

Spezialitäten der Saison

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| Glühwein | 0,15l | 4,50 € |
| mit Rum oder Amaretto 2cl | 0,15l | 5,90 € |
| Aperol Spritz | | |
| Ital. Wermut Sekt Selters | 0,2l | 7,50 € |

Hokkaido Kürbissuppe

mit Cocos Ingwer und Chilli pikant gewürzt Baguette **6,90 €**

Grünkohl

handgerupfter Grünkohl nach Original Mecklenburger Rezept
mit Kochwurst, Schweinebacke und Kassler Nacken dazu Bratkartoffeln

18,90 €

Bitte Vorbestellen

½ Ente Cherry Valley gebacken

auf Sahnesauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffel

28,90 €

frische Fjord Muscheln

ca. 800g Pfahlmuscheln in Weißwein - Wurzelgemüse - Sud
gedünstet, dazu Salatteller und Baguette
oder in Peperoni - Tomatensud gedünstet

18,90 €

18,90 €

Rostocker Edel Matjesfilet^{2.111.}

auf eine hausgemachte Remoulade aus Zwiebeln, Gewürzgurken und Äpfel,
mit rote Bete Saft verfeinert
und Weißkrautmöhrensalat mit Bratkartoffeln

15,90 €

Weinempfehlung

Grauburgunder trocken, „Baden“ QbA **0,25 L 7,50**
Weinhaus Joachim Heger **0,5 L 12,90**

Ein sehr würziger Wein. Herrliche, zarterbe
Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren eine
ungemein spritziges Geschmackserlebnis. Süffige Lebensfreude.

Sophie Helene - Roséwein

Pfalz trocken Rose *Weingut Hammel* **0,25 L 6,90**

süffig und frisch mit delikaten Beerenaromen und Anklängen von Kirschen **0,5 L 12,00**
im anregenden Geschmack. Herzhaft mit einer moderaten Säure

Suppen / Vorspeise / Salate

Baguette Korb 1.2.11.

mit Oliven - Knoblauch - Mascarpone Dip

4,90 €

Mecklenburger Fischsuppe 1.2.3.4

aus dem Fischfon gekochte Suppe dazu Fischstreifen in Rahm
pikant abgeschmeckt (Curcuma & Pernod)

6,90 €

Hummerrahmsuppe 1.2.3.4.

mit Grönlandgarnelen und Baguette

6,90 €

Scampifanne „Schloß Bothmer“ 1.11.3.

100g Garnelen in Knoblauchöl rote Zwiebeln
und Pilze gebacken, dazu Kräuterbaguette

13,90 €

Würzfleisch im Nöpfchen 1.2.11.

Schweinefleischragout pikant gewürzt in Rahmsauce
mit Kräuterbaguette

9,90 €

Beilagen Salat 1.2.11.

Blattsalate mit Gurken & Tomaten dazu Baguette

4,90 €

Bistro Salat 1.2.11.

frische Salate, Käsestreifen, Tomaten , Gurken , Mais &
gegrillte Putenbrust dazu Baguette

16,90 €

Landhaus Salat 1..11.

frische Salate, Tomaten , Gurken , Oliven &
Peperoni, rote Zwiebel und Schafskäse dazu Baguette

16,90 €

Scampi Salat 1.2.11.

Garnelen gegrillt in Knoblauchöl frischen Salate, Tomaten,
Gurken, Oliven & Peperoni, rote Zwiebel dazu Baguette

18,90 €

**Alle Salate mit Hausdressing (Joghurtdressing American Art)
oder Joghurtdressing oder Essig & Olivenöl Menage**

Vegetarisch

Wildreispfanne gedünstet ^{6.2.}

Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Pilze , rote Zwiebel
mit Wildreis und Naturreis
dazu geröstete Mandeln & frische Kräuter, pikant gewürzt

16,90 €

Broccoli - Kartoffel – Gratin ^{1.2.11.}

in Sauce Hollandais mit Käse gratiniert

16,90 €

Gemüseteller ^{1.2.11.6.}

Broccolirösschen mit Mandeln, Blumenkohl mit
Semmelbutter, Möhrchen mit Sauce Hollandaise
und dazu Champignons in Rahm und Petersilienkartoffeln

17,50 €

Kinderkarte

Max & Moritz

frische Pommes Frites mit Mayonnaise
& Ketchup, Krautsalat

4,90 €

Käpten Nemo

drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

5,50 €

Balu der Bär ^{1.2.11.}

Schweineschnitzel frisch paniert,
mit Sahnesauce, dazu Gemüse und Petersilienkartoffeln

9,50 €

Merlin Teller ^{1.2.11.3}

für alle Kinder die nicht so recht wissen, was sie essen wollen,
gibt es von allem etwas, kleines Schnitzel
Boulettchen, Fischstäbchen und Gemüse dazu
Pommes und Krokette ... und eine kleine Überraschung

10,50 €

Ihr Erwachsenen dürft für € 3,- mehr, auch Kindergerichte bestellen.

**Etwas kleinere Portionen können Sie aus unserer
gesamte Speisekarten für 80% des Preises wählen.**

Mecklenburger Fleischküche

großer Schweinerippenbraten ^{1.2.11.}

Sahnesauce, Rotkohl & Kartoffeln

20,90 €

man nimmt den durchwachsenen Schweinebauch mit Fettkante und Rippen, schneidet eine Tasche daraus, gibt getrocknete Pflaumen, dasselbe Quantum an Apfelspalten und Zwiebeln hinein, würzt es mit Kaneel, so dass es danach schmeckt & schmort es.

200g Schweinesteak gegrillt ^{1.2.11.}

mit frischen gedünsteten Champignons im Rahm

19,90 €

der Schweinerücken wird zu Steaks geschnitten und auf dem Grill gebraten, dazu kocht man frische Champignons im Rahm und geriebene Kartoffelkräutertaler

Sauerfleisch im Glas ^{1.2.11.}

gepökelte Schweineschulter mit Möhren in Aspik

Bratkartoffeln, Remoulade & Gewürzgurke und Krautmöhrensalat

17,90 €

Mecklenburger Fischküche

Seelachs (norw. Köhler) gebraten ^{1.2.11.}

man bereitet aus Zwiebeln, Gewürzgurke und Äpfeln

19,50 €

eine Remouladensoße zu, die durch Rote Bete-Saft sehr ansehnlich wird, man gibt gebratene Kartoffeln dazu

große Scholle „Finkenwerder Art“ ^{1.2.11.}

mit Speck-Zwiebelstippe gebraten

23,50 €

der ganze Butt ohne Kopf, wird gut gewürzt und in Mehl gewälzt, man brät ihn in Butter und gibt Kartoffeln mit gehackter Petersilie

große Scholle „Grönland“ ^{1.2.11.}

dazu Petersilienkartoffeln

24,50 €

mit Grönland Garnelen (Kaltwasser) in Butter gebraten

gedünsteter Fisch in der Pfanne

Seelachs & Lachsfilet wird auf Kartoffeln ^{1.2.11.}

19,90 €

und geschnittenen Karotten, Lauch, Fenchel und Sellerie in eine passende Pfanne gegeben und gedünstet, darüber gibt man viel Hummersauce

Aus Pott und Pann

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

Schnitzel „Jäger Art“ 1.2.11.

mit frischen gedünsteten Champignons in Rahmsauce,
dazu Pommes Frites & Salatbeilage

19,50 €

Schnitzel „au four“ 1.2.11.

mit Würzfleisch (Schweineragout in Sahnesauce)
und Edamer überbacken,
dazu frische Pommes Frites & Salatbeilage

19,90 €

Putenbruststeak „Madagaskar“ 1.2.11.

überbacken mit Ananas und Käse,
auf grüner Pfefferrahmsauce, Mandelbroccoli,
dazu gebackene Kräuterrösti

19,50 €

Originale Südamerikanische Steaks 1.2.11.

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

Landhaus Grillplatte 1.2.11.

Schweine-, Puten & Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter,
dazu Blumenkohl , Broccoli & Möhrengemüse,
mit Champignons im Rahm und Bratkartoffeln

23,50 €

200g Rumpsteak, gegrillt 1.2.11.

mit Steakpfeffer, Kräuterbutter, Bull‘-s-Eye BBQ Sauce
Ofenkartoffel und Sour Cream & Salatbeilage

24,50 €

300g Rumpsteak, gegrillt 1.2.11.

mit Steakpfeffer, Kräuterbutter, Bull‘-s-Eye BBQ Sauce
Ofenkartoffel und Sour Cream & Salatbeilage

26,90 €

Surf and Turf 1.2.11.

300g Rumpsteak gegrillt & zwei Garnelen
in Knoblauchbutter gebraten
und Knoblauchbaguette mit Sour Cream & Salatbeilage

29,90 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir 0,80 € Serviceaufschlag.

Dessert

Waldbeerengrütze ²

aus Johannes – Himbeeren Brombeeren und Erdbeeren
mit Rotwein Orangensaft eingekocht
mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Eis und Heiß ²

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

6,50 €

Landhaus Eisbecher²

Vanille – Schokoladen - Erdbeereis mit Sauerkirchen ,
Sahne und Eierlikör & Schokosauce

6,50 €

Eisschokolade oder Eiskaffee ²

mit Vanilleeis und Sahnehaube

3,90 €

pro Ital. Kugeln Eis ² 1,20 €

Vanille - Schoko – Erdbeere

Kuchen

Omas Apfelstrudel ¹⁻²

mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

unsere hausgebackenen...

Apfelmandelkuchen ¹⁻²

3,50 €

mit Sahne 4,00 €

Pflaumensteuselkuchen ¹⁻²

3,50 €

mit Sahne 4,00 €

Warmer Mohnkuchen mit Haselnüssen ¹⁻²

Waldbeersauce & Sahne

6,90 €

Allergiker Speisekarte & Zusatzstoff

Laktose und Gluten & Vegane Speisen

L&G frei - Putenbrust in Sojaöl gebraten 17,90 €
mit Broccoli und Petersilienkartoffeln

L&G frei - Rumpsteak 200g, gebraten 23,50 €
mit Blattsalaten Essig & Öl und frischen Pommes frites

(frei von allen Milch-, Butter- und Ei-Produkten und Getreide)

L&G frei - Seelachs Lachs -Pfanne gedünstet 18,90 €
mit Möhrchen, Lauch und Sellerie, auf Wild-Langkornreis

L&G&V frei - Gemüsepfanne gedünstet 16,50 €
mit Möhrchen-Blumenkohl-Brokkoli und Champignonscheiben,
roten Zwiebeln und Petersilienkartoffeln

L&G&V Großer Salatteller 13,90 €
Blattsalate mit grüner Gurke, Paprika, Tomatenscheiben,
Oliven und Peperoni, Balsamico-Essig und Olivenöl

1-Getreide-Gluten - in fast allen Gerichten unsere Speisekarten

2-Milch / Milchprodukte / Butter Laktose - in fast allen Gerichten unsere Speisekarten

3-Fisch / Weichtier / Krustentier - in allen Fischgerichten und Fischsuppen

4-Sellerie / Eier / Senf - in allen Gerichten unsere Speisekarten

5-Schwefeldioxide / Sulfite - in den meisten Getränken außer Wasser

6-Soja / Nüsse / Erdnuss / Lupine - in fast allen unseren Speisen

Zusatzstoffe

Kenntlichmachungsbestimmungen §9 der Zusatzstoff-Zulassung Verordnung (ZZu5)

7-Farbstoffe (E100-E180) in Cola, Cola Fanta, Himbeerbrause, Spezi, Eis, Campari, Hollandais

8-Konservierungsstoffe (E200-E235 E239 E252 E280-1105) in Mayonnaisen ,Dressings Fleischerzeugnisse

9-Nitrit Pökelsalz (E249-252) in Fleischerzeugnisse

10-Antioxidationsmittel (E310-321) in Brühen Würzmittel, Schinken

11-Geschmacksverstärker (E620-635) in Gewürzmischungen Würzmittel Soßen Fleischerzeugnisse

12-Eisensalze (E579,585) in schwarzen Oliven

13-Gewachst (E901-E952 E54 E914 E959) in Citrusfrüchten, Melonen, Äpfel, Birnen)

14-Süßstoffe (E950-952 , E954, E957 E959) in Eisspeisen, süß-saure Konserven , Soßen ,Senf , Salaten

15-Phosphate (E338-341 E450-452) in Brühwürste, Kochschinken

16-Chinin in Erfrischungsgetränke

17-Koffeinhalzig in Kaffeegetränke, Energie Drinks Erfrischungsgetränke

18-Gentechnisch verändert in Sojaöl

19-Sulfite geschwefelt in Wein Kartoffelprodukten

Aperol Spritz

Ital. Wermut Sekt Selters **0,2l 7,50 €**

Hugo

Holundersirup Sekt Selters **0,2l 7,50 €**

Sandorn Spritz

Sandornlikör Sekt Selters **0,2l 7,50 €**

Rotkäppchen Sekt halbtrocken **0,1 l 3,90 €**

Martini Bianco **5 cl 5,50 €**

Sandeman Sherry dry **5 cl 5,50 €**

Prosecco dry Scavi & Ray **0,1 l 3,50 €**

Schoppen – Weißweine ^{19.}

Müller-Thurgau trocken „Baden“ Steffan Rinklin 0,25 L 6,90

Müller-Thurgau mit Herz - frisch und süffig mit den
Vollmundigen Aromen von Äpfeln, Ananas und einem Hauch Muskat. 0,5 L 10,90

Weißer Burgunder trocken

„Pfalz“ QbA Weingut Lergemüller 0,25 L 5,90

Ein erfrischender und seidiger Weißburgunder mit
einer klaren und reinen Frucht, Extraktreich mit saftigen
Aromen von Ananas, Birnen und Pfirsichen. 0,5 L 10,90

Grauburgunder trocken „Baden“ QbA 0,25 L 7,50

Weinhaus Joachim Heger 0,5 L 12,90

Ein sehr würziger Wein. Herrliche, zartherbe
Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren eine
ungemein spritziges Geschmackserlebnis. Süffige Lebensfreude.

Riesling trocken „Rheingau QbA ” 0,25 L 6,90

Weingut Ohlig 0,5 L 10,90

Ein fruchtbetonter Riesling aus einer großen Lage.

Mit herrlichen Aromen von Äpfeln und Pfirsichen.

Scheurebe halbtrocken, Reihnhessen , QbA 0,25 L 6,90

Filigraner Weißweingenuss mit extra viel Power 0,5 L 10,90

. Frisch und saftig mit einem verführerischen Hauch.

Weinheimer Sybillenstein lieblich Reihnhessen 0,25 L 6,90

Fruchtig mit einer feiner und milden Art der Fruchtsüße 0,5 L 10,90

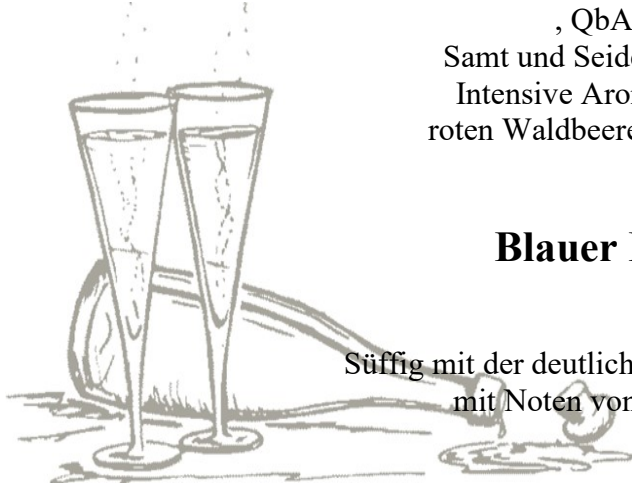
Maipachu Chardonnay, Chile trocken 0,25 L 5,90

Frisch fruchtig und Vollmundig - 0,5 L 10,90

Ein zartes, fruchtiges Bukett mit harmonischer Fülle und animierender Säure



Schoppen - Rotweine -Rose.



Spätburgunder halbtrocken

„Baden“ Ihringer Vulkanfels

0,25 L 7,90

, QbA - Weingut Karl Karle, Ihringen

0,5 L 13,90

Samt und Seide – ein kräftiger rubinroter mit großer Fülle.

Intensive Aromen von Brom-, Erd-, Johannesbeeren und roten Waldbeeren. Ein Wein mit einem markanten Charakter

Blauer Portugieser Qualitätswein lieblich

„Pfalz“ QbA

Schneider Pfaffmann

0,25 L 7,90

Süffig mit der deutlichen Frucht von Johannisbeeren und Erdbeeren Harmonisch

mit Noten von Veilchen in süßlichen Tanninen

0,5 L 11,90

Merlot trocken

Frankreich - Louis Eschenauer

0,25 L 7,90

0,50 L 14,00

Ein sehr aromatischer Franzose – mit viel Saft und Kraft.

Ausdrucksstarke Fruchtaromen von Kirschen und Cassis mit Anklängen von Himbeerkonfitüre. Weich und rund.

Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. trocken

Italien - Tenuta del Poggio Sensi

0,25 L 7,00

Vollmundig und weich mit einem intensiven Veilchenduft und herrlichen Aromen von Kirschen – ein frischer und

0,5 L 13,00

lebendiger Wein. Richtig viel Geschmack – Basta.

Sophie Helene - Roséwein

Pfalz trocken Rose Weingut Hammel 0,25 L 6,90 0,5 L 12,00

süffig und frisch mit delikaten Beerendaromen und Anklängen von Kirschen

im anregenden Geschmack. Herzhaft mit einer moderaten Säure

der macht richtig Spaß

Tempranillo Spanien trocken

0,25 L 7,50

0,5 L 14,00

Ein Korb voller saftiger Kirschen und dunkler Beeren. Gepaart mit weichen Tanninen

Und einer fein abgestimmten Würze

Getränkekarte 16.17.

Melitta Café seit 1906

| | |
|--|--|
| Tasse Kaffee | |
| Pott Kaffee | |
| Kännchen Kaffee | |
| | |
| Tasse Kaffee entkoffeiniert..... | |
| | |
| Latte Macchiato..... | |
| Cappuccino..... | |
| Milchkaffee | |
| Espresso..... | |
| | |
| Pott Heiße Schokolade | |
| Kaffeespezialitäten. mit 2cl Baileys | |
| mit Monin Caramel | |

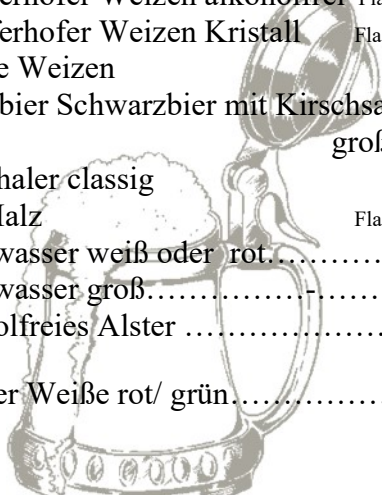
Meßmer Tee (Beutel)

Schwarz = Earl Grey oder Rooibos
 Hagebutte oder Pfefferminze
 Kamillenblüte Fenchel
 Früchte oder Kräuter oder Grüner Tee

Alle Kännchen Tee

Hopfen & Malz

| | | |
|---|--------|------|
| Radeberger Pilsner..... | 0,3 l | 3,50 |
| Radeberger Pilsner..... | 0,5 l | 4,90 |
| Rostocker Dunkel..... | 0,3 l | 3,50 |
| Rostocker Dunkel..... | 0,5 l | 4,90 |
| | | |
| Schöffelhofer Hefe Weizen hell <small>Flasche</small> | 0,5 l | 5,00 |
| Schöffelhofer Weizen alkoholfrei <small>Flasche</small> | 0,5 l | 5,00 |
| Schöffelhofer Weizen Kristall <small>Flasche</small> | 0,5 l | 5,00 |
| Banane Weizen | 0,5 l | 5,00 |
| Kirschbier Schwarzbier mit Kirschsafte | 0,3 l | 3,50 |
| <small>groß</small> | 0,5 l | 5,00 |
| | | |
| Clausthaler classig | 0,30 l | 3,80 |
| Vita Malz <small>Flasche</small> | 0,33 l | 3,20 |
| Alsterwasser weiß oder rot..... | 0,3 l | 3,50 |
| Alsterwasser groß..... | 0,5 l | 4,90 |
| Alkoholfreies Alster | 0,5 l | 4,90 |
| | | |
| Berliner Weiße rot/ grün..... | 0,4 l | 4,50 |



| | | |
|------|---|-------------|
| € | Alkoholfreie Getränke | € |
| 2,30 | Coca Cola z..... | 0,3 l 3,20 |
| 3,90 | Coca light z..... | 0,3 l 3,20 |
| 4,20 | Spezi Cola mit Fanta z..... | 0,3 l 3,20 |
| | Fanta z..... | 0,3 l 3,20 |
| 2,30 | Sprite z..... | 0,3 l 3,20 |
| | | |
| 3,90 | Himbeerbrause z..... | 0,3 l 2,60 |
| 3,60 | Waldmeisterbrause..... | 0,3 l 2,60 |
| 4,20 | Tafelwasser | 0,3 l 2,20 |
| 2,10 | Tafelwasser <small>Flasche</small> | 0,5 l 4,20 |
| | | |
| 4,00 | Selters Wasser | 0,3 l 3,50 |
| 5,90 | Selters <small>Flasche</small> | 0,75 l 5,00 |
| 4,90 | Leitungswasser <small>Servicegebühr</small> | 1,50 |
| | | |
| | alle alkoholfreien | 0,5 l 4,70 |
| | Getränke..... | |

Schweppes

| | | |
|------|---------------------------|------------|
| 2,60 | Tonic Water z..... | 0,2 l 2,90 |
| | Bitter Lemon z..... | 0,2 l 2,90 |
| 4,20 | Ginger Ale z..... | 0,2 l 2,90 |
| | Schweppes Getränke z..... | 0,4 l 4,50 |

| | | |
|---|--|------------|
| € | Milch Ultrahocherhitzt 1,5 % Fett..... | 0,2 l 1,50 |
|---|--|------------|

Säfte Prämium Safterei

| | | |
|--|------------------------------|-------------|
| | Apfelsaft klar | 0,2 l 2,90 |
| | z..... | 0,2 l 2,90 |
| | Orangensaft z..... | 0,2 l 2,90 |
| | Multivitaminsaft z..... | 0,2 l 2,90 |
| | Tomatensaft z..... | 0,2 l 2,90 |
| | Kirschsafte z..... | 0,2 l 2,90 |
| | Bananensaft z..... | 0,3 l 3,90 |
| | Kirsch Banane KiBa | 0,4 l 4,90 |
| | z..... | 0,3 l 3,50 |
| | alle Klindworth Säfte..... | 0,3 l 3,50 |
| | alle Schorlen | 0,3 l 3,90 |
| | Apfelschorle | 0,33 l 3,90 |
| | Rhabarberschorle | 0,33 l 3,90 |
| | Bionade Ingwer Orange z..... | |
| | Bionade Holunder..... | 0,25 l 5,90 |
| | | |
| | Weißweinschorle.....z | |

Zusatzstoffe = Z im Anhang

