aus Störtebekers Suppentopf
Fischersuppe (Fisch aus Wildfang) mit Rote Bete & Weißkohl
Kartoffelsuppe (Vegetarisch)

Warmes vom Smutje
Fischfilet(aus Aqua & Wildfang)
in leichter Krebsbuttersoße & buntem Gemüse
Gebratene Forelle (Wildfang) mit Mandeln
Zweierlei vom Schwein (Schweinebraten/Kasslerbraten) mit Röstzwiebeln
Gemüselasagne (Vegetarisch)

Marktgemüse aus dem Rohr , Bio Weiße Bohnen in Tomatensoße
Blumenkohl, Petersilienkartoffeln, Pilzreis, Semmelklöße

Piraten-Nascherei
Quarkschaum mit Bio Vanille & Himbeere
Erdbeer-Rhabarbermousse, Gemischtes Eis mit verschiedenen Dessertsoßen
„Störtebekers“ Seesack (Windbeutel gefüllt)
Kleine Käsereise

Guten Appetit!
Für unser Buffet berechnen wir 39,00 € pro Person.
Änderung am Buffet
DE-ÖKO-006

Samstag

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

Auswahl frischer & mariniérter Salate

Bunter Salat-Mix mit Hausdressing,
Tomatensalat mit Hirtenkäse & Oliven, Rote Bete mit Apfel
Kartoffelsalat mit krossem Speck
Fenchelsalat mit Bio Rosinen

Kalte Kleinigkeiten

Heringssalat (aus Wildfang) von Logger Heringen „Min Herzing“
Katenrauchsalami, Salat vom „Falscher Hasen“ mit Bio braunen Linsen

Aus den Suppentöpfen

Maissuppe mit Chili
Tomatensuppe mit Zwiebellauch (Vegetarisch)

Huuu...

Deftiger Rindergulasch mit Pilzen & Zwiebeln
Bauerngockel aus dem Rohr mit Paprika & Zitrone
Gebratenes Köhlerfilet (Wildfang) in körniger Senfsoße
Buntes Gemüse mit Bio Quinoa & Tofu (Vegetarisch)

Rahmspinat , Brokkoli, Karottengemüse
Geröstete „Lange Krumme“ (Kartoffel), Nudeln mit Pesto
Kartoffel- Bärlauchstampf

Zum Dessert...

Mecklenburger Götterspeise
Kleines Gebäck, warme gefüllte Eierkuchen im Topping
Zitronencreme mit karamellisierten Äpfeln, Eis

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 € pro Person.
Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006

Sonntag

~ So ísst der Norden ~

Auswahl frischer & mariníerter Salate
Blattsalat mit Kirschtomaten & Himbeerdressing
Gurkensalat mit Schmand, Möhrenrohkost
Wachsbohnensalat, Bunter Nudelsalat

Vorspeísenallerlei
Landschinken nach alter Rezeptur & Rauchfleisch, Rinderzungen Carpaccio
Hering (aus Wildfang) von den Rostocker Fischerei Betrieben
mit Hausfrauensoße

Aus dem Suppentopf
Gemüsebrühe (Vegetarisch)
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

Warmes aus Bísmarck Rezepten
Lammragout mit Knoblauch & Thymian
Senf- Spießbraten vom Schwein
Gebratenes Welsfilet (Wildfang) mit Meerrettichsoße
Gemüsebratling auf Tomaten-Olivengemüse (Vegetarisch)

Buttererbsen, grüne Bohnen, getrüffelter Spitzkohl
Kartoffeln, Kartoffel-Kroketten, Butter-Spätzle

Süße aus der Konditorei
Orangenmousse, Vanillepudding mit Crunchy
Erdbeer-Quarkcreme , Eiscreme, Kirschen
Käsekarussell mit Feigensenf

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 € pro Person.
Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006