

Landhaus



Klützer Eck

Restaurant – Partyservice – Apartment

Suppen / Vorspeisen / Salate

Baguette-Korb ^{1, 2, 11} **2,80 €**
mit Oliven-Knoblauch-Mascarpone Dip

Mecklenburger Fischsuppe ^{1, 2, 3, 4} **4,80 €**
aus dem Fischfond gekochte Suppe, dazu Fischstreifen in Rahm, pikant abgeschmeckt (Curcuma & Pernod)

Hummerrahmsuppe ^{1, 2, 3, 4} **5,20 €**
mit Grönlandgarnelen und Baguette

Soljanka ^{1, 2, 11} **4,80 €**
Russische Fleisch-Gemüsesuppe, mit Baguette

Scampifanne „Schloß Bohtmer“ ^{1, 11, 13} **9,90 €**
6 Garnelen in Knoblauchöl, mit roten Zwiebeln und Pilzen gebacken, dazu Kräuterbaguette

Würzfleisch im Näpfchen ^{1, 2, 11} **7,90 €**
Schweinefleischragout pikant gewürzt in Rahmsauce mit Kräuterbaguette

Kleiner Beilagen-Salat ^{1, 2, 11} **3,80 €**
Blattsalate mit Gurken und Tomaten, dazu Baguette

Bistro-Salat ^{1, 2, 11} **12,90 €**
frische Salate, Käsestreifen, Tomaten, Gurken, Mais und gegrillte Putenbrust, dazu Baguette

Landhaus-Salat ^{1, 11} **13,90 €**
frische Salate, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, rote Zwiebel und Schafskäse, dazu Baguette

Alle Salate mit Dressing Ihrer Wahl:
Joghurt-Kräuter dressing oder Hausdressing.
Bei Bestellung ohne Dressing-Angabe,
wird Hausdressing gereicht.

Vegetarisch

Wildreispfanne gedünstet ^{6, 2} **12,90 €**
Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Pilze, rote Zwiebeln mit Wildreis und Naturreis, dazu geröstete Mandeln und frische Kräuter, pikant gewürzt

Broccoli-Kartoffel-Gratin ^{1, 2, 11} **12,90 €**
in Sauce Hollandaise, mit Käse gratiniert

Gemüseteller ^{1, 2, 11, 6} **14,50 €**
Broccoliröschen mit Mandeln, Blumenkohl mit Semmelbutter, Möhrchen mit Sauce Hollandaise, dazu Champignons in Rahm und Petersilienkartoffeln

Allergiker

(**L** **G** **V** laktose- und glutenfreie sowie vegane Speisen)

Putenbrust in Sojaöl gebraten **L** **G** **16,90 €**
mit Broccoli und Petersilienkartoffeln

Rumpsteak, 200g **L** **G** **19,90 €**
in Sojaöl gebraten, Blattsalate mit Essig und Öl und frischen Pommes Frites

Seelachs-Lachs-Pfanne, gedünstet **L** **G** **17,90 €**
mit Möhrchen, Lauch und Sellerie, auf Wild-Langkornreis

Gemüsepfanne, gedünstet **L** **G** **V** **14,90 €**
mit Möhrchen-Blumenkohl-Brokkoli und Champignonscheiben, roten Zwiebeln und Petersilienkartoffeln

Großer Salatteller **L** **G** **V** **12,90 €**
Blattsalate mit grüner Gurke, Paprika, Tomatenscheiben, Oliven und Peperoni, Balsamico-Essig und Olivenöl

Kinderkarte

Max & Moritz **3,80 €**
frische Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup, dazu Krautsalat

Käpten Nemo **3,90 €**
drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Balu der Bär ^{1, 2, 11} **7,50 €**
frisch paniertes Schweineschnitzel, mit Sahnesauce, dazu Gemüse und Petersilienkartoffeln

Merlin-Teller ^{1, 2, 11, 3} **8,90 €**
kleines Schnitzel, Boulettchen, Fischstäbchen und Gemüse, dazu Pommes und Krokette ... und kleiner Überraschung

Die Preise der Kinderkarte sind Vorzugspreise für Ihre Kinder. Ihr Erwachsene dürfte für 2 € mehr, auch Kindergerichte bestellen. Etwas kleinere Portionen können Sie aus unserer gesamten Speisekarte für 80% des Preises wählen.

Mecklenburger Fleischküche

Großer Schweinerippenbraten ^{1, 2, 11} **17,90 €**
Sahnesauce, Rotkohl und Kartoffeln
(man nimmt den Schweinebauch eines durchwachsenen Ferkels, schneidet eine Tasche daraus, gibt getrocknete Pflaumen, dasselbe Quantum an Apfelspalten und Zwiebeln hinein, würzt es mit Kaneel, so dass es danach schmeckt und schmort es)

200g Schweinesteak, gegrillt ^{1, 2, 11} **16,90 €**
mit frischen gedünsteten Champignons im Rahm
(der Schweinerücken wird zu Steaks geschnitten und auf dem Grill gebraten, dazu kocht man frische Champignons im Rahm, dazu geriebene Kartoffelkräutertaler)

Sauerfleisch im Glas ^{1, 2, 11} **13,90 €**
Bratkartoffeln, Remoulade, Gewürzgurke und Kraut-Möhren-Salat

Mecklenburger Fischküche

Seelachs (norw. Köhler) gebraten ^{1, 2, 11} **15,50 €**
(man bereitet aus Zwiebeln, Gewürzgurke und Äpfeln eine Remouladensoße zu, die durch Rote Bete-Saft sehr ansehnlich wird, man gibt gebratene Kartoffeln dazu)

Große Scholle „Finkenwerder Art“ ^{1, 2, 11} **18,90 €**
mit Speck-Zwiebelstippe gebraten
(der ganze Butt, ohne Kopf, wird gut gewürzt und in Mehl gewälzt, man brät ihn in Butter und gibt Kartoffeln mit gehackter Petersilie dazu)

Große Scholle „Grönland“ ^{1, 2, 11} **19,50 €**
mit in Butter gebratenen Grönland-Garnelen, dazu Petersilienkartoffeln

Gedünsteter Fisch in der Pfanne ^{1, 2, 11} **16,90 €**
Seelachs und Lachsfilet wird auf Kartoffeln und fein geschnittenen Karotten, Lauch und Sellerie in eine passende Pfanne gegeben und gedünstet, darüber gibt man viel Hummersauce)

kleine Salatbeilage nur 3,80 €



Aus Pott und Pann

Unsere frischen Schnitzel stammen vom Deutschen Schweinerücken und werden nach Wiener Art handpaniert.

Schnitzel „Jäger Art“ ^{1, 2, 11} **16,90 €**
mit frischen gedünsteten Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes Frites

Schnitzel „au four“ ^{1, 2, 11} **17,50 €**
mit Würzfleisch (Schweineragout in Sahnesauce) und Edamer überbacken, dazu frische Pommes Frites

Putenbruststeak „Madagaskar“ ^{1, 2, 11} **16,90 €**
überbacken mit Ananas und Käse, auf grüner Pfefferrahmsauce, Mandelbroccoli, dazu gebackene Kräuterrösti

kleine Salatbeilage nur 3,80 €

Originale Argentinien-Steaks ^{1, 2, 11}

werden Ihnen auf Wunsch englisch (medium rare) rosa (medium) oder durchgebraten (well done) serviert

Landhaus-Grillplatte ^{1, 2, 11} **19,50 €**
Schweine-, Puten und Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Blumenkohl, Broccoli und Möhrengemüse, mit Champignons im Rahm und Bratkartoffeln

200g Rumpsteak, gegrillt ^{1, 2, 11} **19,50 €**
mit Steakpfeffer, Kräuterbutter, Bull's-Eye BBQ Sauce, Ofenkartoffel und Sour Cream

300g Rumpsteak, gegrillt ^{1, 2, 11} **21,90 €**
mit Steakpfeffer, Kräuterbutter, Bull's-Eye BBQ Sauce, Ofenkartoffel und Sour Cream

Surf and Turf ^{1, 2, 11} **26,90 €**
300g gegrilltes Rumpsteak und zwei Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, dazu Knoblauchbaguette mit Sour Cream

kleine Salatbeilage nur 3,80 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 0,80 €.

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Sahne	4,50 €
Eis und Heiß Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	4,90 €
Banansplitt Vanilleeis mit Sahne und Bananescheiben	4,90 €
Landhaus-Eisbecher Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis mit Früchten, Sahne, Eierlikör und Schokosauce	5,90 €
Eisschokolade oder Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube	3,90 €
Pro große ital. Kugel Eis Vanille, Schoko, Erdbeere	1,20 €

Kuchen

Omas Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
--	--------

Unsere Hausgebackenen...

Apfelmandelkuchen mit Sahne	2,90 € 3,50 €
Pflaumenstreuselkuchen mit Sahne	2,90 € 3,50 €
Warmer Mohnkuchen mit Nüssen Waldbeersauce und Sahne	5,90 €

Aperitifs

Rotkäppchen Sekt, halbtrocken	0,1 l	2,50 €
Martini, Bianco	5 cl	3,10 €
Sandeman Sherry, dry	5 cl	3,10 €
Prosecco, Scavi & Ray	0,1 l	2,50 €
Piccolo „Rosé“, Scavi & Ray, Flasche	0,2 l	5,50 €



Schoppen-Weißweine

Müller-Thurgau, trocken, QbA	0,25 l	4,90 €
frisch, süffig mit Aromen von Äpfeln, Ananas und einem Hauch Muskat	0,50 l	7,90 €
Weißer Burgunder, trocken, QbA	0,25 l	4,90 €
Weißburgunder mit klarer u. reiner Frucht, extraktreich mit Ananas-, Birnen- und Pfirsicharomen.	0,50 l	7,90 €
Grauburgunder, trocken, QbA	0,25 l	5,20 €
würzig, süffig, zarterherbe Fruchtaromen von reifen Äpfeln	0,50 l	8,90 €
Riesling, trocken, QbA	0,25 l	4,90 €
fruchtbetonter Riesling mit herrlichen Aromen von Äpfeln und Pfirsichen	0,50 l	7,90 €
Weißer Burgunder, halbtrocken, QbA	0,25 l	4,90 €
Weingenuss mit Power, frisch, saftig	0,50 l	7,90 €
Kerner Spätlese, lieblich	0,25 l	4,90 €
fruchtiger Weißwein, saftige Aromen verpackt in würzigen Nuancen	0,50 l	7,90 €
Sol Mio Trebbiano Puglia, trocken	0,25 l	4,50 €
zartes, fruchtiges Bouquet mit Fülle und animierneder Säure	0,50 l	7,90 €

Schoppen-Rotweine

Kleiner Bruder Rotweincuvée, trocken	0,25 l	06,90 €
kräftigen Aromen von Beeren u. Sauerkirsche, dezente Würznoten	0,50 l	12,00 €
Spätburgunder, halbtrocken, QbA	0,25 l	05,50 €
Aromen von Brom-, Erd-, Johannes- beeren und roten Waldbeeren	0,50 l	10,90 €
Blauer Portugieser, lieblich, QbA	0,25 l	05,50 €
süffig, deutliche Frucht von Johannis- beeren u. Erdbeeren, Noten von Veilchen	0,50 l	10,90 €
Merlot, trocken	0,25 l	06,00 €
Aromen von Kirschen u. Cassis, mit Anklängen von Himbeerkonfitüre	0,50 l	10,00 €
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., trocken	0,25 l	06,00 €
vollmundig, weich, intensiver Veilchenduft u. Aromen von Kirschen	0,50 l	10,00 €
Rosé-Weißherbst, trocken	0,25 l	05,90 €
süffig, frisch, mit Beerenaromen und Anklängen von Kirschen	0,50 l	10,00 €
Sol Mio Rosso Puglia, trocken	0,25 l	04,90 €
Ein Korb voller Kirschen und dunkler Beeren, gepaart mit weichen Tanninen	0,50 l	08,90 €

Café von J. J. Darboven seit 1866

Tasse Kaffee	1,80 €	
Pott Kaffee	2,80 €	
Kännchen Kaffee	3,40 €	
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	1,80 €	
Kännchen, entkoffeiniert	3,40 €	
Latte Macchiato	3,80 €	
Cappuccino	2,90 €	
Milchkaffee	3,80 €	
Espresso	2,00 €	
Heiße Schokolade	3,80 €	
Kaffeespezialitäten mit 2cl Baileys mit Monin Caramel	5,20 € 4,50 €	
Milch, ultrahocherhitzt 1,5 % Fett	0,20 l	1,30 €

Eilles Tee

Schwarz = Earl Grey - Assam Special Broken Sommerbeeren - Kamillenblüte - Hagebutte Sonne Asiens - Pfefferminze - Rooibos Vanilla - Kräuterblüten	1,90 €
Alle Kännchen Eilles Tee	3,80 €

Hopfen und Malz

Radeberger Pilsner	0,30 l	3,00 €
Radeberger Pilsner	0,50 l	4,50 €
Rostocker Dunkel	0,30 l	3,00 €
Rostocker Dunkel	0,50 l	4,50 €
Grimbergen Schwarzbier, Flasche	0,33 l	4,00 €
Schöffelhofer Hefe Weizen hell, Flasche	0,50 l	4,50 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei, Flasche	0,50 l	4,50 €
Schöffelhofer Weizen Kristall, Flasche	0,50 l	4,50 €
Banane Weizen	0,50 l	5,00 €
Kirschbier, Schwarzbier mit Kirschsafft	0,30 l	3,00 €
Kirschbier, groß	0,50 l	4,50 €
Clausthaler classic, Flasche	0,33 l	3,00 €
Vita Malz, Flasche	0,33 l	2,80 €
Alsterwasser weiß oder rot	0,30 l	3,00 €
Alsterwasser groß	0,50 l	4,50 €
Alkoholfreies Alster	0,50 l	4,50 €
Berliner Weiße rot / grün	0,40 l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola^Z	0,30 l	2,60 €
Coca-Cola light^Z	0,30 l	2,60 €
Spezi, Cola mit Fanta^Z	0,30 l	2,60 €
Fanta^Z	0,30 l	2,60 €
Sprite^Z	0,30 l	2,60 €
Himbeerbrause^Z	0,30 l	2,20 €
Tafelwasser Sprudel	0,30 l	2,00 €
Selters Wasser Flasche	0,25 l	2,00 €
Selters Wasser, still	0,30 l	2,00 €
Selters Flasche	0,75 l	4,50 €
Leitungswasser, Servicegebühr		1,00 €

alle alkoholfreien Getränke 0,50 l für 4,60 €



Schweppes

Tonic Water^Z	0,20 l	2,30 €
Bitter Lemon^Z	0,20 l	2,30 €
Ginger Ale^Z	0,20 l	2,30 €
Schweppes Getränke^Z	0,40 l	4,50 €

Premium-Safterei

Apfelsaft klar^Z	0,20 l	2,40 €
Orangensaft^Z	0,20 l	2,40 €
Multivitaminsaft^Z	0,20 l	2,40 €
Tomatensaft^Z	0,20 l	2,40 €
Kirschsafft^Z	0,20 l	2,40 €
Bananensaft^Z	0,30 l	3,50 €
Kirsch Banane, KiBa^Z	0,40 l	4,40 €
alle Säfte	0,40 l	4,40 €
Rhabarberschorle	0,33 l	3,00 €
Bionade Ingwer Orange^Z	0,33 l	3,00 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,00 €
Weißweinschorle^Z	0,25 l	4,20 €

Zusatzstoffe = Z im Anhang