

Aus dem Suppentopf



Soljanka^{1,2,3,I,J} mit Rahm^G

5,15 €

Tomatensuppe mit Rahm^G und Parmesan^{C,G}

5,15 €

Käse^G-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

5,15 €

Salate

Kleiner Salatteller

Blattsalate mit Gurke,
Cherrytomate und Paprika

5,95 €

Hirtensalat

Blattsalate mit Gurke, Cherrytomaten,
Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Hirtenkäse^G

normal 11,55 €

klein 9,25 €

Rucolasalat

Blattsalate und Rucola mit gebratenen
Rindersteakstreifen, Cherrytomaten, gerösteten
Sonnenblumenkernen, Parmesan^{C,G} und Peperoni

normal 12,15 €

klein 9,75 €

Unsere Salatspezialität gibt's in **6** Varianten:

Salatteller

normal 12,15 €

Blattsalate, Gurke, Cherrytomate,

klein 9,75 €

Paprika, Käse^G, Mandarinen, Sonnenblumenkerne

und gebratene Champignons mit Streifen vom

- Schweinefilet oder
- Putenbrustfilet oder
- Hähnchenbrustfilet

Wählen Sie bitte Ihr Dressing aus:

- Kräuter
- Joghurt^{G,3}
- Öl und Balsamico-Essig

**In unserer Küche werden aus frischen
Produkten regionaler Produzenten köstliche
Speisen behutsam für Sie zubereitet.**

Über die Inhalts- und Zusatzstoffe informiert Sie
gern unser Servicepersonal!

Schnitzel

Hamburger Schnitzel 13,95 €
paniertes Schweineschnitzel^{A,1,C,G}
mit Spiegelei, dazu Erbsen und Sauce Hollandaise

Zigeunerschnitzel 13,95 €
paniertes Schweineschnitzel^{A,1,C,G}
mit herzhafter Zigeunersauce^{1,2,3,I,J}

Schnitzel „Champi“ 14,35 €
paniertes Schweineschnitzel^{A,1,C,G}
mit Rahmchampignons^{1,3,G}

Schnitzel „Brokkoli“ 14,35 €
paniertes Schweineschnitzel^{A,1,C,G}
mit Brokkoli belegt, überbacken mit
Käse^G und Sauce Hollandaise

Schnitzel „Pfirsich“ 14,35 €
paniertes Schweineschnitzel^{A,1,C,G}
belegt mit Bacon, Pfirsich, Peperoni
und Sweet Chilli, mit Käse^G überbacken

Schnitzel „Texas“ 14,35 €
paniertes Schweineschnitzel^{A,1,C,G}
belegt mit Cherrytomaten, Röstzwiebeln
und gebratenem Speck^{1,3}, dazu Barbecuesauce

Hirten-Schnitzel 14,35 €
paniertes Schweineschnitzel^{A,1,C,G} belegt mit
Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Ruccola, überbacken mit
Hirtenkäse^G und Gouda^G

Schweinefilet

Schweinemedallions 15,35 €
mit Kräuterbutter und Rahmchampignons^{1,3,G}

Medallions mit Pfeffersauce und Brokkoli 15,35 €
dazu Sauce Hollandaise und Kräuterbutter

Schweinesteaks

Kutschersteak 14,35 €
Schweinerückensteak mit gebratenen
Zwiebeln, grünen Bohnen und
Kräuterbutter^G

Steak „au four“ 15,35 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch^{A,1,D,E,F,I}
und Käse^G überbacken, dazu Erbsen und Saue Hollandaise

Steak mit Champi 14,35 €
Schweinerückensteak mit Rahmchampignons^{1,3,G},
Kräuterbutter^G

Spezialitäten

„Hot Dog“ Schnitzel^{A,1,C,G} 14,95
€
belegt mit Würstchen^{1,3}, Röstzwiebeln, Gewürzgurken,
Remoulade^{1,3,G,J}, Ketchup und Käse^G überbacken

Schweinemedallions mit Kräuter-Nuss-Kruste 15,95
€
mit Speckbohnen^{1,3} und Beilage nach Wahl

Schweinemedallions Pfannengemüse 15,35 €
Cherrytomate, Zucchini, Paprika und Champignons
mit Basilikum-Limetten-Butter

„Herrenteller“ 15,35 €
Schweinefilet mit Rahmchampignons^{1,3,G}, Lauch und Käse^G
überbacken

Aus dem Rinderstall

Rumpsteak mit Pfeffersauce € mit Brokkoli und Sauce Hollandaise und Kräuterbutter	21,95
Rumpsteak „Braumeister“ mit gebratenen Zwiebeln, grünen Bohnen und Kräuterbutter ⁶	21,95 €
Rumpsteak „Champi“ mit Rahmchampignons ^{1,3,6} und Kräuterbutter ⁶	21,95 €
Rumpsteak mit Pfannengemüse Cherrytomate, Zucchini, Champignons, Paprika, dazu eine Basilikum-Limetten-Butter ⁶	21,95 €

Lamm & Wild

Lammfilet, rosa gebraten auf Thymiansauce mit grünen Bohnen	18,45 €
Hirschbraten in Wacholderbeersauce ⁶ , mit Apfelrotkohl ^{1,3}	16,35 €

Vom Federvieh

Putenpfanne gebratene Putenbrustfiletstreifen mit Champignons, Zucchini, Cherrytomaten und Paprika auf Bandnudeln ^A , überbacken mit Käse ⁶ und Sauce Hollandaise	14,35 €
Hähnchenpfanne „Mecklenburg“ gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit buntem Rahmgemüse ⁶ auf Kartoffeln, überbacken mit Käse ⁶ und Sauce Hollandaise	14,35 €
Hähnchenbrustfilet mit Pfannengemüse Cherrytomaten, Zucchini, Champignons, Paprika und Basilikum-Limetten-Butter ⁶	14,35 €
Hähnchenbrust „Hawaii“ gebratenes Hähnchenbrustfilet, mit Ananas belegt und Käse ⁶ überbacken, dazu feine Erbsen und Sauce Hollandaise	14,35 €
Putenmedaillons „Sweet Chili“ gebratene Putenbrustmedaillons auf einem süß-scharfen Bett aus Ananas, Paprika, Ingwer und Lauch ^{2,4,F}	14,35 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilage selbst aus

- Pommes frites	3 Kartoffelrösti	zusätzlich 1,50 €
- Kartoffelkroketten ^{A1}	3 Kartoffelklöße	zusätzlich 1,50 €
- gewürzte Kartoffelspalten ^{A1}	5 Mini Kartoffeltaschen ⁶	zusätzlich 2,00 €
- Bratkartoffeln ^{1,3}	Backkartoffel	zusätzlich 2,00 €
- Salzkartoffeln		
- Erbsenpüree		
- Reis	Ketchup	0,50 €
- Bandnudeln	Mayonnaise ^{C,J}	0,50 €
Mayonnaise	Portion Kräuterquark	1,80 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁷	2,60 €
Kaffeepott groß ⁷	4,30 €
Espresso ⁷	2,40 €
Espresso -doppelt- ⁷	4,20 €
Cappuccino ⁷	2,90 €
Milchkaffee ^{7,6}	2,90 €
Milchkaffee groß ^{6,7}	4,35 €
Latte Macchiato ^{6,7}	3,95 €
Heiße Schokolade ^{6,9}	2,90 €
Tee ⁷	2,60 €
Schwarzer Tee, Kräutertee, Früchtetee Pfefferminztee, Grüner Tee, Rooibos Orange-Karamell, Kamille	
Heiße Zitrone	2,70 €
Glühwein ³	2,80 €
Grog von Rum (4cl)	3,60 €

Alkoholfreie Durstlöscher

Cola ^{4,7}	0,3 l 2,80 € 0,5 l 4,10 €
Cola Light ^{4,7,10}	0,3 l 2,80 € 0,5 l 4,10 €
Fanta ^{3,4}	0,3 l 2,80 € 0,5 l 4,10 €
Sprite	0,3 l 2,80 € 0,5 l 4,10 €
Spezi (Cola+Fanta) ^{3,4,7}	0,3 l 2,80 € 0,5 l 4,10 €
Apfelsaftschorle	0,3 l 2,80 € 0,5 l 4,10 €
Glashäger Mineralwasser	0,25 l 2,60 €
Glashäger Mineralwasser, still	0,25 l 2,60 €
Glashäger Bitter Lemon ^{3,8}	0,25 l 2,80 €
Glashäger Tonic Water ⁸	0,25 l 2,80 €
Glashäger Ginger Ale ^{4,8}	0,25 l 2,80 €

Unser Saftladen -alkoholfrei-

Orangensaft	0,2 l 2,80 €	„Kiba“ ³	0,2 l 2,80 €
Apfelsaft	0,2 l 2,80 €	Rhabarberschorle klein	0,2 l 2,80 €
Kirschsaft	0,2 l 2,80 €	Rhabarberschorle groß	0,5 l 4,10 €
Bananensaft ³	0,2 l 2,80 €	Tomatensaft	0,2 l 2,80 €

Für den großen Durst (alle Säfte) 0,5 l | 5,25 €

Andere schweinische Leckereien

Gewürzte Kartoffelspalten^{A1} mit Kräuterquark ⁶	6,15 €	Sauerfleisch „Omas Art“^{1,3} mit Remouladensauce ^{1,3,C,J}	13,15 €
Würzfleisch^{A1,D,F,G,I} mit Toast^{A1}	4,85 €	Eisbein^{1,3} gepökelt mit Sauerkraut ^{1,3}	13,55 €
Erdapfel Backkartoffel mit Kräuterquark ⁶ , Salat und gebratene Putenstreifen	10,35 €	Grillhaxe^{1,3} gegrillte Schweinehaxe mit Sauerkraut ^{1,3}	13,55 €
Bauernfrühstück mit Gewürzgurke^{1,3,C,G}	10,35 €		
Buntes Gemüseomlett^{C,G} mit Champignons, Cherrytomate, Zucchini, Paprika und Zwiebeln	10,35 €	Snackteller Hähnchensticks, Mini-Kartoffeltaschen, panierte Champignons und Mozzarellasticks mit 3 Dip-Saucen	11,35 €
Landmannstoast 2 Schweinemedallions mit Spiegeleiern auf Toast ^{A1} mit Gewürzgurke	10,35 €		
2 Gebackene Camembert^{A1,G} mit Toast ^{A1} und Preiselbeergelee	7,65 €		
Bunte Gemüseplatte	normal 10,35 €	Steak-Teller Schweinemedallion, Rindersteak, Putenmedallion mit Buttererbsen, Sauce Hollandaise und Kräuterbutter	17,35 €
Blumenkohl, Brokkoli, feine Möhrchen, Kohlrabi und feine Bohnen gedünstet, überbacken mit Käse ⁶ und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten ^{A1}	klein 8,15 €		
Rösti-Türmchen 2 Kartoffelröstis belegt mit gebratenen Schweinemedallions, Cherrytomaten und Käse ⁶ überbacken, dazu Kräuterrahm ⁶	10,95 €		

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	2,40 €
	0,25 l	6,50 €
Martini Rosso	5 cl	2,40 €
	0,25 l	6,50 €

Mixgetränke

	4 cl	
Campari ⁴ Orange		5,30 €
Cola Whisky ^{4,7}		5,30 €
Wodka Lemon ^{4,7}		5,30 €
Cuba Libre ^{4,7}		5,30 €
Gin Tonic ⁸		5,30 €
Batida Kirsch ^{6,F}		5,30 €
Amaretto ^H Apfel		5,30 €

Sonstige

Ramazotti	4 cl	3,80 €
Tollensekräuter	4 cl	3,00 €
Jägermeister	4 cl	3,60 €
Fernet Branca	4 cl	3,60 €
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	3,00 €
Wodka Gorbatschow	4 cl	3,80 €
Rostocker Kümmel	4 cl	3,00 €
Linie Aquavit	4 cl	4,20 €
Sambuca Molinari	4 cl	3,40 €
Amaretto ^H	4 cl	3,20 €
Calvados	4 cl	3,60 €
Grappa	4 cl	3,80 €
Obstbrand	4 cl	3,80 €
Sierra Tequila	4 cl	3,80 €
Baileys Irish ^{3,4}	4 cl	3,80 €
Saurer Apfel	4 cl	2,80 €
Kirschlikör	4 cl	2,80 €
Küstennebel	4 cl	2,60 €

Sekt

Bernard-Massard „Tradition“^L 0,2 l 4,40 €
Halbtrocken und trocken 0,75 l 16,10 €

Hugo 5,70 €
(Prosecco, Soda, Holunderblütensiu, Limette und Minze)

Aperol Spritz^{4,8,L} 5,70 €
(Prosecco, Aperol, Soda und Orange)

Luigi Rossi 4,95 €
(Martini Fiero, Tonic, Zitrone und Minze)

Offener Rosé

Roséwein^L 0,25 l 5,30 €
halbtrocken

Weinschorle

weiß, rot oder rosé 0,25 l 4,20 €

Über unser aktuelles Weinangebot informiert Sie gern unser Personal

Offene Weißweine

Weißwein^L 0,25 l 5,30 €
trocken, halbtrocken oder lieblich

Offene Rotweine

Rotwein^L 0,25 l 5,30 €
trocken, halbtrocken oder lieblich

Nachtisch

Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{6,6} und Schlagsahne ⁶	5,65 €	Gemischtes Eis⁶ € mit Schlagsahne ⁶	5,65
Schwedeneisbecher mit Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis ^{6,6} und Schlagsahne ⁶	5,65 €	Kindereisbecher 2 Kugeln Eis ⁶ nach Wahl mit Schlagsahne ⁶ und Streuseln	3,95 €
Eisschokolade⁶ € mit Vanilleeis ^{6,6} und Schlagsahne ⁶	4,20	Schokoküchlein € mit weißem Schokoladenkern, Vanilleeis ^{6,6} und Schlagsahne ⁶	6,25
Eis und Heiß mit Vanilleeis ^{6,6} und heißen Himbeeren und Schlagsahne ⁶	5,65 €	Marillenknödel mit Vanilleeis ^{6,6} und Schlagsahne ⁶	6,25€
Coppa Bella Stracciatella € Stracciatellaeis ⁶ , Schokoeis ⁶ , Eierlikör, Schlagsahne ⁶ , Schokosauce	5,65	Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis ^{6,6} und Schlagsahne ⁶	4,10 €
		Pfirsich Melba € Vanilleeis ^{6,6} mit Pfirsich und Schlagsahne ⁶	5,56



Bier vom Hahn

Lübzer Pils	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,10 €
Duckstein	0,3 l	3,05 €
	0,5 l	4,45 €
Alster (Bier + Sprite)	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,10 €


Aus der Flasche

Erdinger Hefe Hell mit Bananensaft zusätzlich mit Coca Cola ^{4,7} zzgl. 4,80 €	0,5 l	4,10 € 1,00 €
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
Erdinger Hefe dunkel	0,5 l	4,10 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Malzbier	0,33 l	2,90 €

Weinbrand und Cognac

Wilthener Goldkrone	4 cl	2,80 €
Asbach Uralt	4 cl	3,40 €
Remy Martin V.S.O.P	4 cl	4,80 €

Whisky

Johnny Walker R.L.	4 cl	4,00 €
Jack Daniels	4 cl	
Dimple		4 cl 5,00 €
Tullamore Dew	4 cl	5,00 €