

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	

