



WILLKOMMEN!

“ Wer nicht genießt, wird ungenießbar.“

Konstantin Wecker

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.

*Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie mit allen Sinnen die
Stunden in unserem Gutshaus.*

Unsere Kunst ist zu verwöhnen!

*Also gönnen Sie sich in rustikalem Ambiente liebevoll
zubereitete Mecklenburger Köstlichkeiten.*

*Wir wünschen Ihnen eine wundervolle
kulinarische Reise!*

Ihr Team vom Gutshaus Albertsdorf



VORSPEISE

Tomatencremesuppe 6,90 €
mit Sahne und Croutons

Albertsdorfer Fleischsoljanka 7,50 €
mit Kräutersahne

Feines Würzfleisch mit Käse gratiniert 8,50 €
dazu Zitronenspalte und Toast

Salatschüssel 6,80 €
mit feinem Joghurtdressing

*Gerne reichen wir Ihnen Toastbrot- oder
Brotstücken zu Ihrer Suppe.*

AUS DER KALTEN KÜCHE

Salatteller „Nizza“ 15,90 €
Salatbouquet mit Thunfisch, Oliven, Eiviertel, Zwiebelringen, Toast und Joghurtdressing

Salat mit Putenstreifen 16,60 €
dazu Joghurtdressing und Toaststecken



AUS DEN NETZEN DER FISCHER

<i>Pikant marinierte Bratheringe</i>	14,90 €
garniert mit Zwiebelringen, Delikatessgurke und Röstkartoffeln	
<i>Echte Matjes-Heringsfilets „Hausfrauen-Art“</i>	15,90 €
an Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Backfisch</i>	16,90 €
auf hausgemachter Remouladensauce, Pommes Frites und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Feiner Pannfisch (170-190g)</i>	18,80 €
gebratenes Dorschfilet auf Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing, dazu reichen wir Senfsoße	
<i>Dorschfilet gedünstet (170-190g)</i>	17,90 €
an Senfsauce, Kräuterkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Lachsfilet gedünstet</i>	21,50 €
auf Bandnudeln mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen	
<i>Zanderfilet</i>	20,30 €
auf der Haut gebraten mit Rahmchampignons und Kräuterkartoffeln	
<i>Nordsee Scholle (ca.400g) gebraten</i>	22,50 €
mit Kräuterbutter, wahlweise mit Kräuterkartoffeln oder Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	



AUS TOPE UND PEANNE

<i>Oma`s Mettbraten</i>	13,90 €
mit Pilzsauce, Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln	
<i>Mecklenburger Nackenbraten</i>	15,90 €
mit Backobst gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	
<i>Hamburger Schnitzel vom Schweinelachs</i>	17,90 €
mit Spiegelei, dazu deftige Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i>	17,10 €
mit dickem Hausfrauen-Schmand, herzhaften Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Zwiebelsteak</i>	16,50 €
Schweinenackensteak mit glasierten Zwiebeln, Prinzessbohnen und Röstkartoffeln	
<i>Putensteak „Südländisch“</i>	18,10 €
Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken auf Paprikarahmsauce dazu Brokkoliherzen und Kroketten	
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</i>	18,40 €
mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce und Bandnudeln	
<i>Steak au four</i>	18,90 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Albertsdorfer Filetteller</i>	20,80 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln, dazu Butterbohnen und Röstkartoffeln	



VEGETARISCHES

- | | |
|---|---------|
| <i>Tomate Mozzarella Platte</i>
mit Basilikumpesto und Toastecken | 10,90 € |
| <i>Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme</i>
dazu Salat und Fetakäse | 11,90 € |
| <i>Vegetarisches Schnitzel</i>
(auf Basis frischer Milch und Hühnerei) dazu Pommes frites,
Kartoffelcreme und Salatbeilage mit Dressing | 13,90 € |
| <i>Brokkoli-Gratin</i>
Brokkoliröschen und Salzkartoffeln mit Sauce Hollandaise
und Käse überbacken | 12,00 € |

VEGAN

- | | |
|---|---------|
| <i>Bunter Reis-Gemüseteller</i>
Reis, Champignons und Gemüse in der Pfanne
geschwenkt und süßsauer abgeschmeckt | 13,90 € |
|---|---------|



DESSERTS

Schokotörtchen

Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
garniert mit Vanillesauce und Sahne

7,00 €

Apfelstrudel mit Eis

Warmer Apfelstrudel und eine Kugel Vanilleeis
mit Sahne und Vanillesauce

7,00 €

Schokoladenpudding

mit Vanillesauce

5,00 €

Vanillepudding

mit Fruchtsauce

5,00 €

Schwedenbecher

Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Vanilleeis
mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und Eierlikör

8,00 €

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis
und Sahnehaube

6,00 €

Eisschokolade

Köstliches Schokoladengetränk
mit Vanilleeis und Sahnehaube

6,00 €



BIERE

<i>Frisch gezapft</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Bitburger, Premium Pils	3,30 €	4,90 €
Wernesgrüner, Premium Pils	3,30 €	4,90 €
Köstritzer Schwarzbier	3,30 €	4,90 €
Alster	3,30 €	4,90 €
<i>Flaschenbier</i>	<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
Benediktiner Weißbier		4,90 €
naturtrüb, dunkel, Kristall oder alkoholfrei		
Bitburger „drive“- alkoholfreies Bier	3,30 €	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>softdrinks</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Coca Cola	3,30 €	4,90 €
Coca Cola light, zero	3,30 €	4,90 €
Fanta Orange	3,30 €	4,90 €
Sprite	3,30 €	4,90 €



Schweppes

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
Tonic	2,90 €	4,60 €
Ginger Ale	2,90 €	4,60 €
Bitter Lemon	2,90 €	4,60 €
Wild Berry	2,90 €	4,60 €

Gerolsteiner Mineralwasser

	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
Sprudel	2,70 €	5,90 €
Medium	2,70 €	5,90 €
Still	2,70 €	5,90 €

Säfte und Nektare von Bauer

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
Orangensaft	2,60 €	4,50 €
Apfelsaft	2,60 €	4,50 €
Bananennektar	2,60 €	4,50 €
Sauerkirschnektar	2,80 €	4,80 €
Ananassaft	2,80 €	4,80 €
Mangonektar	2,60 €	4,50 €
Tomatensaft	2,80 €	4,80 €
Apfelschorle, naturtrüb	2,60 €	4,50 €
Bio Sanddornnektar	3,40 €	5,60 €

auch heiß ein Genuss

		<i>0,33l</i>
Rhabarberschorle		3,60 €



SPIRITUOSEN

Klare Schnäpse

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €	3,30 €
Original Rostocker Lehment		
Doppelkümmel „Mann und Frau“	2,40 €	3,70 €
Moskovskaya Wodka	2,50 €	3,80 €

Cognacs und Weinbrände

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Goldkrone	2,20 €	3,30 €
Cognac Remy Martin	4,00 €	7,00 €

Whiskeys

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Jack Daniels Tennessee Whiskey	3,00 €	5,00 €
Glenfiddich Single Malt	4,00 €	6,50 €
Talisker 10 Single Malt	5,00 €	8,00 €

Rum

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Havana Club 3 Jahre	2,20 €	3,30 €
Bacardi	2,20 €	3,30 €
Hansen Rum	2,70 €	4,00 €
Don Papa	4,50 €	7,00 €
Ron Botucal	5,00 €	8,00 €



Obst- und Kräutergeister

		<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Fischergeist		3,00 €	5,00 €
Grappa		3,00 €	5,00 €
Williams Christ		2,70 €	4,50 €
Eau de vie	<i>Digestiv</i>	4,30 €	6,50 €
Himbeergeist	<i>Digestiv</i>	4,30 €	6,50 €

Kräuterliköre

		<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Radeberger Bitter		2,40 €	3,80 €
Jägermeister		2,40 €	3,80 €
Ramazzotti		2,50 €	3,90 €
Fernet Branca		2,40 €	3,80 €

Liköre

		<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Küstennebel		2,20 €	3,30 €
Amaretto		2,20 €	3,30 €
Saurer Apfel		2,20 €	3,30 €
Kirschlikör		2,20 €	3,30 €
Pfefferminzlikör		2,20 €	3,30 €
Sambuca		2,40 €	3,80 €
Ouzo		2,40 €	3,80 €
Baileys		2,90 €	5,00 €



<i>Aquavits</i>	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Malteser	2,40 €	3,70 €
Linie	3,00 €	5,00 €
 <i>Aperitifs</i>		
Martini - bianco, rosso		3,80 €
Aperol Spritz		6,90 €
Lillet Wild Berry		6,90 €
 <i>Mixgetränke</i>		
Cuba Libre		6,70 €
Whiskey Cola		6,70 €
Gin Tonic, mit Bombay Sapphire London Dry		6,90 €
Gin Tonic, mit Hendrick's		7,90 €
Pina Colada		8,00 €
Virgin Colada (alkoholfrei)		5,50 €



WEIßWEIN

		0,2l	1,0l
<i>Rheinhessen</i>	<i>lieblich</i>		
<i>Bodenheimer St. Alban</i>			
Q.b.A. Müller-Thurgau/Kerner, süffig, weich		6,30 €	25,00 €
<i>Rheinhessen</i>	<i>halbtrocken</i>		
<i>Silvaner</i>			
Q.b.A., blumiges Aroma, volle Frucht		6,40 €	26,00 €
<i>Mosel</i>	<i>halbtrocken</i>		
<i>Unser Land-gut-Wein</i>			
Riesling/Q.b.A. fruchtig-süffig		6,30 €	25,00 €
<i>Pfalz</i>	<i>trocken</i>		
<i>Riesling „4 Jahreszeiten“</i>			
Dürkheimer-Riesling, Q.b.A., angenehme Fruchtsäure, herzhaft, kräftig		6,50 €	27,00 €
<i>Baden</i>	<i>trocken</i>		
<i>Gutedel „Markgräfler Land“</i>			
Q.b.A. traditionell, klassisch, nachhaltig		6,60 €	28,00 €
<i>Italien</i>	<i>trocken</i>		
<i>Pinot Grigio</i>			
IGT/Venetien, frisch, gefällig, säurearm		6,50 €	27,00 €



ROTWEIN

		0,2l	1,0l
<i>Spanien</i>	<i>lieblich</i>		
<i>Monastrell</i>			
Valencia, fruchtig, samtig, mild, weich		6,30 €	25,00 €
<i>Rheinhessen</i>	<i>halbtrocken</i>		
<i>Dornfelder</i>			
Q.b.A. kräftig, markant, ausgewogene Frucht		6,40 €	26,00 €
<i>Italien</i>	<i>halbtrocken</i>		
<i>Merlot</i>			
Venetien IGT, milde Art, weich		6,40 €	26,00 €
<i>Baden</i>	<i>trocken</i>		
<i>Spätburgunder</i>			
Q.b.A. vom Kaiserstuhl, dicht, komplexe Aromen, kaum Tannine		6,60 €	28,00 €
<i>Frankreich</i>	<i>trocken</i>		
<i>Cabernet Sauvignon „Villa B“</i>			
Vin de Pays d`Oc, milde Art, Aromen reifer Waldbeeren		6,50 €	27,00 €
<i>Württemberg</i>	<i>trocken</i>		<i>0,7l</i>
<i>Pinot Meunier</i>			
Q.b.A. Schwarzriesling, fruchtig, edel, gehaltvoll, angenehm herb		8,50 €	29,00 €



ROSEWEIN

		0,2l	1,0l
<i>Rheinpfalz</i>	<i>halbtrocken</i>		
Bockenheimer Grafenstück			
Portugiesischer Weißherbst Q.b.A. lieblich, erfrischend		5,80 €	23,00 €
<i>Italien</i>	<i>trocken</i>		
Chiaretto Rosato			
IGT/Venetien, geschmeidig, süffig, erfrischend		5,90 €	25,00 €

SEKT

<i>Unstrut</i>		0,1l	0,75l
Rotkäppchen			
mild, halbtrocken oder trocken		3,00 €	18,00 €
<i>Der Sekt der Küste</i>	<i>trocken</i>	0,2l	
„Störtebekers Gold“			
trocken, feinperlig, duftig, fruchtig		7,40 €	



HEISSGETRÄNKE

<i>Tasse Kaffee</i>	2,40 €
<i>Pott Kaffee</i>	3,60 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €
<i>Cappuccino mit Eierlikör</i>	4,90 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,80 €
<i>Espresso</i>	2,40 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,80 €
<i>Trinkschokolade</i>	3,50 €
<i>Heiße Zitrone</i>	3,00 €
<i>Glühwein</i>	3,50 €
<i>Glühwein mit Amaretto</i>	4,50 €
<i>Grog mit 4cl Rum</i>	4,80 €
<i>Heißer Bio Sanddornnektar</i>	3,60 €
<i>Pott Tee</i>	3,70 €
Assam Tonga, Ingwer, Anis-Kümmel-Fenchel, Winter Apfel Tee, Herbsttee, Heiss & Innig, Erkältungszeit, Gourmet Kräutertee, Rooibos Sahne-Caramel, Earl Grey, Green Manjulai, Kräutertee, Kamille, Pfefferminz, Beerentraum, Mint Melon	



*Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich
gerne an unsere Mitarbeiter.*

*Auf Nachfrage erhalten Sie eine
Speisekarte mit deklarierten Allergenen und
Zusatzstoffen.*

*Besuchen Sie uns doch auch in unserem
Hotel oder die Wellness-Landschaft mit
Schwimmbad, 3 Saunen und Infrarotkabine.*



Land-gut-Hotel Hermann
Albertsdorf 13
18182 Bentwisch
Telefon 0381 6667666
Telefax 0381 6667668
www.land-gut-hotel.de
info@land-gut-hotel.de