

Spargelzeit im Landhaus

Suppe & Vorspeise

SPARGELCREMESUPPE ^{A, G}	7,50
mit Räucherlachs	
SPARGELSALAT	13,50
von grünem & weißem Spargel, frischer Zupfsalat, Pinienkerne & Cherry-Tomate an Maccadamia-Birnen Vinaigrette	

Hauptgerichte

DEUTSCHER SPARGEL ^{250G}	18,90
mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise ^{C, D} in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln	
- mit Rumpsteak ^{250 g} „Grain Fed“	32,90
- mit Schweineschnitzel ^{A, C} , gebraten in Butterschmalz	25,90
- mit Holsteiner Katenschinken ² vom Hausschwein	23,90
- mit Räucherlachs	26,50
EIN PFUND DEUTSCHER SPARGEL ^{500G}	22,90
mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise ^{C, D} in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln	

Dessert

Unsere Empfehlung:

BANANASPLIT AUS DEM GLAS	7,90
2 Kugeln Edelmund Schokolade, Banane, Ahornsirup Schokoladensauce, Schlagsahne, Crunch	



Alle genannten Preise in Euro inkl. gültiger Mehrwertsteuer.
Die Übersicht zu den Allergenen & Zusatzstoffen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Suppen

SOLJANKA	5,90
Joghurtcreme, Zitrone & Toast	
NIENHÄGER FISCHSOLJANKA	6,90
Joghurtcreme, Zitrone & Toast	

Vorspeisen

WÜRZFLEISCH VOM SCHWEIN	6,90
mit Edamer überbacken, Zitrone & Toast	
MILDER ZIEGENKÄSE	14,90
gebacken, mit hausgemachter Paprikamarmelade marinierter Pflücksalat & Steinofenbaguette	

Salate

HAUSGEMACHTER GURKENSALAT*	3,90
auf Essig-Basis, Dill	
SALAT NACH LANDHAUSART	
frischer Pflücksalat mariniert mit Himbeer-Balsamico, Gurke, Tomate, geröstete Paprika,	
Sonnenblumenkerne, dazu Steinofenbaguette	groß 12,50 klein 7,50
- Honig-Ziegenkäse mit Birnen-Macadamia-Vinaigrette	5,90
- Kikok-Hähnchenstreifen im Sesammantel	6,90
- Streifen vom Angusrind	8,90
- Lachsfiletstreifen gebraten mit Sylter Dressing	8,50



Aus dem Netz & von der Angel

DORSCHFILET	23,90
kross gebraten auf der Hautseite, milde Dijon-Senfsauce in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln hausgemachter Gurkensalat <i>Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc</i>	
ZANDERFILET	24,90
gebraten, mit Rosmarin-Limettenbutter luftige Kartoffel-Speck-Flocken & Schmand-Gurkensalat <i>Unsere Weinempfehlung: Nimm dir Zeit - Rosé</i>	
NORWEGISCHES LACHSFILET	24,90
gebraten, Pinienkern-Spinat, Kirschtomaten in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln <i>Unsere Weinempfehlung: Möwe Cuvee</i>	
KUTTERSCHOLLE*	21,90
im Ganzen gebraten, Speckstippe hausgemachter Gurkensalat, Bratkartoffeln <i>Unsere Weinempfehlung: Dajoar Riesling</i>	
SHERRY FILETS NACH MATJESART	17,50
auf knusprigen Kartoffel-Gurkensalat krosser Speck, rote Zwiebelringe	



Fleischgerichte

ANGUS „GRAIN FED“

Angus Rinder sind bekannt für ihre ausgezeichnete Fleischqualität aufgrund des feinfaserigen Muskelfleisches, der guten Marmorierung & Zartheit

RUMPSTEAK ^{250G *} 26,90

RIB-EYE STEAK ^{250G *} 29,90

dazu reichen wir Kartoffel-Dippers mit Meersalz, Kartoffelcreme & Kräuterbutter

KIKOK

Ein mit Mais gefüttertes, langsam wachsendes Hähnchen mit charakteristischen Hähnchengeschmack

KIKOK HÄHNCHENBRUST SUPREME* 25,90

mit saisonalem Grillgemüse

dazu Frischkäse-Dip von der gerösteten Spitzpaprika

WIENER SCHNITZEL 24,90

frisch plattiertes Kalbsschnitzel aus der Oberschale
Zitrone, Sardellenfilet, hausgemachter Gurkensalat
in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln

HAMBURGER SCHNITZEL 20,90

handgeklopftes Schweinerückensteak in Butter gebraten
mit Spiegelei, hausgemachter Gurkensalat, Bratkartoffeln

STEAK AUX FOUR 22,50

Schweinerückensteak mit Würzfleisch & Edamer überbacken
Pommes Frites



MECKLENBURGER RIPPENBRATEN 20,90

Rotkohl, Apfel-Pflaumensauce

in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln

Unsere Weinempfehlung: Herzallerliebste

LANDHAUS BURGER* 16,90

im Classic Bun

100% Rindfleisch ^{180 g}, Cheddar-Käse

hausgemachte Caesar Mayonnaise, knuspriger Bacon

Römersalat, karamellisierten Zwiebeln, Tomate

- Kartoffel-Dippers mit Kartoffelcreme 5,50

Vegetarisch

ZIEGENKÄSE BURGER* 17,50

gebackener Ziegenkäse, süß-scharf marinierte Enoki,

Carpaccio von der Salatgurke, Römersalat im Classic Bun

Unsere Weinempfehlung: Möwe Cuvee

GRILLGEMÜSE MIT GERÄUCHERTEM TOFU ^{BIO} 19,90



scharf gegrilltes saisonales Gemüse mit im Sesamöl

mariniertem Räuchertofu, dazu mediterraner Gewürz-Dip



Für kleine Ostseerabauken

FÜR KINDER BIS ZU 12 JAHREN

SCHNITZEL

- Kikok-Hähnchenschnitzel 7,90
- Schweineschnitzel 6,50

dazu Erbsen & in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln

MILCHREIS

5,50

Apfelmus, Zimt & Zucker

EISBECHER

3,90

2 Kugeln Meister Vanille
Schokolinsen, Waffel

PORTION FÜR UNSERE SENIOREN

Preis abzgl. 2,50 € für alle Gerichte

ausgenommen mit „*“ gekennzeichnete Gerichte, sowie alle Vorspeisen,
Suppen & Desserts

BEILAGENWECHSEL

Pro Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln bei einem Gericht Ihrer Wahl
berechnen wir zusätzlich 2,50 €



Dessert, Eis & Kuchen

TRIFLE VOM SANDDORN-APFELGEELE	6,90
hausgemachter Schokobiskuit, Schlagsahne	
MEISTER VANILLE	6,50
auf warmer Beerengrütze mit Crunch	
EISSORTEN	
Ice Guerilla	je 1,90
<i>Meister Vanille, Edelfond Schokolade</i>	
Gran Gelato	
<i>Zitrone</i>	
SCHWEDENEISBECHER	7,90
3 Kugeln Meister Vanille mit Apfelmus Eierlikör, Schlagsahne, Krokant	
BANANASPLIT AUS DEM GLAS	7,90
2 Kugeln Edelfond Schokolade, Banane, Ahornsirup Schokoladensauce, Schlagsahne, Crunch	
ZITRONENBECHER	7,50
2 Kugeln Zitrone mit Melonen-Minz-Salat	
WARMER STREUSELKUCHEN	je 5,40
Apfel, Pflaume Schlagsahne	

