



Montag

~ Dem Köchen über die Schulter geschaut ~

Auswahl frischer & marinierten 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
Spargelcremesuppe (Vegetarisch)

Warmes aus dem Ofen

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

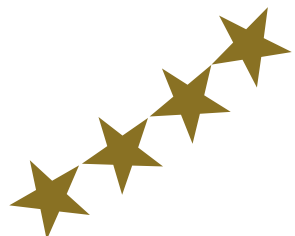
Karotten mit Bio Nackthafer, Kohlrabigemüse
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, Geschwenkte Landknolle in Bio Rapsöl
Pastinaken-Kartoffelpuffer

Süßes Allerlei

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

Guten Appetit!

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





Dienstag

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

Auswahl frischer & mariniertes 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

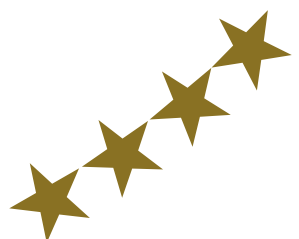
Bio Rundkorn in Vollmilch gekocht mit Heidelbeeren

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 & mariniertes 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

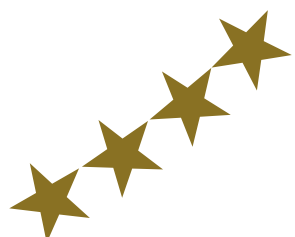
Gebackenes von Apfel & Zwieback, Zitronenmousse, Kirschkompott

Käsekarussell

Guten Appetit!

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

Änderung am Buffet





Donnerstag

~ Die gute alte Zeit: Füttern wie bei Müttern ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Blattsalat mit Kartoffeldressing
Rote Marmelade & 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 & mariniertes 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

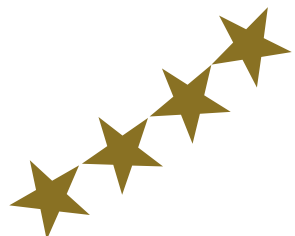
Quarkschaum mit Bio Vanille & Himbeere
Erdbeer-Rhabarbermousse, Gemischtes Eis mit verschiedenen Dessertsoßen
„Störtebekers“ Seesack (Windbeutel gefüllt)
Kleine Käsereise

Guten Appetit!

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

Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006





Samstag

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

Auswahl frischer & mariniertes 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)

Humm...

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)

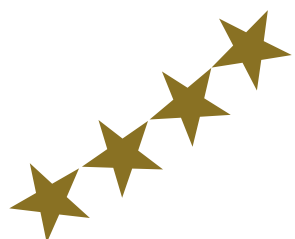
Rahmspinat, Brokkoli, Karottengemüse
Geröstete „Lange Krumme“ (Kartoffel), Nudeln mit Pesto
Kartoffel- Bärlauchstampf

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





Sonntag

~ So isst der Norden ~

Auswahl frischer & marinierten Salate

Blattsalat mit Kirschtomaten & Himbeerdressing

Gurkensalat mit Schmand, Möhrenrohkost

Wachsbohnenalat, Bunter Nudelsalat

Vorspeisenallerlei

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 Bismarck 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

