



Montag

~ Dem Köchen über die Schulter geschaut ~

Auswahl frischer & mariniertes 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
Avocado-Gemüsebowl mit Rauchlachs

Aus dem Suppentopf

Fischcremesuppe (aus Wildfang) & Einlage
Blumenkohlsuppe (vegetarisch)

Warmes aus dem Ofen

Burgunderbraten vom Rind
Landhuhnbrust mit Tomate & Käse überbacken
Gedünstetes Ostsee Dorschfilet (aus Wildfang) mit Dillrahmsoße
Kartoffelragout mit Bio Linsen (vegetarisch)

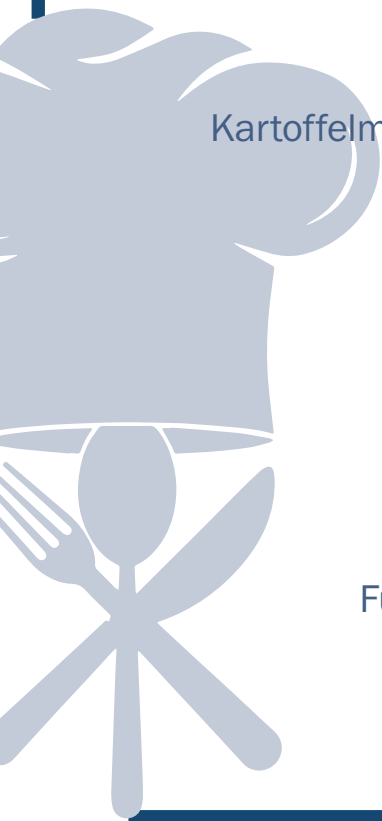
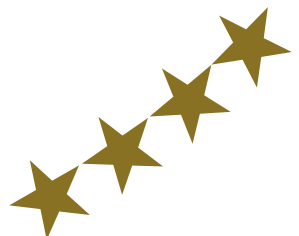
Karotten mit Bio Nackthafer, Kohlrabigemüse
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, Geschwenkte Landknolle in Bio Rapsöl
Pastinaken-Kartoffelpuffer

Süßes Allerlei

Quarkcreme mit Bio Sanddorn, Kleines Gebäck
Cremiges Eis, Rhabarbergrütze
Grießpudding mit Beerensoße, 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-Buttermilch Dressing
Bauernsalat, Möhrenrohkost, Pilzsalat
Körnersalat mit Kichererbsen & Nüssen

Kalte Kleinigkeiten

Ostseehering (aus Wildfang) mit Apfel-Zwiebelsoße
Eisbeinsülze mit Grüner Soße
Hähnchen-Teriyaki- Salat

Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwer Suppe (vegetarisch)
Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Mandeln (vegetarisch)

Warmes aus der Küche

Gebackene Lammkeule mit Knoblauch & Thymian
Schweinegulasch mit Kümmel & Malzbier
Fischragout (Aquakultur & Wildfang) mit Krebsbuttersoße
Nudeln mit kleinem Gemüse & Pesto (vegetarisch)

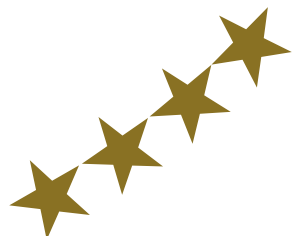
Spinat-Knusper Taler, Rahmkraut
Grüne Bohnen mit Birne & Speck
Semmelklöße, Kartoffel Krokette & Kartoffelgratin

Süße Leckerei

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

Guten Appetit!

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





Mittwoch

~ Durch Pütt & Pann ~

Auswahl von Blattsalaten & marinierten Salaten

Blattsalat mit Kartoffeldressing,
Weißkrautsalat mit Sauerrahm, Rote Bete Salat mit Birne
Zucchini-Gurkensalat mit gerösteter Salami, Wassermelone mit Weißkäse

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 vom Spargel (vegetarisch)
Gutsherrentopf mit Fleisch & Gemüse

Pütt & Pann

Zitronenhähnchen-Gemüsepfanne
Zwiebelsteak vom Schweinenacken
Gebratenes Schollenfilet (aus Wildfang) auf Tomaten-Muschelkompott
Spätzle-Pfanne mit kleinem Gemüse (vegetarisch)

Blattspinatherzen mit Schmand & Sesam

Buntes Ackergemüse, Brokkoli
Kartoffel-Pilzgemüse, Tomatenreis, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

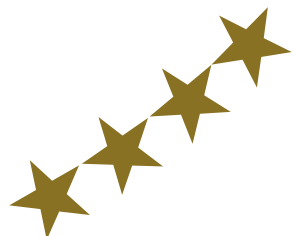
Süßes Allerlei

Eiscreme, Beerensoße, Kleines Gebäck
Mecklenburger Götterspeise, Zitronenmousse,
Karamellpudding mit Schokobanane, Käsekarussell

Guten Appetit!

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

DE-ÖKO-006





Donnerstag

~ Füttern wie bei Müttern ~

Auswahl von Blattsalaten & marinierten Salaten

Blattsalat mit Honig-Senf Dressing
Rote Marmor & Weichkäsebällchen, Chicorée-Orangensalat
Lauchsalat mit Radieschen, Kartoffelsalat nach „Oma´s Art“

Kalte Kleinigkeiten

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

Aus dem Suppentopf

Gemüsecremesuppe mit Croutons (vegetarisch)
Rinderbrühe mit reichlich Einlage

Leibgericht....

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

Gestowtes von Karotte & Kohlrabi
Zucchini-Tomatengemüse, Rahmwirsing
Gebratene Kloßchen, Kartoffelstampf mit Blutwurst & Birne

Süße Leckerei

Buttermilchdessert, Cremiges Eis
Schwarzmus mit Vanilleschaum
Apfelschnee, Kleines Gebäck
Käsekarussell

Guten Appetit!

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

Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006





Freitag

~ Fischers Fritz fischt... ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Blattsalat mit Tomatendressing
Gurkensalat süß-sauer abgeschmeckt
Möhrenrohkost, Selleriesalat (Cole Slaw)
Wassermelone mit Weißkäse

Allerlei vom Fischmarkt (aus Wildfang/Aquakultur)

Herings-Marinaden, Meeresfrüchtesalat
Räucherfisch, Rauchlachssalat mit Apfel & Lauch, Algenquark

Eisbeinsülze vom Upahler Fleischer Wiebelitz mit Tatarsensoße

Rauchfleisch-Salat mit Backpflaumen

Aus Störtebekers Suppentopf

Klare Fischsuppe (Wildfang / Aquakultur) mit Einlage
Kartoffelsuppe (vegetarisch)

Warmes vom Smuttje

Gebackenes Zanderfilet (Wildfang) in leichter Safransoße
Gebratene Forelle (Wildfang) mit Mandelbutter
Zweierlei vom Schwein (Schweinebraten / Kasslerbraten) mit Röstzwiebeln
Gemüselasagne (vegetarisch)

Bio Weiße Bohnen in Tomatensoße

Blumenkohl, Marktgemüse aus dem Rohr
Petersilienkartoffeln, Pilzreis, Semmelklöße

Piraten-Nascherei

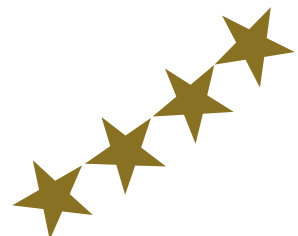
Milchcreme mit kirschen, Erdbeer-Rhabarbermousse
Gemischtes Eis mit verschiedenen Dessertsoßen
Störtebekers Seesack (Windbeutel gefüllt)
Kleine Käsereise

Guten Appetit!

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

Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006





Samstag

~ Strand, Sonne, Meer... ~

Auswahl von Blattsalaten & marinierten Salaten

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

Kalte Kleinigkeiten

Heringssalat (aus Wildfang) von Logger Heringen „Min Herzing“
Katenrauchsalami, Salat vom „Falschen 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
Gebratenes Köhlerfilet (Wildfang) in körniger Senfsoße
Buntes Gemüse mit Bio Quinoa & Tofu (vegetarisch)

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

Zum Dessert...

Mecklenburger Götterspeise
Kleines Gebäck, warme, gefüllte Eierkuchen mit 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 isst der Norden ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Blattsalat mit Kirschtomaten & Himbeerdressing
Gurkensalat mit Schmand, Möhrenrohkost
Wachsbohnenalat, Bunter Nudelsalat

Vorspeisenallertei

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

Aus dem Suppentopf

Gemüsebrühe (vegetarisch)
Hähnchen-Currysuppe

Warmes aus Bismarck Rezepten

Spießbraten vom Schwein
Lammragout mit Knoblauch & Thymian
Gebratenes Welsfilet (Wildfang) mit Meerrettichsoße
Kartoffelpuffer auf Kräuter-Rahmpilzen (vegetarisch)

Buttererbsen, Grüne Bohnen, Geschwenktes von der Ackerpille (Spitzkohl)
Kartoffeln, Butter-Spätzle, Kartoffel-Kroketten

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

