



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-Rotbarschfilet (aus Wildfang) mit Dillrahmsoße
Kartoffelragout mit Bio Linsen (Vegetarisch)

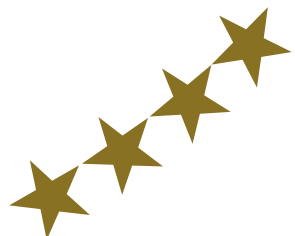
Karotten mit Bio Nackthafer, Kohlrabigemüse
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, Geschwenkte Landknolle in Bio Rapsöl
Pastinaken-Kartoffelpuffer

Süßes Allerlei

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

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 EUR 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 Kroketten & 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 EUR 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

Selleriesuppe mit Croûtons (Vegetarisch)
Gutsherrentopf mit Fleisch und Gemüse

Pütt & Pann

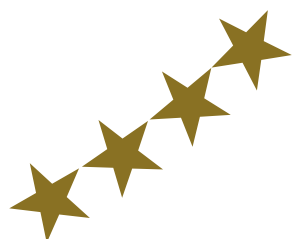
Zitronenhähnchen-Gemüsepfanne
Zwiebelsteaks vom Schweinenacken
Gebratenes Schollenfilet (aus Wildfang) auf Tomaten-Muschelkompott
Spätzle-Pfanne mit kleinem Gemüse (Vegetarisch)
Buntes Ackergemüse, Brokkoli, Blattspinatherzen mit Schmand & Sesam
Kartoffel-Pilzgemüse, Tomatenreis, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Süßes Allerlei

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

Guten Appetit!

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





Donnerstag

~ Die gute alte Zeit: Futtern wie bei Mutttern ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Blattsalat mit Honig-Senfdressing
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)
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)

Buttermais, Rahmwirsing,
Zucchini-Tomatengemüse,
Gebratene Klobsecken, 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 EUR pro Person.
Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006





Freitag

~ Aus Tradition: Füschers Fritz füscht... ~

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)

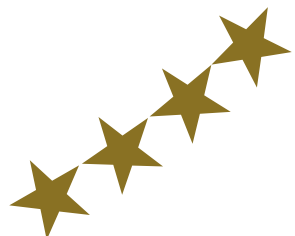
Marktgemüse aus dem Rohr, Bio Weiße Bohnen in Tomatensoße
Blumenkohl, Petersilienkartoffeln, Pilzreis, Semmelklöße

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 EUR pro Person.
Änderung am Buffet





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

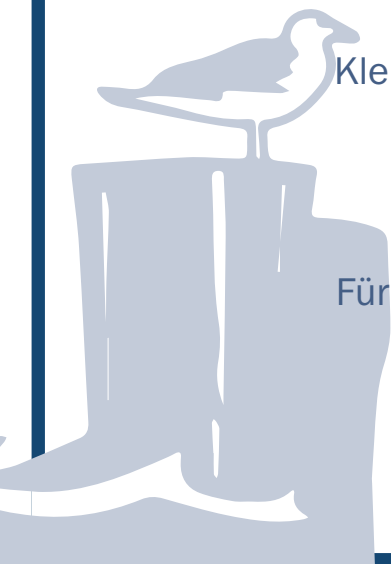
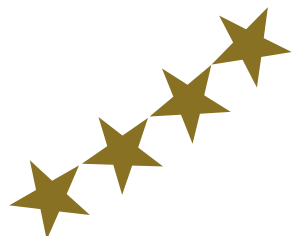
Zum Dessert

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

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 EUR 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

Vorspeisenallerlei

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 EUR pro Person.

Änderung am Buffet

DE-ÖKO-006

