



*Herzlich Willkommen in unserem  
Hof-Café & Landrestaurant*

Wir bieten Ihnen in unserem Landrestaurant mit 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 ist 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- Verwöhn-Team*

**Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Liste der Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen.**

# Suppen

## **Kräftige Rinderbouillon**

mit Pfannkuchenstreifen  
und frischen Kräutern (Z:m;b;c;j)

**5,50**

## **Fischsuppe „Landhotel“**

aus heimischen Ostseefischen  
mit Dill und Chili verfeinert (Z:a;j:g)

**6,00**

## **Kartoffelsamtsüppchen**

mit einer gebratenen Riesengarnele (Z:b; j)

**6,50**

# Für den kleinen Hunger

## Vorspeisen

### **Pikantes Ragout Fin vom Rothirsch**

mit Käse gratiniert (Z:a1;b;j)

**8,00**

### **Carpaccio vom Angusrind**

mit Oliven, gehobelten Parmesan und Salat (z:b)

**10,50**

### **Hausgebeizter Ostseelachs**

mit Ruccola-Tomatensalat und Honig Senf Dressing (z:f)

**7,50**

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Liste der Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

**Kleiner Salat der Saison**  
Hausdressing und Baguette (Z:f;a1;b;c)  
**5,50**

**Großer Salat mit gebackenem Ziegenkäse**  
Hausdressing und Baguette (Z:F;a1;b)  
**13,50**

## *Fleischgerichte*

**Saftig gebratene Maispoularde aus Mecklenburg**  
auf mediterranem Tomaten -Gemüsereis (Z:A;a1;b;c)  
**15,50**

**Zart geschmorte Kalbsbäckchen**  
serviert mit Spitzkohl- Karottengemüse und Kartoffelgratin (Z:A;a1;b;j;l)  
**16,50**

**Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust**  
mit Rosenkohl und Serviettenknödeln (Z:a1;b;j ;f;l)  
**18,50**

## *\*Steak gegrillt\**

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

**Rumpsteak**  
ca. 200g\*(Rohgewicht)  
**19,00**

Wir servieren Ihr Steak mit einem kleinen Salatteller, Ofenkartoffel mit Sour Creme oder wählen Sie aus nachfolgenden anderen Beilagen:  
Steakhouse Pommes frites oder  
American-Art: Kartoffelecken mit Barbecue-Sauc

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Liste der Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

# *Unsere Landhotel-Klassiker*

## **Mecklenburger Linsensuppe**

mit Kasslerfleisch (Z:Nr.4;j)

**8,50**

## **„Hamburger“ Knusperschnitzel**

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

**12,50**

## **Deftiges Bauernfrühstück**

mit Speck und Zwiebeln  
und einem kleinen Salat (Z:Nr.4;c;f)

**9,50**

## **Landhotel-Burger „Spezial“**

Holzkohle-Bio-Brötchen mit frisch gegrilltem 180 g Rinderhackfleisch, knusprigem Speck, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Salat und Gorgonzola (Z:Nr4;A;a1;b)

**12,50**

## **Hamburger - Classic**

mit frisch gegrilltem 180 g Rinderhackfleisch, knusprigem Speck, Tomate, Zwiebeln und Salat (Z:Nr4;A;a1;b)

**10,50**

Wir servieren Ihnen zu Ihrem Burger auf Wunsch Steakhouse Pommes frites  
oder  
American Kartoffelecken mit Sour Creme

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Liste der Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

# *Fischgerichte*

## **Filet vom Bodden -Zander auf der Haut gebraten,**

an sautierten Paprika -Zucchini -Gemüse  
und gebackenen Kartoffelnocken (Z:A;a1;b)

**15,50**

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.

## **Heimischer Ostseedorsch**

auf Gurken-Tomaten-Ragout und Kräuter-Kartoffelstampf (Z:a1;b)

**16,00**

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 hausgemachten Spinatnudeln, geschmolzenen Kirschtomaten  
und einer pikanten Rieslingsoße (Z:a1;b;c)

**16,50**

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

## **Steinbutt, für Sie filetiert**

mit glasierten jungen Möhren und Kressekartoffeln (Z:a1;b)

**19,00**

Der Steinbutt besitzt kleine steinähnliche Erhebungen aus Knochen auf seiner Haut. Er ist ein Leckerbissen und besonders teurer Genuss aus dem Atlantik, dem Mittelmeer oder der Nordsee. Das magere Fleisch ist voller Mineralstoffe und Jod und deshalb leicht verdaulich.

**Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Liste der Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen.**

# *Vital & Vegetarisch*

## **Zweierlei vom Kürbis**

hausgemachte Kürbismaultaschen mit  
gebratenen Kürbis-Ingwer-Gemüse und Ruccola (Z:a1;b;c;f)

**10,50**

## **Rosenkohlpuffer**

auf cremigen Spitzkohl und glasierten Möhrchen (Z:a1;b;c)

**9,00**

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

# *Kinderkarte*

## **Kartoffelpuffer**

mit Apfelmus oder Zimt und Zucker (Z:A;a;b;c)

**4,50**

## **Pasta mit Hackbällchen und Rahmsoße** (Z:a1;b;c;j)

**5,00**

## **Nudeln mit Tomatensoße** (Z:A;a1;b;c)

**4,50**

## **Fischstäbchen, frisch zubereitet**

mit Erbsen und Kartoffelpüree (Z:a1;b;c)

**6,50**

## **Kleines Schweineschnitzel, paniert**

mit Erbsen, Möhrchen und Pommes Frites (Z:a1;b;c)

**6,50**

Auf Wunsch bereiten wir das Schnitzel auch unpaniert für Dich zu.

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Liste der Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen.

# *Der süße Schluss*

**Crème brûlée mit frischer Minze** (Z;b;c)  
**5,50**

**Haselnussparfait auf Waldbeeren und Vanillerahm** (Z;b,e;l)  
**6,50**

**Schokoladen -Mousse mit Kirschen und hausgemachten  
Rumpralinen** (Z;b;c;l;L)  
**6,50**

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*  
*Ihr Landhotel-Verwöhn-Team*

**Die Zusatzstoffe(Z)und Allergene(A) können Sie bei uns an der Rezeption auf Wunsch einsehen.**

**Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Liste der Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen.**