



## *Aus der Suppenküche*

|   |        |
|---|--------|
| <i>Tomatencremesuppe</i> <sup>7,</sup><br><i>mit Croutons</i>                             | 4,00 € |
| <i>Deftige Kartoffelsuppe</i> <sup>7, #</sup><br><i>mit Grillwürstchen und Petersilie</i> | 4,10€  |
| <i>Herzhafte Rostocker Fischsuppe</i><br><i>mit Dillsahne</i> <sup>7, 11</sup>            | 4,90 € |
| <i>Albertsdorfer Gutshaus Fleischsoljanka</i><br><i>mit Dillsahne</i> <sup>7, 11</sup>    | 4,90 € |

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

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



## *Für den kleinen Hunger*

|  |        |
|--|--------|
| <b><i>Land - gut - Stulle</i></b><br><i>Apfel-Griebenschmalz, dazu Delikatessgurke<br/>und Mecklenburger Brot</i>  | 3,90 € |
| <b><i>Gebäckener Camembert <sup>7</sup> mit Preiselbeerbirne</i></b><br><i>Butter und Toastecken</i>   | 5,20 € |
| <b><i>Feines Würzfleisch <sup>2</sup> mit Laibkäse <sup>1</sup> gratiniert</i></b><br><i>dazu Zitronenspalte und Toast</i>   | 5,95 € |
| <b><i>Kräutermatjesfilet auf Remouladensauce <sup>7,11</sup></i></b><br><i>dazu Schwarzbrot</i>  | 5,95 € |
| <b><i>Strammer Max</i></b><br><i>gebutterte Graubrotschnitte mit Katenschinkenwürfel <sup>2,3,8</sup><br/>2 Setzeier und Salatgarnitur mit Dressing <sup>7</sup></i>           | 6,70 € |
| <b><i>Marinierte Knoblauchherings-Matjesfiletröllchen</i></b><br><i>auf Apfelingeln angerichtet, überzogen mit Honig-Senf-Dillsauce <sup>7, 11</sup>,<br/>dazu Schwarzbrot</i> | 6,95 € |
| <b><i>Strammer Moritz</i></b><br><i>Graubrotschnitte mit Hackbraten,<br/>Setzei und Gurkenfächer</i>   | 6,95 € |

*Der Appetit kommt beim Essen.*



## *Aus den Netzen der Fischer*

|  |         |
|--|---------|
| <b><i>Pikant marinierte Bratheringe</i></b>  | 8,95 €  |
| <i>garniert mit Zwiebelringen, Delikatessgurke und Röstkartoffeln #</i>  |         |
| <b><i>Grüne Ostseeheringe (3 Stück)</i></b>  | 9,90 €  |
| <i>in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln #<br/>und frischen Salaten mit Dressing <sup>7</sup></i>  |         |
| <b><i>Echte Matjes-Heringsfilets „Hausfrauen-Art“</i></b>  | 10,10 € |
| <i>mit Bratkartoffeln # und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup></i>   |         |
| <b><i>Herzhafte Kräuterherings-Matjesfilets</i></b>  | 10,10 € |
| <i>mit Prinzessböhnchen,<br/>dazu Zwiebel- Speckschmelze # und Salzkartoffeln</i>  |         |
| <b><i>Backfisch</i></b>  | 10,30 € |
| <i>an Remouladensauce <sup>1,7,11</sup>, Pommes Frites und Salatbeilage mit Dressing #</i>   |         |
| <b><i>Seelachsfilet gedünstet</i></b>  | 12,10 € |
| <i>an Dillsauce <sup>7,11</sup>, Butterreis und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup></i>   |         |
| <b><i>Hermann's Heringsmatjes - Spezialität</i></b>  | 12,90 € |
| <i>delikates Cherry <sup>11</sup>-, Kräuter-, Knoblauch - und Mildes Filet,<br/>dazu drei verschiedene köstliche Dips, Petersilienkartoffeln und frischer Salat <sup>7</sup></i> |         |
| <b><i>Rotbarschfilet</i></b>   | 13,50 € |
| <i>gebraten, mit Kräuterbutter <sup>4</sup>, Petersilienkartoffeln<br/>und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup></i>  |         |
| <b><i>Rotbarschfilet</i></b>   | 15,20 € |
| <i>gebraten, dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Kartoffelcreme <sup>2,7,11</sup><br/>und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup></i>  |         |



|  |         |
|--|---------|
| <b>Feiner Pannfisch</b><br>gebratenes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln #<br>an Salatbouquet mit Dressing <sup>7</sup> , dazu reichen wir Senfsoße                    | 13,40 € |
| <b>Dorschfilet gedünstet</b><br>an Senfsauce, Kräuterkartoffeln und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup>   | 13,40 € |
| <b>Regenbogenforelle „Müllerin Art“</b><br>Forelle gebraten<br>mit Zitronenscheiben garniert, Petersilienkartoffeln<br>und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup>    | 14,95 € |
| <b>Lachsfilet gedünstet</b><br>auf Paprika-Sahnesauce <sup>7,#</sup> , dazu italienische<br>Butternudeln und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup>                  | 15,40 € |
| <b>Lachsfilet gedünstet</b><br>auf Rahmspinat <sup>7,#</sup> , dazu Kräuterkartoffeln  | 15,90 € |
| <b>Zanderfilet</b><br>auf der Haut gebraten<br>mit Rahmchampignons <sup>7,#</sup> und Petersilienkartoffeln  | 15,90 € |
| <b>Zanderfilet „Gärtnerin Art“</b><br>mit Tomatenscheiben und Laibkäse <sup>1</sup> überbacken<br>auf Rahmspinat <sup>7,#</sup> und Kräuterkartoffeln                | 16,20€  |
| <b>Nordsee Scholle (ca.400g) gebraten</b><br>mit Kräuterbutter <sup>4</sup> ,<br>wahlweise mit Kräuterkartoffeln oder Röstkartoffeln # und Salatbeilage <sup>7</sup> | 16,20 € |

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



## Aus Topf und Pfanne

|  |         |
|--|---------|
| <b>Bauernfrühstück von drei Eiern</b><br>mit Gewürzgurkenfächer und frischen Salaten   | 8,30 €  |
| <b>Oma`s Mettbraten</b><br>mit Pilzsauce <sup>2, #</sup> , Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln  | 8,90 €  |
| <b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b><br>mit dickem Schmand <sup>1,7,11</sup> , herzhaften Röstkartoffeln <sup>#</sup><br>und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup>                             | 10,90 € |
| <b>Mecklenburger Nackenbraten</b><br>mit Backobst gefüllt,<br>dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln   | 10,20 € |
| <b>Zwiebelsteak</b><br>Schweinenackensteak mit glasierten Zwiebeln,<br>Prinzessböhnchen und Röstkartoffeln <sup>#</sup>  | 10,50 € |
| <b>Hamburger Schnitzel vom Schweinelachs</b><br>dazu deftige Bratkartoffeln und frische Salate mit Dressing <sup>7</sup>   | 11,10 € |
| <b>Rückensteak vom Jungschwein</b><br>mit Kräuter-Senfkruste an Rahmchampignons <sup>7, #</sup> und Kartoffelkroketten   | 11,95 € |
| <b>Schnitzel vom Schweinerücken</b><br>an Rahmchampignons <sup>7, #</sup> und Pommes frites  | 11,95 € |
| <b>Putensteak „Südländisch“</b><br>gebratenes Putenbruststeak<br>mit Ananas und Laibkäse <sup>1</sup> überbacken auf Paprikarahmsauce <sup>7, #</sup> ,<br>dazu Broccoliherzen und Kroketten | 12,90 € |



|   |         |
|---|---------|
| <b>Schweinesteak „Tessin“</b>   | 12,60 € |
| <i>Rückensteak vom Jungschwein<br/>mit Tomatenscheiben und Laibkäse <sup>1</sup> überbacken auf Tomaten-Paprikasauce <sup>7, #</sup>,<br/>dazu Penne Rigate und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup>,</i> |         |
| <b>Geschnetzeltes <sup>7</sup> vom Schweinefilet</b>  | 13,50 € |
| <i>mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce <sup>2, #</sup> und Butternudeln</i>  |         |
| <b>Steak aux four</b>   | 13,50 € |
| <i>Schweinerückensteak mit feinem Ragout <sup>2</sup> und Laibkäse <sup>1</sup> überbacken,<br/>dazu Pommes frites und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup>,</i>  |         |
| <b>Pikantes Schweinefilet</b>   | 14,90 € |
| <i>Medaillons vom Schweinefilet auf Paprika-Sahnesauce <sup>7, #</sup>,<br/>dazu Rahmchampignons <sup>2, #</sup>, Broccoliröschen und Kartoffelkroketten</i>  |         |
| <b>Albertsdorfer Filetteller</b>  | 15,50 € |
| <i>Medaillons vom Schweinefilet<br/>mit Champignonzwiebeln,<br/>dazu Butterböhnchen und Bratkartoffeln <sup>#</sup></i>   |         |
| <b>Steakplatte</b>  | 19,50 € |
| <i>kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute,<br/>dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Kartoffelcreme <sup>2,7,11</sup>,<br/>und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup>,</i>                                       |         |
| <b>Rumpsteak (ca. 250g) von der deutschen Färse</b>   | 20,10€  |
| <b>Rumpsteak (ca. 350g)</b>   | 29,90 € |
| <i>mit glasierten Zwiebeln, Kräuterbutter <sup>4</sup>,<br/>deftigen Bratkartoffeln <sup>#</sup> und Salatbeilage mit Dressing <sup>7</sup>,</i>  |         |

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



## *Aus der kalten Küche*

|   |         |
|---|---------|
| <b><i>Salatschüssel</i></b><br><i>mit feinem Hausdressing <sup>7</sup>,</i>   | 4,50 €  |
| <b><i>Tomate Mozzarella</i></b><br><i>mit Basilikumpesto <sup>4</sup> und Toastecken</i>  | 7,20 €  |
| <b><i>Salatteller „Nizza“</i></b><br><i>Salatbouquet mit Thunfisch, Oliven <sup>11</sup>, Eivierteln,<br/>Zwiebelringen, frischer Butter und Toast</i>  | 9,60 €  |
| <b><i>Landwurstbrett <sup>2,3,4,8</sup></i></b><br><i>Katenschinken, Leber-, Rot- und Mettwurst<br/>garniert mit Zwiebelringen, Gurkenfächer,<br/>dazu Sahnemeerrettich, Butter und Brotauswahl</i> | 8,95 €  |
| <b><i>Land-gut- Käseplatte</i></b><br><i>eine Auswahl von Käsespezialitäten <sup>1</sup>, garniert mit Obst,<br/>dazu Markenbutter und Brotauswahl</i>  | 8,95 €  |
| <b><i>Arrangement von Salaten</i></b><br><i>mit Putenbruststreifen,<br/>dazu hausgemachtes Joghurtdressing <sup>7</sup>,<br/>frische Butter und Toast</i>   | 11,90 € |

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

*Epikur*



## *Vegetarisches*

|   |        |
|---|--------|
| <b><i>Drei Kartoffelpuffer</i></b><br><i>mit Apfelmus</i>   | 4,30 € |
| <b><i>Bunter Reis-Gemüseteller</i></b><br><i>Reis, Champignons<sup>2, #</sup>, und Gemüse mit Butter<sup>4</sup></i><br><i>in der Pfanne geschwenkt, dazu Sauce Hollandaise<sup>7, 11</sup></i>   | 7,90 € |
| <b><i>Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme<sup>2, 7, 11</sup></i></b><br><i>dazu Fetakäse im Salatnest</i>  | 7,90 € |
| <b><i>Bauernfrühstück ohne Speck</i></b><br><i>mit Gewürzgurke und Salatgarnitur</i>  | 7,90 € |
| <b><i>Vegetarisches Schnitzel</i></b><br><i>(auf Basis frischer Milch und Hühnerei)</i><br><i>dazu Pommes frites, Kartoffelcreme<sup>2, 7, 11</sup> und Salatbeilage mit Dressing<sup>7</sup></i> | 9,80 € |
| <b><i>Broccoli-Gratin</i></b><br><i>Broccoliröschen und Salzkartoffeln mit Sauce Hollandaise<sup>7, 11</sup>,</i><br><i>und Laibkäse<sup>1</sup> überbacken</i>                                   | 8,80 € |