



# Sommer-Spezial

## Aperitif

### LANDHAUS-SPRITZ

mit frischen Erdbeeren & Zitronensorbet  
gespritzt mit Prosecco

7,90 €

## Hauptspeisen

### AAL IN ASPIK

dazu Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Blattsalat

19,90 €

### ROSTOCKER EDEL

#### NACH MATJESART

dazu Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Blattsalat

18,50 €

## Dessert

### ERDBEEREISBECHER

Vanilleeis, frische Erdbeeren  
Schlagsahne, Schokoladensoße

groß 7,90 €      klein 5,90 €



## Suppen

<b>SOLJANKA</b>	5,90
Joghurtcreme, Zitrone & Toast	
<b>NIENHÄGER FISCHSOLJANKA</b>	6,90
Joghurtcreme, Zitrone & Toast	

## Vorspeisen

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

## Salate

<b>HAUSGEMACHTER GURKENSALAT*</b>	3,90
auf Essig-Basis, Dill	
<b>SALAT NACH LANDHAUSART</b>	
frischer Pflücksalat mariniert mit Himbeer-Balsamico, Gurke, Tomate, geröstete Paprika,	
	groß 12,50
Sonnenblumenkerne, dazu Steinofenbaguette	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

*Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc*

### ZANDERFILET 24,90

gebraten, mit Rosmarin-Limettenbutter  
luftige Kartoffel-Speck-Flocken & Schmand-Gurkensalat

*Unsere Weinempfehlung: Nimm dir Zeit - Rosé*

### NORWEGISCHES LACHSFILET 24,90

gebraten, Pinienkern-Spinat, Kirschtomaten  
in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln

*Unsere Weinempfehlung: Möwe Cuvee*

### KUTTERSCHOLLE\* 21,90

im Ganzen gebraten, Speckstippe  
hausgemachter Gurkensalat, Bratkartoffeln

*Unsere Weinempfehlung: Dajoar Riesling*

### 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 <sup>250G \*</sup> 26,90

RIB-EYE STEAK <sup>250G \*</sup> 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\* VOM SASHI RIND** 17,00

Das Fleisch der Finnischen Färse - „Sashi Rind“ zeichnet sich durch hohe Qualität und exzellentem Geschmack aus

Rindfleisch-Pattie im Classic Bun, Cheddar-Käse  
hausgemachte Caesar Mayonnaise, knuspriger Bacon,  
Römersalat, karamellierte 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 <sup>BIO</sup>** 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

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

