Montag

~ Den Köchen über die Schulter geschaut ~

Auswahl frischer & mariniester 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
Rauchlachssalat (Aquakultur) mit Porree & Kräuterschaum

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe (vegetarisch)
Eintopf von weißen Bohnen mit Rauchfleisch

Warmes aus dem Ofen

Rinderbraten mit Rotweinzwiebeln
Hähnchenbrust unter Hanfkruste
Gebratenes Zanderfilet (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

DE-ÖKO-006

Dienstag

~ Was wir „Fischköppe" sonst noch gerne essen... ~

Auswahl frischer & mariniérter Salate
Buntes Blattgemüse mit Senfdressing
Apfel-Lauchsalat, Bio Möhrenrohkost
Bauernsalat, Gurkensalat in Rahm

Kalte Kleinigkeiten
Ostseehering (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
Rotbarschfilet (Wildfang) gedünstet, auf Wurzelgemüse
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 & mariníerter Salate
Blattsalate mit Joghurtdressing,
Rotkrautsalat mit Bio Dinkel, Waldorfsalat,
Kürbissalat, Rote Bete Salat mit Birne

Kalte Kleinigkeiten
Geräuchertes vom Fischmarkt (Wildfang) mit Honig-Senf-Dillsoße
Upahler Kümmelbraten 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
Geschmorte Entenkeule aus dem Rohr
Gebratenes Schollenfilet (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: Futtern wie bei Muttern ~

Auswahl frischer & marinierter Salate
Blattsalat mit Kartoffeldressing,
Pilzsalat mit Lauch & Speck, Kartoffelsalat nach „Oma‘s Art“
Brokkoli Salat, Kohlrabirohkost

Kalte Kleinigkeiten
Meeresfrüchtesalat
Sauerfischmarinaden (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 (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 & mariniérter Salate
Blattsalat mit Hausdressing
Gurkensalat süß-sauer abgeschmeckt
Bio Möhrenrohkost, Weißkrautsalat mit Bio Dinkel
Taco Salat

Allerlei vom Fischmarkt (Wildfang/Aquakultur)
Herings- und Sild-Marinaden
Räucherfischauswahl, Algenquark

Sauerfleisch vom Upahler Fleischer Wiebelitz

Aus Störtebekers Suppentopf
Fischersuppe „Mann & Fru“ (Fisch aus Wildfang/Aquakultur)
Pilzsuppe mit Croûtons (vegetarisch)

Warmes vom Smutje
Gebratenes Welsfilet (Aquakultur)
Gebratene Forelle (Aquakultur) in Zitronen-Kapernbutter
Zwiebelbraten vom Landschwein
Marktgemüse aus dem Rohr (vegetarisch)

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

Piraten-Naschereí
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

Samstag

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

Auswahl frischer & mariníerter Salate

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

Kalte Kleinigkeiten

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

Aus den Suppentöpfen

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

Huuu...

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 & mariníerter Salate

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

Vorspeísenallerlei

Rauchfleisch & Mariniertes Rinderzungen Carpaccio
Bismarck Hering (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
Brotkuchen mit Vanillesoße, Pflaumenkompott, Eiscreme
Käsekarussell mit Feigensenf

Guten Appetit!

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

DE-ÖKO-006