



Aus der Suppenküche

<i>Tomatencremesuppe</i> ^{7,} <i>mit Croutons</i>	4,40 €
<i>Deftige Kartoffelsuppe</i> ^{7, #} <i>mit Grillwürstchen und Petersilie</i>	4,50€
<i>Herzhafte Rostocker Fischsuppe</i> <i>mit Dillsahne</i> ^{7, 11}	5,20 €
<i>Albertsdorfer Gutshaus Fleischsoljanka</i> <i>mit Dillsahne</i> ^{7, 11}	5,20 €

Gerne reichen wir Ihnen Toastbrot- oder Brotscheiben zu Ihrer Suppe.

*Wer seine Arbeit fleißig tut,
dem schmeckt jede Suppe gut.*



Für den kleinen Hunger

<i>Land - gut - Stulle</i> <i>Apfel-Griebenschmalz, dazu Delikatessgurke und Mecklenburger Brot</i>	4,10 €
<i>Gebackener Camembert ⁷ mit Preiselbeerbirne</i> <i>Butter und Toastecken</i>	5,50 €
<i>Feines Würzfleisch ² mit Laibkäse ¹ gratiniert</i> <i>dazu Zitronenspalte und Toast</i>	6,10 €
<i>Kräutermatjesfilet auf Remouladensauce ^{7,11}</i> <i>dazu Schwarzbrot</i>	6,10 €
<i>Strammer Max</i> <i>gebutterte Graubrotschnitte mit Katenschinkenwürfel ^{2,3,8} 2 Setzeier und Salatgarnitur mit Dressing ⁷</i>	7,00 €
<i>Marinierte Knoblauchherings-Matjesfiletröllchen</i> <i>auf Apfelingeln angerichtet, überzogen mit Honig-Senf-Dillsauce ^{7, 11}, dazu Schwarzbrot</i>	7,10 €
<i>Strammer Moritz</i> <i>Graubrotschnitte mit Hackbraten, Setzei und Gurkenfächer</i>	7,50 €

Der Appetit kommt beim Essen.



Aus den Netzen der Fischer

<i>Pikant marinierte Bratheringe</i>	9,40 €
<i>garniert mit Zwiebelringen, Delikatessgurke und Röstkartoffeln #</i>	
<i>Grüne Ostseeheringe (3 Stück)</i>	10,40 €
<i>in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln # und frischen Salaten mit Dressing ⁷</i>	
<i>Echte Matjes-Heringsfilets „Hausfrauen-Art“</i>	10,60 €
<i>mit Bratkartoffeln # und Salatbeilage mit Dressing ⁷</i>	
<i>Herzhafte Kräuterherings-Matjesfilets</i>	10,60 €
<i>mit Prinzessböhnchen, dazu Zwiebel- Speckschmelze # und Salzkartoffeln</i>	
<i>Backfisch</i>	10,80 €
<i>an Remouladensauce ^{1,7,11}, Pommes Frites und Salatbeilage mit Dressing #</i>	
<i>Seelachsfilet gedünstet</i>	12,50 €
<i>an Dillsauce ^{7,11}, Butterreis und Salatbeilage mit Dressing ⁷</i>	
<i>Hermann's Heringsmatjes - Spezialität</i>	13,40 €
<i>delikates Cherry ¹¹-, Kräuter-, Knoblauch - und Mildes Filet, dazu drei verschiedene köstliche Dips, Petersilienkartoffeln und frischer Salat ⁷</i>	
<i>Rotbarschfilet</i>	13,90 €
<i>gebraten, mit Kräuterbutter ⁴, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing ⁷</i>	
<i>Rotbarschfilet</i>	15,70 €
<i>gebraten, dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Kartoffelcreme ^{2,7,11} und Salatbeilage mit Dressing ⁷</i>	



Feiner Pannfisch gebratenes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln # an Salatbouquet mit Dressing ⁷ , dazu reichen wir Senfsoße	13,90 €
Dorschfilet gedünstet an Senfsauce, Kräuterkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing ⁷	13,90 €
Regenbogenforelle „Müllerin Art“ Forelle gebraten mit Zitronenscheiben garniert, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing ⁷	15,30 €
Lachsfilet gedünstet auf Paprika-Sahnesauce ^{7, #} , dazu italienische Butternudeln und Salatbeilage mit Dressing ⁷	15,90 €
Lachsfilet gedünstet auf Rahmspinat ^{7, #} , dazu Kräuterkartoffeln	16,30 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmchampignons ^{7, #} und Petersilienkartoffeln	16,30 €
Zanderfilet „Gärtnerin Art“ mit Tomatenscheiben und Laibkäse ¹ überbacken auf Rahmspinat ^{7, #} und Kräuterkartoffeln	16,70 €
Nordsee Scholle (ca.400g) gebraten mit Kräuterbutter ⁴ , wahlweise mit Kräuterkartoffeln oder Röstkartoffeln # und Salatbeilage ⁷	16,90 €

**Wenn alle Künste untergehe´n,
die edle Kochkunst bleibt bestehe´n. Daniel Spoarri (*1930)**



Aus Topf und Pfanne

<i>Bauernfrühstück von drei Eiern</i> <i>mit Gewürzgurkenfächer und frischen Salaten</i>	8,80 €
<i>Oma`s Mettbraten</i> <i>mit Pilzsauce ^{2, #}, Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln</i>	9,40 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i> <i>mit dickem Schmand ^{1,7,11}, herzhaften Röstkartoffeln [#] und Salatbeilage mit Dressing ⁷</i>	11,40 €
<i>Mecklenburger Nackenbraten</i> <i>mit Backobst gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln</i>	10,90 €
<i>Zwiebelsteak</i> <i>Schweinenackensteak mit glasierten Zwiebeln, Prinzessböhnchen und Röstkartoffeln [#]</i>	11,60 €
<i>Hamburger Schnitzel vom Schweinelachs</i> <i>dazu deftige Bratkartoffeln und frische Salate mit Dressing ⁷</i>	11,90 €
<i>Rückensteak vom Jungschwein</i> <i>mit Kräuter-Senfkruste an Rahmchampignons ^{7, #} und Kartoffelkroketten</i>	12,40 €
<i>Schnitzel vom Schweinerücken</i> <i>an Rahmchampignons ^{7, #} und Pommes frites</i>	12,40 €
<i>Putensteak „Südländisch“</i> <i>gebratenes Putenbruststeak, mit Ananas und Laibkäse ¹ überbacken auf Paprikarahmsauce ^{7, #}, dazu Broccoliherzen und Kroketten</i>	13,40 €



Schweinesteak „Tessin“	13,10 €
<i>Rückensteak vom Jungschwein mit Tomatenscheiben und Laibkäse ¹ überbacken auf Tomaten-Paprikasauce ^{7, #}, dazu Penne Rigate und Salatbeilage mit Dressing ⁷,</i>	
Geschnetzeltes ⁷ vom Schweinefilet	13,90 €
<i>mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce ^{2, #} und Butternudeln</i>	
Steak aux four	14,40 €
<i>Schweinerückensteak mit feinem Ragout ² und Laibkäse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salatbeilage mit Dressing ⁷,</i>	
Pikantes Schweinefilet	15,90 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet auf Paprika-Sahnesauce ^{7, #}, dazu Rahmchampignons ^{2, #}, Broccoliroschen und Kartoffelkroketten</i>	
Albertsdorfer Filetteller	16,40 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonzwiebeln, dazu Butterböhnchen und Bratkartoffeln [#]</i>	
Steakplatte	23,90 €
<i>kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute, dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Kartoffelcreme ^{2,7,11}, und Salatbeilage mit Dressing ⁷,</i>	
Rumpsteak (ca. 250g) von der deutschen Färse (Rohgewicht)	25,50 €
Rumpsteak (ca. 350g)	35,50 €
<i>mit glasierten Zwiebeln, Kräuterbutter ⁴, deftigen Bratkartoffeln [#] und Salatbeilage mit Dressing ⁷,</i>	

**„Fiensmecker bün` K nicht,
ick ät giern, wat gout smeckt.“**



Aus der kalten Küche

<i>Salatschüssel</i> <i>mit feinem Hausdressing ⁷,</i>	4,80 €
<i>Tomate Mozzarella</i> <i>mit Basilikumpesto ⁴ und Toastecken</i>	7,50 €
<i>Salatteller „Nizza“</i> <i>Salatbouquet mit Thunfisch, Oliven ¹¹, Eivierteln, Zwiebelringen, frischer Butter und Toast</i>	9,90 €
<i>Landwurstbrett ^{2,3,4,8}</i> <i>Katenschinken, Leber-, Rot- und Mettwurst garniert mit Zwiebelringen, Gurkenfächer, dazu Sahnemeerrettich, Butter und Brotauswahl</i>	9,20 €
<i>Land-gut- Käseplatte</i> <i>eine Auswahl von Käsespezialitäten ¹, garniert mit Obst, dazu Markenbutter und Brotauswahl</i>	9,20 €
<i>Arrangement von Salaten</i> <i>mit Putenbruststreifen, dazu hausgemachtes Joghurtdressing ⁷, frische Butter und Toast</i>	12,30 €

*Der Weise entscheidet sich bei
der Wahl der Speisen nicht für die
größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack,*

Epikur



Vegetarisches

<i>Drei Kartoffelpuffer</i> <i>mit Apfelmus</i>	4,50 €
<i>Bunter Reis-Gemüseteller</i> <i>Reis, Champignons^{2, #}, und Gemüse mit Butter⁴</i> <i>in der Pfanne geschwenkt, dazu Sauce Hollandaise^{7, 11}</i>	8,20 €
<i>Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme^{2, 7, 11}</i> <i>dazu Fetakäse im Salatnest</i>	8,20 €
<i>Bauernfrühstück ohne Speck</i> <i>mit Gewürzgurke und Salatgarnitur</i>	8,20 €
<i>Vegetarisches Schnitzel</i> <i>(auf Basis frischer Milch und Hühnerei)</i> <i>dazu Pommes frites, Kartoffelcreme^{2, 7, 11} und Salatbeilage mit Dressing⁷</i>	10,50 €
<i>Broccoli-Gratin</i> <i>Broccoliröschen und Salzkartoffeln mit Sauce Hollandaise^{7, 11},</i> <i>und Laibkäse¹ überbacken</i>	9,50 €