

Herzlich Willkommen in unserem Hof-Café & Landrestaurant

Endlich ist es soweit! Nach dem Erwerb dieses schönen Hauses Ende Oktober 2015 können wir nun unseren ersten erfolgreichen Renovierungsabschnitt mit dem Landrestaurant, Wintergarten, Multifunktionsraum, mit der Lobby, unserer neuen Kaminecke, unserer Schatzi-Bar & Shop, unserem Hof-Café im Innenbereich und mit den ersten Zimmern im Erdgeschoss übergeben.

Wir bieten Ihnen in unserem Landrestaurant mit Wintergarten und wunderschönem Innenhof : traditionelle Landgerichte, frischen Fisch, feine Steaks und leckere Burger vom Grill, knackige Salate, sowie hausgemachten Kuchen, frisches Brot aus dem Backofen, Kaffee- und Teespezialitäten, köstliche Snacks, frisch gezapftes Bier und ausgesuchte Weine. Das Landhotel Wittenbeck zwischen grünen Wiesen und Weiden wurde 1994 erbaut und wird bis heute familiengeführt.

Lassen auch Sie sich in unserem Landhotel verwöhnen und genießen Sie eine Zeit mit all dem was unsere Küche und unser Weinkeller zu bieten haben und nehmen Sie etwas von der Magie und der Ursprünglichkeit der Ostsee und der Natur mit nach Hause.

Wir haben es uns dabei zur Aufgabe gemacht, uns ständig an Ihren Wünschen zu orientieren.

Herzlichst, Ihre Gastgeber Familie Sauer
und das Landhotel- Verwöhnteam

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Die Zusatzstoffe [Z] und Allergene [A] können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

Suppen

Tomatencremesuppe

mit frischen Basilikum und Croutons (Z:-A:a1,b,c)

4,50

Fischsuppe „Landhotel“

aus heimischen Ostseefischen mit Fenchel, Wurzelgemüse,
mit Dill und Chili verfeinert (Z:-A:i,g)

6,50

Mecklenburger Kartoffel- Lauch- Suppe

mit Apfel und Speck (Z:4;A:b)

5,00

Für den kleinen Hunger

Großer Salat der Saison

mit Hähnchenstreifen (Z:-A:b)
in einer herzhaften Honig-Senf-Vinaigrette

11,50

Milchreis

mit Zucker, Zimt und zerlassener Butter (Z:-A:-)

5,50

Bauernfrühstück

herzhaft zubereitet mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke (Z:-A:c)

9,50

Gebackene Ofenkartoffel

* mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons
oder

* mit Tranchen von feinem Räucherlachs (Z:1;A:b,g)

mit Sour Creme

9,50

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Die Zusatzstoffe [Z] und Allergene [A] können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison

mit Hausdressing

4,50 (Z-;A:b)

Wittenbecker Wellenreiter

2 Rühreier mit rohem Schinken und Garnelen auf Mecklenburger Butterbrot, dazu frische Kräuter und saisonaler Salat (Z:4a1,b,c,i)

8,50

Kapitänsbrot - Auf grosser Fahrt-

Räucherlachs, Kräutermatjes, Kaviarei auf Mecklenburger Landbrot mit Salat und pikanten Dips arrangiert (Z:1;A:a1,b)

9,50

Pasta - Unsere Bestseller

Spaghetti a la Bolognese

Der Klassiker, mit feiner Tomaten- Hackfleischsauce, Rucola und gehobeltem Parmesan (Z-;A:a1,b,c)

10,50

Streifen vom jungen Rind

Auf Spaghetti mit Champignons und geschmolzenen Tomaten (Z-;A:a1,b,c)

13,50

Fleischgerichte

Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet

unter einer Rucola- Pesto-Kruste
auf mediterranem Tomaten -Gemüsereis (Z:;A:a1,c)

13,50

Hamburger Knusperschnitzel

mit Bratkartoffeln und Spiegelei (Z:;A:a1,c)

12,50

Medaillons vom Schweinefilet

auf Zwiebel-Pfefferrahmsöße mit Kartoffelgebäck und Salat (Z:;A:a1,b)

14,00

Geschmorte Lammhaxe

mit Knoblauchjus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln (Z:4;A:a1,b)

15,50

* * Steaks gegrillt * *

.....wählen Sie Ihr Steak & Ihre Zubereitungsart!
Wir bereiten dieses immer, sofern nicht anders gewünscht, medium zu.

Rumpsteak

ca. 200g*

mit Kräuterbutter, Backkartoffel und Sour Creme (Z:;A:a1,b)

19,00

Rib-Eye Steak

ca.250g*

mit Kräuterbutter, Backkartoffel und Sour Creme (Z:1,3;A:b)

19,00

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Die Zusatzstoffe (Z) und Allergene (A) können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

Bestseller

Surf and Turf

ca 250g*

Eine Variation mit 3 gebratenen Riesengarnelen und einem Rumpsteak 200g* (Z:1,3;A:i)

24,50

Wir servieren Ihr Steak und Surf and Turf mit einem kleinen Salatteller und einer Ofenkartoffel mit Sour Creme oder wählen Sie aus nachfolgenden anderen Beilagen:
steakhouse -pommes frites oder
Amerikanische Art: Kartoffelecken mit Barbecue-Sauce

* dieses Gewicht ist das Rohgewicht

Burger - Spezial

Landhotel - Burger „Spezial“

Sesambrötchen mit frisch gegrilltem 180 g Rinderhackfleisch, knusprigem Speck, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Salat und Gorgonzola (Z:4;A:a1,b)

10,50

Cheese - Burger

mit frisch gegrilltem 180g Rinderhackfleisch, knusprigem Speck, Cheddarkäse, Zwiebeln, Tomate und Salat (Z:2,4;A:a1,b)

9,50

Hamburger - Classic

mit frisch gegrilltem 180 g Rinderhackfleisch, knusprigem Speck, Tomate, Zwiebel und Salat (Z:4;A:a1,b)

8,50

Wir servieren Ihnen zu allen Burgern auf Wunsch steakhouse -pommes frites oder
American Kartoffelecken mit Sour Crème

Fischgerichte

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Die Zusatzstoffe (Z) und Allergene (A) können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

Nordseescholle“ Finkenwerder Art“

mit Speckwürfeln und Bratkartoffeln (Z:A:a1)

14,50

Die Scholle oder auch Goldbutt genannt, ist an fast allen europäischen Küsten aber auch in Nord- und Ostsee sowie Mittelmeer zu Haus.

Filet vom Bodden - Zander

mit Tomaten- Lauchgemüse überbacken,
auf Dillrahmsauce und Reis (Z:A:a1,b)

13,50

Der Zander auch Sander, Schill oder Hechtbarsch genannt lebt als Raubfisch in langsam fließenden Flüssen, Seen und Häfen Europas. Bei uns ist er im Bodden oder Rhein-, Mosel- Wesergebiet sowie im Elbe-, Oder- und Donaugebiet zu finden.

Ostseedorschfilet

auf Schmorgurken in Senfrahm und Kartoffelstampf (Z:A:a1,b1,f)

13,50

Dorsch, Kabeljau, Skrei und Torsk sind unterschiedliche Bezeichnungen für dieselbe Fischart. Die in der Ostsee lebenden Stämme werden alle Dorsch genannt, in Norwegen heißt der in Küstennähe lebende Fisch Torsk, in den Niederlanden wird er hingegen Kabeljau genannt.

Gebratenes Lachsfilet

mit Blattspinat und Knoblauchspaghetti (Z:A:a1,b,c)

14,50

Der Lachs lebt größtenteils im Atlantischen Ozean und zieht nur im Spätherbst die Flüsse Europas hinauf um dort zu laichen. Die Aufzucht von Lachsen erfolgt überwiegend in den Fjorden Norwegens

„Wittenbecker Fischteller“

Gebratenes Lachs- und Zanderfilet mit einem Garnelenspieß angerichtet an Dillsoße,
Blattspinat und Butterkartoffeln (Z:A:a1,b,i)

16,50 (gern auch 31,50 für 2 Personen)

Matjesfilet „Nordische Art“

mit Bratkartoffeln und Salat (z:4)

12,50

Vital und Vegetarisches

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Die Zusatzstoffe (Z) und Allergene (A) können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

Kartoffel-Gemüseauflauf

knackige Kartoffelscheiben mit frischem Gemüse
und Käse überbacken (Z:2;A:b)

9,50

Lachsfilet

mit Blattspinat und Knoblauchspaghetti (Z:-;A:a1,b,c)

14,50

Ziegenkäse in Olivenöl gebraten

auf saisonalem Salat (A:b)

8,50

Gern bereiten wir auch Laktose- und glutenfreie Gerichte für Sie zu. Bei weiteren Fragen stehen Ihnen unsere Landhotelköche selbstverständlich gern zur Verfügung.

Für unsere Kinder

Spaghetti á la Bolognese

mit feiner Tomaten-Hackfleischsoße (Z::A:a1,b,c)

6,50

Portion Pommes Frites

mit Ketchup und Mayonnaise (Z:1;A:-)

3,50

Gebratenes Fischfilet

mit Kartoffelstampf (Z::A:a1,b,g)

8,50

Hähnchenbrust

mit Erbsen & Möhren und Kartoffeln (Z::A:b)

6,50

Crunchy Chik´n Burger

Hähnchenbrustfilet umhüllt von knackigen Flakes

mit Pommes Frites

5,50

Der süße Schluss

Crème brûlée

mit frischer Minze (A:b)

4,50

Hausgemachtes Sanddorn-Parfait mit Himbeersoße und Schlag- sahne

6,50 (A:b,e)

Schokoladen Soufflé

Feines Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern (A:b,e)

5,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Landhotel-Verwöhnteam

Wussten Sie schon?

**Wir haben ein eigenes Kräuterhochbeet mit heimischen
Kräutern in unserem Garten angelegt.**

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Die Zusatzstoffe (Z) und Allergene (A) können Sie auf Wunsch gerne einsehen.