



## 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)

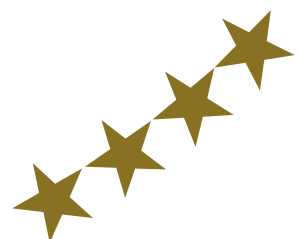
Karotten mit Bio Nackthafer, Kohlrabigemüse  
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, Geschwenkte Landknolle in Bio Rapsöl  
Pastinaken-Kartoffelpuffer

### *Süßes Allerlei*

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

### *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  
Bauernsalat, Möhrenrohkost, Pilzsalat  
Körnersalat mit Kichererbse und Nüssen

### *Kalte Kleinigkeiten*

Ostseehering (aus Wildfang) mit Apfel-Zwiebelsoße  
Eisbeinsülze mit Grüner Soße, Hähnchen- Teriyakisalat

### *Aus dem Suppentopf*

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

### *Warmes aus der Küche*

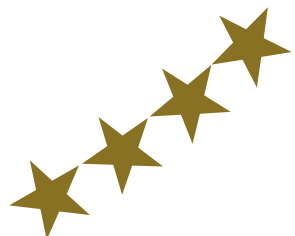
Gebackene Lammkeule mit Knoblauch & Thymian  
Schweinegulasch mit Kümmel und Malzbier  
Fischragout (Aquakultur & Wildfang) mit Krebsbuttersoße  
Nudeln mit kleinem Gemüse & Pesto (Vegetarisch)  
Spinat-Knusper Taler, Grüne Bohnen mit Birne & Speck, Rahmkraut  
Semmelklöße, Kartoffel Krokette & Kartoffelgratin

### *Süße Leckerei*

Joghurt mit Nüssen & Honig  
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 Kartoffeldressing  
Weißkrautsalat mit Sauerrahm,  
Zucchini-Gurkensalat mit gerösteter Salami  
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 vom Spargel (Vegetarisch)  
Gutsherrentopf mit Fleisch und Gemüse

*Pütt & Pann*

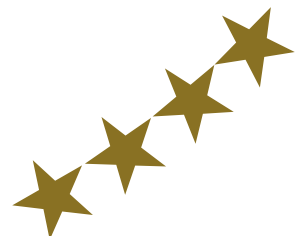
Zitronenhähnchen-Gemüsepfanne  
Zwiebelsteaks vom Schweinenacken  
Gebratenes Schollenfilet (aus Wildfang) auf Tomaten-Muschelkompott  
Spätzle-Pfanne mit kleinem Gemüse (Vegetarisch)  
Buntes Ackergemüse, Brokkoli, Blattspinatherzen mit Schmand & Sesam  
Kartoffel-Pilzgemüse, Tomatenreis, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

*Süßes Allerlei*

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

*Guten Appetit!*

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





## Donnerstag

~ Die gute alte Zeit: Füttern wie bei Mutttern ~

### Auswahl frischer & mariniertes Salate

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

### Kalte Kleinigkeiten

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

### Aus dem Suppentopf

Gemüsecremesuppe mit Croûtons (Vegetarisch)  
Rinderbrühe mit reichlich Einlage

### Leibgericht....

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

Spargelragout, Rahmwirsing,  
Zucchini-Tomatengemüse,  
Gebratene Kloßchen, Kartoffelstampf mit Blutwurst & Birne

### Süße Leckerei

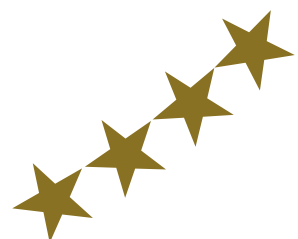
Schwarzmosse mit Vanilleschaum, Buttermilchdessert  
Cremiges Eis, Apfelschnee, Kleines Gebäck  
Käsekarussell

*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 Tomatendressing  
Gurkensalat süß-sauer abgeschmeckt  
Möhrenrohkost, Selleriesalat (Cole Slaw)  
Wassermelonen mit Weißkäse

### 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 Backpflaumen

### Aus Störtebekers Suppentopf

Klare Fischsuppe (Fisch aus Wildfang & Aquakultur) mit Einlage  
Kartoffelsuppe (Vegetarisch)

### Warmes vom Smutje

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

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

### Piraten-Nascherei

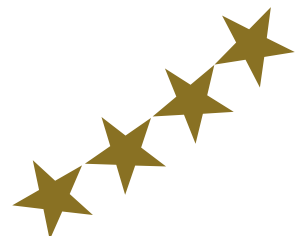
Milchcreme mit Kirschen, Erdbeer-Rhabarbermousse  
Gemischtes Eis mit verschiedenen Dessertsoßen  
„Störtebekers“ Seesack (Windbeutel gefüllt)  
Kleine Käsereise

### Guten Appetit!

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

Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006





## Samstag

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

### *Auswahl frischer & mariniertes Salate*

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 und 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), 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 isst der Norden ~

### *Auswahl frischer & mariniertes Salate*

Blattsalat mit Kirschtomaten & Himbeerdressing  
Gurkensalat mit Schmand, Möhrenrohkost,  
Wachsbohnen Salat, Bunter Nudelsalat

### *Vorspeisenallerteil*

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

### *Süßes 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

