



Qualität ist für uns mehr als Geschmackssache. Es ist vor allem ein JA – zu Nachhaltigkeit und zur Verbundenheit mit der Region und der Umwelt.

Unsere Küche verwendet frische, gesunde, nachhaltige, regionale Produkte. Alle Fleischgerichte werden mit Gallowayrindfleisch und Lammfleisch aus der hauseigenen „Biolandwirtschaft Biber Ferienhof“ sowie mit umweltbewusst gezüchtetem Schweinefleisch aus der Region Mecklenburg und Brandenburg zubereitet.

Des weiteren verwenden wir Kaffee, Tee, Limonaden, Bier, verschiedene Gemüse und Milch aus naturbelassener, nachhaltiger Produktion.

Der Fisch aus heimischen Gewässern wird von den Mecklenburger „Müritzfischern“ geliefert.

Bitte beachten Sie, dass wir alle unsere Speisen frisch für Sie zubereiten und es dadurch eventuell zu längeren Wartezeiten kommen kann.

Unsere Verpackungen, Trinkhalme und Becher sind aus umweltverträglichen Recyclingmaterialien bzw. kompostierbaren Plastik auf Pflanzenbasis hergestellt.



biberferienhof



www.facebook.com/biberferienhof

Suppen

Fischsoljanka (klein)

Mecklenburger Wels, Tomate, Paprika, Baguette
7 €

Fischsoljanka (gross)

Mecklenburger Wels, Tomate, Paprika, Baguette
11 €

Linsensuppe (vegan)

mit Brokkoli, Chilierdnüsse, Baguette
7 €

Vorspeisen

Bruschetta-Variation

Tomaten, Kräuter-Walnusspesto, Oliventapenade, Baguette
8 €

Falafel-Gemüsetaler

Gemüse im Couscousmantel, Rote Beete-Meerrettichdip
9 €

Salate

Tomate, Gurke, Paprika, Blattsalate, Baguette

kleiner Salat
6 €

großer Salat
9 €

Grillkäse-Gemüse-Salat

Halloumi, Kräuter-Walnusspesto, Ofengemüse, Blattsalate, Baguette
13 €

Dressings

wahlweise
Orangen-Sherry
Joghurt-Kressedressing
Essig/Öl

Flammkuchen

Speck der „Biomanufaktur Havelland“, ✨ Zwiebel und Frühlingszwiebel
11 €

geschwenkte Tomate, Käse, Kräuter-Walnusspesto
11 €

Fischgerichte

Zander

gebratenes Filet, Pfannengemüse, Kartoffel-Gurken-Salat
21 €

Vegan - Vegetarisch - Pasta

Falafel-Gemüsetaler

Couscoussalat, Rote Beete-Meerrettichdip
13 €

Pasta aglio e olio (vegan)

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, Cocktailtomaten, Rucola
8 €

Pasta Pesto

Spaghetti, Kräuter-Walnusspesto, Cocktailtomaten, Grana Padano Käse
10 €

Portion Grana Padano Käse

1 €

Pommes frites, große Portion

wahlweise rustikal oder Süßkartoffel-Pommes, Ketchup und Mayo
5 €

Burger

„Biberburger“ ✨

Galloway-Rindfleisch der „Biolandwirtschaft Biberferienhof“, Honey-Mustard-Sauce,
Salat, Cheddar-Käse, Portweinzwiebeln

mit rustikalen Pommes oder Salat
oder Süßkartoffel-Pommes

17 €

Halloumi-Burger (vegetarisch)

Halloumi-Grillkäse, Aioli-Dip, Ofengemüse

mit rustikalen Pommes oder Salat
oder Süßkartoffel-Pommes

13 €


Scheune

Fleischgerichte

Rindergulasch ✿

Galloway-Rindfleisch der „Biolandwirtschaft Biberferienhof“,
Kartoffelrösti, Brokkoli (9)
21 €

Schnitzel ✿

Schweinefleisch vom „Naturverbund“, rustikale Pommes,
Salatvariation
19 €

Rindersteak ✿

220g Galloway Rindfleisch der „Biolandwirtschaft Biberferienhof“,
Kräuterkartoffeln, Pfannengemüse, Meerrettich-Kräuterbutter

Hüftsteak / Rumpsteak / Entrecôte 33 €
Filet 37 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht immer alle Steaks verfügbar sind.

Kindergerichte

Fischstäbchen

mit Kartoffelstampf, Möhrengemüse
7 €

Drei Grillwürstchen ✿

der „Biolandwirtschaft Biberferienhof“,
Kartoffelstampf, Möhrengemüse
7 €

Nudeln mit Tomatensoße und Käse

6 €

Eierkuchen mit Apfelmus

5 €

Weitere Gerichte finden Sie an unserer Angebotstafel.

Die Auflistung der Allergene finden Sie auf einer Extrakarte. Bitte sprechen Sie unser Personal an.

Eis- und Dessertkarte

Nachhaltig und CO2-neutral produziertes Eis der Berliner Eismanufaktur Florida-Eis

Vanille, Schoko, Mango,
Creme Holunder, Schwarze Johannisbeere,
Salted Caramel
je 2 €

Omas Klassiker
Mango-, Schoko-, Vanilleeis
ohne Sahne 6 €, mit Sahne 6,50 €

Alter Schwede
3 Kugeln Vanille, Apfelmus ✿, Eierlikör und Sahne
8 €

Naschwerk
2 Kugeln Eis nach Wahl und ein Haufen Smarties
4 €

Apfel-Mango
1 Kugel Vanille, 1 Salted Caramel, 1 Kugel Mango
geröstete Mandel, Apfel-Mango-Topping, Sahne
8 €

Joghurt-Frucht
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schwarze Johannisbeere, 1 Kugel Creme Holunder,
Joghurt, Kirschen und Mangopüree
8 €

Brownie
mit 1 Kugel Schwarze Johannisbeere, Sahne und Apfel-Mango-Topping
7 €

Cold Brew Eiskaffee (Vanilleeis/Sahne)
5 €

Eisschokolade (Vanilleeis/Sahne)
5 €

**Unser Kuchen-Angebot finden Sie an der Theke
oder fragen Sie unser Servicepersonal.**
Streuselkuchen – Kirsche, Pflaume, Rhabarber