



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 6,10 €
mit Sahne und Croutons

Albertsdorfer Fleischsoljanka 6,90 €
mit Kräutersahne

Feines Würzfleisch mit Käse gratiniert 7,90 €
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“ 14,90 €
Salatbouquet mit Thunfisch, Oliven, Eiviertel, Zwiebelringen, Toast und Joghurtdressing

Salat mit Putenstreifen 15,60 €
dazu Joghurtdressing und Toaststecken



AUS DEN NETZEN DER FISCHER

<i>Pikant marinierte Bratheringe</i>	12,90 €
garniert mit Zwiebelringen, Delikatessgurke und Röstkartoffeln	
<i>Echte Matjes-Heringsfilets „Hausfrauen-Art“</i>	14,90 €
an Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Backfisch</i>	15,90 €
auf hausgemachter Remouladensauce, Pommes Frites und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Feiner Pannfisch</i>	17,80 €
gebratenes Dorschfilet auf Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing, dazu reichen wir Senfsoße	
<i>Dorschfilet gedünstet</i>	16,90 €
an Senfsauce, Kräuterkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Lachsfilet gedünstet</i>	20,30 €
auf Bandnudeln mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen	
<i>Zanderfilet</i>	19,10 €
auf der Haut gebraten mit Rahmchampignons und Kräuterkartoffeln	
<i>Nordsee Scholle (ca.400g) gebraten</i>	21,30 €
mit Kräuterbutter, wahlweise mit Kräuterkartoffeln oder Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	



AUS TOPE UND PEANNE

<i>Oma`s Mettbraten</i>	12,50 €
mit Pilzsauce, Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln	
<i>Mecklenburger Nackenbraten</i>	14,90 €
mit Backobst gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	
<i>Hamburger Schnitzel vom Schweinelachs</i>	16,90 €
mit Spiegelei, dazu deftige Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i>	15,90 €
mit dickem Hausfrauen-Schmand, herzhaften Röstkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Zwiebelsteak</i>	15,50 €
Schweinenackensteak mit glasierten Zwiebeln, Prinzessbohnen und Röstkartoffeln	
<i>Putensteak „südländisch“</i>	16,90 €
Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken auf Paprikarahmsauce dazu Brokkoliherzen und Kroketten	
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</i>	17,40 €
mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce und Bandnudeln	
<i>Steak au four</i>	17,90 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatbeilage mit Dressing	
<i>Albertsdorfer Filetteller</i>	19,80 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln, dazu Butterbohnen und Röstkartoffeln	



VEGETARISCHES

- Tomate Mozzarella Platte* 10,50 €
mit Basilikumpesto und Toastecken
- Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme* 11,30 €
dazu Salat und Fetakäse
- Vegetarisches Schnitzel* 13,20 €
(auf Basis frischer Milch und Hühnerei) dazu Pommes frites,
Kartoffelcreme und Salatbeilage mit Dressing
- Brokkoli-Gratin* 11,30 €
Brokkoliröschen und Salzkartoffeln mit Sauce Hollandaise
und Käse überbacken

VEGAN

- Bunter Reis-Gemüseteller* 12,40 €
Reis, Champignons und Gemüse in der Pfanne
geschwenkt und süßsauer abgeschmeckt



DESSERTS

Schokotörtchen

Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
garniert mit Vanillesauce und Sahne

6,50 €

Apfelstrudel mit Eis

Warmer Apfelstrudel und eine Kugel Vanilleeis
mit Sahne und Vanillesauce

5,90 €

Himbeercreme

garniert mit Minze

6,90 €

Schwedenbecher

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

7,70 €

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis
und Sahnehaube

4,90 €

Eisschokolade

Köstliches Schokoladengetränk
mit Vanilleeis und Sahnehaube

4,90 €