



Montag

~ Dem Köchen über die Schulter geschaut ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Blattsalat mit Bio Kernen & Balsamico-Dressing
Tacosalat (Kidneybohnen, Mais, Tacos, Sauerrahm)
Kohlrabirohkost, Tomatensalat mit Weichkäsebällchen
Kartoffelsalat mit Sauergurke & Schnittlauch

Kalte Kleinigkeiten

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

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe (vegetarisch)
Eintopf von weißen Bohnen mit Rauchfleisch

Warmes aus dem Ofen

Rinderbraten mit Rotweinzwiebeln
Hähnchenbrust unter Hanfkruste
Gebratenes Zanderfilet (aus Wildfang) mit Petersiliensoße
Pfannengemüse der Jungbauern mit Bio-Sojabohnen-Quark (vegetarisch)

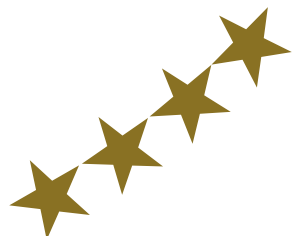
Bio Karotten-Nackthafer-Gemüse, Gedünsteter Kohlrabi
Kartoffelmus mit Bio Röstzwiebeln, Geschwenkte Erdknolle in Bio Rapsöl
Pastinaken-Kartoffelpuffer

Süßes Allerlei

Quarkcreme mit Bio Sanddorn, Kleines Gebäck
Cremiges Eis mit Grütze von Glühwein-Heidelbeeren,
Grießpudding mit Kirschen, kleine Käsereise

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 Senfdressing
Apfel-Lauchsalat, Bio Möhrenrohkost
Bauernsalat, Gurkensalat in Rahm

Kalte Kleinigkeiten

Ostseehering (aus Wildfang) mit Apfel-Zwiebelsauce
Eisbeinsülze mit Tatarensoße
Hähnchen-Teriyaki- Salat

Aus dem Suppentopf

Deftiger Kohleintopf
Süßkartoffelsuppe mit Kokos (vegetarisch)

Warmes aus der Küche

Schweinerücken in Senf-Zwiebel-Eihülle gebacken
Wildschweinbraten mit Preiselbeeren
Lachsfilet (Aquakultur) im Nudelblatt mit Spinat
Röhrennudeln in fruchtiger Tomatensoße (vegetarisch)

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

Süße Leckerei

Vanillepudding mit Apfelkompott
Weißes Schokoladenmousse mit Himbeere,
Rundkorn in Vollmilch gekocht mit Zimt & Zucker
Cremiges Eis, Kleines Gebäck

Guten Appetit!

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





Mittwoch

~ Kleine Wanderung durch Pütt & Pann ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Blattsalate mit Joghurtdressing,
Rotkrautsalat mit Bio Dinkel, Waldorfsalat,
Kürbissalat, Rote Bete Salat mit Birne

Kalte Kleinigkeiten

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

Aus dem Suppentopf

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

Pütt & Pann

Roulade vom Mecklenburger Weiderind
Pfefferfleisch vom Lamm mit Knoblauch & Thymian
Gebratenes Schollenfilet (aus Wildfang) auf Tomaten Olivenkompott
Spätzle-Pfanne mit kleinem Gemüse (vegetarisch)

Buntes Ackergemüse, Apfelrotkohl, Brokkoli
Kartoffel-Lauchragout, Semmelklöße, Kroketten

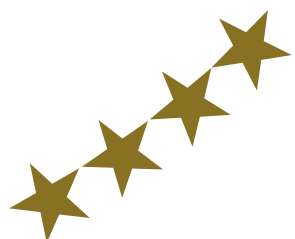
Süßes Allerlei

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

Guten Appetit!

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

DE-ÖKO-006





Donnerstag

~ Die gute alte Zeit: Füttern wie bei Müttern ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Blattsalat mit Kartoffeldressing,
Pilzsalat mit Lauch & Speck, Kartoffelsalat nach „Oma's Art“
Brokkoli Salat, Kohlrabi Rohkost

Kalte Kleinigkeiten

Lachs (aus Aquakultur) im Eierkuchenmantel mit Kräuter Schmand
Sauerfischmarinaden (aus Wildfang) von der Wismarbucht
Wurstsalat, Anti Pasti vom Mecklenburger Ackergemüse

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe vom Hausgeflügel mit Curry
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons (vegetarisch)

Leibgericht....

Honigbraten vom geräucherten Schweinerücken
Wildgulasch mit Gelbzwiebel & Pilzen
Seelachsfilet (aus Wildfang) in Eihülle mit Zwiebel-Speck-Stippe
Kartoffelnudeln mit Basilikumsoße (vegetarisch)

Schwarzwurzeln, Spitzkohl, Erbsen in Rahm
Kartoffeln, Kartoffelstampf, Kartoffelklöße

Süße Leckerei

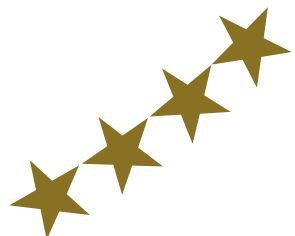
Apfelstrudel mit Zimt & Zucker
Schwarzmus mit marinierten Kirschen
Grießpudding, Cremiges Eis
Käse aus der Heimat

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 Hausdressing
Gurkensalat süß-sauer abgeschmeckt
Bio Möhrenrohkost, Weißkrautsalat mit Bio Dinkel
Taco Salat

Allerlei vom Fischmarkt (aus Wildfang/Aquakultur)

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

Sauerfleisch vom Upahler Fleischer Wiebelitz

Aus Störtebekers Suppentopf

Fischersuppe „Mann & Fru“ (Fisch aus Wildfang)
Pilzsuppe mit Croûtons (vegetarisch)

Warmes vom Smutje

Welsfilet (Wildfang) auf Gemüsebett
Gebratene Forelle (Wildfang) in Zitronen-Kapernbutter
Zwiebelbraten vom Landschwein
Marktgemüse aus dem Rohr (vegetarisch)

Blattspinat mit Schmand, Kürbisgemüse,
Blumenkohl mit Semmelbutter
Petersilienkartoffeln, Kräuterreis, Kroketten

Piraten-Nascherei

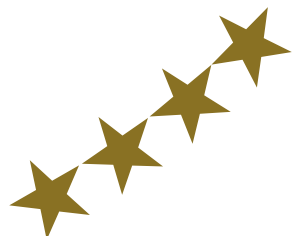
Quarkschaum mit Bio Vanille
Walnusscreme, Gemischtes Eis mit Beerengrütze
Störtebekers Seesack(Windbeutel gefüllt)
kleine Käsereise

Guten Appetit!

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

Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006





Sonntag

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

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Bunter Salat-Mix mit Senfdressing,
Tomaten-Gurkensalat, Nudelsalat, Bauernsalat
Fruchtiger Salat von Kichererbse & Bulgur

Kalte Kleinigkeiten

Geräuchertes vom Seefisch (aus Wildfang)
auf Salat von weißen Bio Bohnen
Heringssalat (aus Wildfang) „Min Herzing“
Mecklenburger Katenrauchsalami, Falscher Hasenbraten
auf braunen Bio Linsen

Aus den Suppentöpfen

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

Humm...

Kümmelfleisch nach Art der Freibeuter
(Geschmortes Schweinefleisch mit Backpflaumen und Hopfensaft)
Bauerngockel aus dem Rohr mit Paprikagemüse
Gebratenes Köhlerfilet (Wildfang) in körniger Senfsoße
Reispfanne mit Buntem Gemüse (vegetarisch)

Rosenkohl, Bohnen, Karottengemüse
„Lange Krumme“ (Kartoffel) mit Meersalz gebacken, Semmelklöße
Kartoffelmus mit grober Leberwurst & Bio Röstzwiebeln

Zum Dessert...

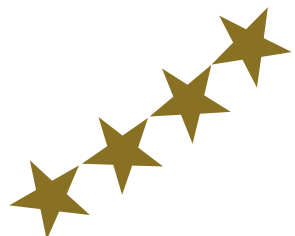
Milchcreme mit Schokoladensoße
Kleines Gebäck, warme, gefüllte Eierkuchen
Zitronencreme mit karamellisierten Äpfeln, Eis

Guten Appetit!

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

Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006





Sonntag

~ So isst der Norden ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Blattsalat mit Kirschtomaten & Himbeerdressing
Rahmiger Gurkensalat mit Schmand, Bio Möhrenrohkost,
Grüne Bohnensalat, Rote Bete Salat mit Sauerrahm

Vorspeisenallerlei

Rauchfleisch & Mariniertes Rinderzungen Carpaccio
Bismarck Hering (aus Wildfang)
von den Wismarer Fischern mit Hausfrauensoße

Aus dem Suppentopf

Gutsherrentopf mit Fleisch & Gemüse
Bio Karotten-Apfelsuppe (vegetarisch)

Warmes aus Bismarck Rezepten

Lammbraten aus dem Würzkräutersud mit Knoblauch
Obstbraten vom Schweinenacken
Gebackenes Fischfilet (Wildfang/Aquakultur) mit Gemüse & Sahnecreme
Gemüse im Nudelblatt (vegetarisch)

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

Süße aus der Konditorei

Orangen- Zimtmousse, Mohnpudding mit Crunchy
Brötchen mit Vanillesoße, Pflaumenkompott, Eiscreme
Käsekarussell mit Feigensenf

Guten Appetit!

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

DE-ÖKO-006

