

# Landhaus



## Klützer Eck

Restaurant – Partyservice – Apartment

### Suppen / Vorspeisen / Salate

<b>Baguette Korb</b> mit Oliven - Knoblauch - Mascarpone Dip	<b>2,80 €</b>
<b>Mecklenburger Fischsuppe</b> aus dem Fischfon gekochte Suppe dazu Fischstreifen pikant abgeschmeckt (Curcuma & Pernod)	<b>4,80 €</b>
<b>Hummerrahmsuppe</b> mit Grönlandgarnelen mit Baguette	<b>4,90 €</b>
<b>Soljanka</b> Russische Fleisch – Gemüsesuppe mit Baguette	<b>4,50 €</b>
<b>Scampifanne „Schloß Bohtmer“</b> 100g Garnelen in viel Knoblauchöl, rote Zwiebeln und Pilze gebacken, dazu Kräuterbaguette	<b>9,90 €</b>
<b>Würzfleisch im Nüpfchen</b> Schweinefleischragout pikant gewürzt in Rahmsauce mit Kräuterbaguette	<b>6,90 €</b>
<b>Bistro Salat</b> frische Salate, Käsestreifen, Tomaten, Gurken, Mais & gegrillte Putenbrust dazu Baguette	<b>12,90 €</b>
<b>kleiner gemischter Salat</b> Blattsalate mit Gurken & Tomaten dazu Baguette	<b>6,50 €</b>
<b>Landhaus Salat</b> frische Salate, Tomaten, Gurken, Oliven & Peperoni, rote Zwiebel und Schafskäse, dazu Baguette	<b>13,90 €</b>

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

### Vegetarisch & Allergiker

<b>Wildreispfanne gedünstet</b> Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Pilze, rote Zwiebel mit Wildreis und Naturreis, dazu geröstete Mandeln & frische Kräuter, pikant gewürzt	<b>12,90 €</b>
<b>Broccoli - Kartoffel - Gratin</b> in Sauce Hollandais mit Käse gratiniert	<b>12,90 €</b>
<b>Gemüseteller</b> Broccolirösschen mit Mandeln, Blumenkohl mit Semmelbutter, Möhren mit Sauce Hollandaise und dazu Champignons in Rahm und Petersilienkartoffeln	<b>14,50 €</b>

#### Laktose unverträglich?

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

<b>Putenbrust in Sojaöl gebraten</b> mit Broccoli und Petersilienkartoffeln	<b>16,90 €</b>
--	----------------

<b>Südamerikanisches Rumpsteak 200g,</b> in Sojaöl gebraten, mit Blattsalaten Essig & Öl und frischen Pommes Frites	<b>19,90 €</b>
---	----------------

#### Laktose und Gluten unverträglich?

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

<b>Seelachs Lachs-Pfanne gedünstet</b> mit Möhrchen, Lauch und Sellerie, auf Wild-Langkornreis	<b>17,90 €</b>
---	----------------

#### Vegane Speisen

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

<b>Gemüsepfanne gedünstet</b> mit Möhrchen-Blumenkohl-Brokkoli und Champignonschei- ben, roten Zwiebeln und Petersilienkartoffeln	<b>14,90 €</b>
---	----------------

### Kinderkarte

<b>Max &amp; Moritz</b> frische Pommes Frites mit Mayonnaise & Ketchup, Krautsalat	<b>3,80 €</b>
<b>Käpten Nemo</b> drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	<b>3,90 €</b>
<b>Balu der Bär</b> Schweineschnitzel frisch paniert, mit Sahnesauce, dazu Gemü- se und Petersilienkartoffeln	<b>7,50 €</b>
<b>Merlin Teller</b> kleines Schnitzel, Boulettchen, Fischstäbchen und Gemüse, dazu Pommes und Krokette ... und eine kleine Überraschung	<b>8,90 €</b>

### Mecklenburger Fleischküche

<b>großer Schweinerippenbraten</b> Sahnesauce, Rotkohl & Kartoffeln (man nimmt den Schweinebauch eines durchwachse- nen Ferkels, schneidet eine Tasche daraus, gibt getrock- nete Pflaumen, dasselbe Quantum an Apfelspalten und Zwiebeln hinein, würzt es mit Kaneel, so dass es danach schmeckt & schmort es.)	<b>15,90 €</b>
--	----------------

<b>200g Schweinesteak gegrillt</b> mit frischen gedünsteten Champignons im Rahm (der Schweinerücken wird zu Steaks geschnitten und auf dem Grill gebraten, dazu kocht man frische Champig- nons im Rahm und geriebene Kartoffelkräutertaler)	<b>15,90 €</b>
--	----------------

<b>Sauerfleisch im Glas</b> Bratkartoffeln, Remoulade & Gewürzgurke und Krautmöhrensalat	<b>13,90 €</b>
--	----------------

### Mecklenburger Fischküche

<b>Seelachs (norw. Köhler) gebraten</b> (man bereitet aus Zwiebeln, Gewürzgurke und Äpfeln eine Remouladensoße zu, die durch Rote Bete-Saft sehr ansehnlich wird, man gibt gebratene Kartoffeln dazu)	<b>15,50 €</b>
--	----------------

<b>große Scholle „Finkenwerder Art“</b> 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)	<b>17,90 €</b>
---	----------------

<b>große Scholle „Grönland“</b> dazu Petersilienkartoffeln (mit Grönland Garnelen in Butter gebraten,	<b>19,50 €</b>
---	----------------

<b>gedünsteter Fisch in der Pfanne</b> (Seelachs & Lachsfilet wird auf Kartoffeln und fein geschnittenen Karotten, Lauch und Sellerie in eine passende Pfanne gegeben und gedünstet, darüber gibt man viel Hummersauce)	<b>15,90 €</b>
---	----------------

kleine Salatbeilage nur 2,50 €)



### Aus Pott und Pann

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

<b>Schnitzel „Jäger Art“</b> mit frischen gedünsteten Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes Frites	<b>16,90 €</b>
--	----------------

<b>Schnitzel „au four“</b> mit Würzfleisch (Schweineragout in Sahnesauce) und Edamer überbacken, dazu frische Pommes Frites	<b>17,50 €</b>
---	----------------

<b>Putenbruststeak „Madagaskar“</b> überbacken mit Ananas und Käse, auf grüner Pfefferrahmsauce, Mandelbroccoli, dazu gebackene Kräuterrösti	<b>16,90 €</b>
---	----------------

kleine Salatbeilage nur 2,50 €

### Originale Argentinien Steaks

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

<b>Landhaus Grillplatte</b> Schweine-, Puten & Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Blumenkohl, Broccoli & Möhrengemüse, mit Champignons im Rahm und Bratkartoffeln	<b>19,50 €</b>
---	----------------

<b>200g Rumpsteak, gegrillt</b> mit Steakpfeffer, Kräuterbutter, Bull 's-Eye BBQ Sauce, Ofenkartoffel und Sour Cream	<b>19,50 €</b>
--	----------------

<b>300g Rumpsteak, gegrillt</b> mit Steakpfeffer, Kräuterbutter, Bull 's-Eye BBQ Sauce, Ofenkartoffel und Sour Cream	<b>21,90 €</b>
--	----------------

<b>Surf and Turf</b> 300g Rumpsteak gegrillt & zwei Garnelen in Knoblauchbutter gebraten und Knoblauchbaguette mit Sour Cream	<b>24,90 €</b>
--	----------------

kleine Salatbeilage nur 2,50 €



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

<b>Schoppen - Weißweine</b>		
<b>Müller-Thurgau</b> , trocken	0,25 l	<b>4,90 €</b>
	0,50 l	<b>7,90 €</b>
<b>Weißer Burgunder</b> , trocken	0,25 l	<b>4,90 €</b>
	0,50 l	<b>7,90 €</b>
<b>Grauburgunder</b> , trocken	0,25 l	<b>5,20 €</b>
<b>Riesling</b> , trocken	0,25 l	<b>4,90 €</b>
	0,50 l	<b>7,90 €</b>
<b>Weißer Burgunder</b> , halbtrocken	0,25 l	<b>4,90 €</b>
	0,50 l	<b>7,90 €</b>
<b>Kerner Spätlese</b> , lieblich	0,25 l	<b>4,90 €</b>
	0,50 l	<b>7,90 €</b>
<b>Sol Mio Trebbiano Puglia</b> , trocken	0,25 l	<b>4,50 €</b>
	0,5 l	<b>7,90 €</b>

<b>Schoppen-Rotweine</b>		
<b>Kleiner Bruder Rotweincuvée</b> , trocken	0,25 l	<b>06,90 €</b>
	0,50 l	<b>12,00 €</b>
<b>Spätburgunder</b> , halbtrocken	0,25 l	<b>05,50 €</b>
	0,50 l	<b>10,90 €</b>
<b>Blauer Portugieser</b> , lieblich	0,25 l	<b>05,50 €</b>
	0,50 l	<b>10,90 €</b>
<b>Merlot</b> , trocken	0,25 l	<b>06,00 €</b>
	0,50 l	<b>10,00 €</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.</b> , trocken	0,25 l	<b>06,00 €</b>
	0,50 l	<b>10,00 €</b>
<b>Rosé -Weißherbst</b> , trocken	0,25 l	<b>05,90 €</b>
	0,50 l	<b>10,00 €</b>
<b>Sol Mio Rosso Puglia</b> , trocken	0,25 l	<b>04,90 €</b>
	0,50 l	<b>08,90 €</b>

<b>Flaschen Rotweine</b>		
<b>Red Pack Cuveé</b> , trocken	0,75 l	<b>20,00 €</b>
<b>Costalago</b> , trocken	0,75 l	<b>19,50 €</b>
<b>Primicia „Gran Diezmo“ Crianza</b> ,	0,75 l	<b>18,00 €</b>
<b>Fabelhaft Tinto douro DOC.</b> , trocken	0,75 l	<b>24,00 €</b>

<b>Flaschen Weißwein</b>		
<b>Dr. von Bassermann Jordan</b> , trocken	0,75 l	<b>20,00 €</b>
<b>Johannisberger Klaus</b> , trocken	0,75 l	<b>18,00 €</b>
<b>Mount Fishtail Konrad Co</b>	0,75 l	<b>21,00 €</b>

<b>Dessert</b>		
<b>Waldbeerengrütze</b> mit Vanilleeis und Sahne		<b>4,50 €</b>
<b>Eis und Heiß</b> Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren		<b>4,90 €</b>
<b>Bananensplitt</b> Vanilleeis mit Sahne und Bananescheiben		<b>4,90 €</b>
<b>Schweden Eisbecher</b> 2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Apfelmus, Sahne, Eierlikör und Schokosauce		<b>5,90 €</b>
<b>Eisschokolade oder Eiskaffee</b> mit Vanilleeis und Sahnahaube		<b>3,90 €</b>
	pro große Ital. Kugeln Eis 1,20 € Vanille - Schoko - Erdbeere	

<b>Kuchen</b>		
<b>Omas Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne		<b>5,50 €</b>
<b>unsere hausgebackenen...</b>		
<b>Apfelmandelkuchen</b> mit Sahne		<b>2,90 €</b> <b>3,50 €</b>
<b>Pflaumensteuselkuchen</b> mit Sahne		<b>2,90 €</b> <b>3,50 €</b>
<b>Warmer Mohnkuchen</b> mit Nüssen Waldbeersauce & Sahne		<b>5,90 €</b>

<b>Getränkerte</b>		
<b>Radeberger Pilsner</b>	0,30 l	<b>2,90 €</b>
<b>Radeberger Pilsner</b>	0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Rostocker Dunkel</b>	0,30 l	<b>2,90 €</b>
<b>Rostocker Dunkel</b>	0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Grimmbergen Schwarzbier</b> , Flasche	0,33 l	<b>4,00 €</b>
<b>Schöffelhofer Hefe Weizen hell</b> , Flasche	0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Schöffelhofer Weizen alkoholfrei</b> , Flasche	0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Schöffelhofer Weizen Kristall</b> , Flasche	0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Banane Weizen</b>	0,50 l	<b>5,00 €</b>
<b>Kirschbier</b> , Schwarzbier mit Kirschsafft	0,30 l	<b>3,00 €</b>
<b>Kirschbier</b> , groß	0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Clausthaler classic</b> , Flasche	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Vita Malz</b> , Flasche	0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Alsterwasser weiß oder rot</b>	0,30 l	<b>2,80 €</b>
<b>Alsterwasser groß</b>	0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Alkoholfreies Alster</b>	0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Berliner Weiße rot / grün</b>	0,40 l	<b>4,00 €</b>

<b>Café von J.J Darboven seit 1866</b>		
<b>Tasse Kaffee</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Pott Kaffee</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>		<b>3,40 €</b>
<b>Tasse Kaffee entkoffeiniert</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Kännchen entkoffeiniert</b>		<b>3,40 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>2,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Espresso</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Kaffespezialitäten mit 2cl Baileys</b> mit Monin Caramel		<b>5,20 €</b> <b>4,50 €</b>
<b>Eilles Tee</b>		
<b>Schwarz = Earl Grey - Assam Special Broken</b> <b>Sommerbeeren - Kamillenblüte - Hagebutte</b> <b>Sonne Asiens - Pfefferminze - Rooibos Vanilla</b> - Kräuterblüten		<b>1,90 €</b>
<b>Alle Kännchen Eilles Tee</b>		<b>3,80 €</b>

<b>Alkoholfreie Getränke</b>		
<b>Coca Cola</b> <sup>Z</sup>	0,30 l	<b>2,50 €</b>
<b>Coca light</b> <sup>Z</sup>	0,30 l	<b>2,50 €</b>
<b>Spezi</b> , Cola mit Fanta <sup>Z</sup>	0,30 l	<b>2,50 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>Z</sup>	0,30 l	<b>2,50 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>Z</sup>	0,30 l	<b>2,50 €</b>
<b>Himbeerbrause</b> <sup>Z</sup>	0,30 l	<b>2,00 €</b>
<b>Tafelwasser Sprudel</b>	0,30 l	<b>2,00 €</b>
<b>Selters Wasser</b>	Flasche	<b>0,25 l 2,00 €</b>
<b>Selters Wasser Still</b>		<b>0,30 l 2,20 €</b>
<b>Selters</b>	Flasche	<b>0,75 l 4,50 €</b>
<b>Leitungswasser Servicegebühr</b>		<b>1,00 €</b>
<b>alle alkoholfreien Getränke 0,50 l für 4,50 €</b>		

<b>Schweppees</b>		
<b>Tonic Water</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,30 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,30 €</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,30 €</b>
<b>Schweppees Getränke</b> <sup>Z</sup>	0,40 l	<b>4,50 €</b>
<b>Milch</b> Ultrahoherhitzt 1,5 % Fett	0,20 l	<b>1,30 €</b>

<b>Klindworth Prämium Safterei</b>		
<b>Apfelsaft klar</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,20 €</b>
<b>Orangensaft</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,20 €</b>
<b>Multivitaminensaft</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,50 €</b>
<b>Tomatensaft</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,50 €</b>
<b>Kirschsafft</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,50 €</b>
<b>Bananensaft</b> <sup>Z</sup>	0,20 l	<b>2,50 €</b>
<b>Kirsch Banane, KiBa</b> <sup>Z</sup>	0,30 l	<b>3,00 €</b>
<b>alle Klindworth Säfte</b>	0,40 l	<b>4,40 €</b>
<b>Rhabarberschorle</b>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Bionade Ingwer Orange</b> <sup>Z</sup>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Bionade Holunder</b>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Weißweinschorle</b> <sup>Z</sup>	0,25 l	<b>4,20 €</b>

Zusatzstoffe = Z im Anhang