

# 23.8.2019, Anreise

<b>Zum Dorfkrug, Nitzow</b>		
23.8.19, Mittagessen, Ankunft ca. 12:15 Uhr		
		Preis (€)
A01	<b>Schnitzel</b> , Gemüse, Salatteller	11,80
A02	<b>Hamburger Schnitzel</b> , Gemüse, Salatteller	12,50
A03	<b>Gebratenes Zanderfilet</b> , Gemüse, Salatteller	15,80
	<b>Beilagen zu A01-A03</b>	
A04	Kroketten	
A05	Salzkartoffeln	
A06	Röstkartoffeln	
A07	Pommes Frites	
A08	<b>Selbstgemachte Wildbratwurst</b> , Rotkohl, Salzkartoffeln, Salatteller	8,50
A09	<b>Mittlerer Salatteller mit Hähnchenbrust</b>	8,20
A10	<b>Großer Salatteller</b>	6,50
A11	<b>Vegetarische Kombination</b> (z.B. Gemüse, Kartoffeln, Salat) kann vor Ort abgestimmt werden	

<b>Zum Eckkrug, Zarpfen</b>		
23.8.2019, 19:30 Uhr, Abendessen		
		Preis (€)
B01	<b>Gemischter Vorspeisensalat</b> mit geröstetem Baguette	5,90
B02	<b>Frische Salate der Saison mit mediterranen Hähnchenspießen</b> und geröstetem Baguette oder Knoblauchbaguette	10,90
B03	<b>Kleiner Salat</b> als zusätzliche Bestellung zu Ihrem Essen -ohne Baguette-	2,50
B04	<b>Kartoffel-Gemüse-Käse-Auflauf</b>	8,00
B05	<b>Kartoffel-Gemüse-Käse-Auflauf mit gekochtem Schinken</b>	8,90
B06	<b>Hirtenkäse</b> aus dem Ofen, garniert mit Kräutern und Tomaten, dazu Backkartoffel mit Sour-Cream	10,90
B07	<b>Zwei gebackene Camembert</b> auf Kartoffelpuffer mit Preiselbeeren, dazu Baguette	9,90
B08	<b>Ackerkartoffeln</b> mit Sour-Cream und <b>Matjesstreifen</b>	9,90
B09	<b>Ackerkartoffeln</b> mit Sour-Cream und <b>gemischtem Salatteller</b>	8,00
B10	<b>Schnitzelburger</b> mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Burgersauce „Eckkrug“ dazu Pommes	8,50
B11	<b>Landteller Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln, Mettwurststreifen, geräuchertem Schinken mit Ei überbacken und Gurke garniert	9,90
B12	<b>Sauerfleisch</b> hausgemacht vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remoulade	9,90
	<b>Schnitzel</b> , dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
B13	<b>„Wiener Art“</b>	11,50
B14	<b>„Meran“</b> mit Tomate und Mozzarella überbacken	12,90
B15	<b>„Holstein“</b> mit Zwiebeln und Spiegelei	12,90
	<b>Steaks</b> dazu servieren wir Ackerkartoffeln mit Sour-Cream <u>oder</u> Bratkartoffeln und einen gemischten Salat	
B16	<b>Putensteak</b> natur 200 g	12,90
B17	<b>Rumpsteak</b> 250 g	21,90
B18	Beilage: Ackerkartoffeln mit Sour-Cream	
B19	Beilage: Bratkartoffeln	
B20	<b>Holzfällersteak</b> 400 g aus der Schulter mit Zwiebelgemüse, Knoblauchbaguette und Salat	13,90
B21	<b>Grillteller „Eckkrug“</b> , drei kleine Steaks (Rind, Schwein, Pute) mit Champignons in Rahmsauce, Grilltomate und Bacon dazu Bratkartoffeln	15,50
B22	<b>Piccata Milanese</b> von Geflügelbrüstchen auf Spaghetti mit Salatteller	12,90
B23	<b>Spanferkelbraten</b> dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	13,90
	<b>Fisch</b>	
B24	<b>Bratheringe</b> -sauer eingelegt- mit Bratkartoffeln	10,90
B25	<b>Pannfisch</b> , Gebratenes Fischfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsauce und Gemüsestreifen	12,50
B26	<b>Matjes „nach Art des Hauses“</b> mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffeln	12,50

# 24.8.2019, Tour S-H

<b>Fissauer Fährhaus</b>		
24.8.2019, Mittagessen, Ankunft ca. 13:15 Uhr		
		Preis (€)
	<b>Salate und Suppen</b>	
C01	<b>Kleiner Wildkräutersalat</b> mit Rhabarber-Erdbeervinaigrette und Kernen	5,50
C02	<b>Großer Wildkräutersalat</b> mit Rhabarber-Erdbeervinaigrette und Kernen	9,50
C03	<b>Großer Wildkräutersalat</b> mit Rhabarber-Erdbeervinaigrette und Kernen und <b>Hähnchenbruststreifen</b>	14,50
C04	<b>Großer Wildkräutersalat</b> mit Rhabarber-Erdbeervinaigrette und Kernen und <b>12 gebratenen Garnelen</b>	16,50
C05	<b>Kartoffel-Lauchcremesuppe</b> mit Rauchwurst	5,50
C06	<b>Fischterriner</b> verschiedene Fischfilets mit Gemüsestreifen, <b>klein</b>	7,90
C07	<b>Fischterriner</b> verschiedene Fischfilets mit Gemüsestreifen, <b>groß</b>	11,50
	<b>Vegetarisch</b>	
C08	<b>Pikantes Gemüsecurry</b> mit Jasmin- Reis	12,90
C09	<b>Wilde Gemüsepfanne</b> mit Basilikum-Pesto und Fusili	11,90
	<b>Fisch und Fleisch</b>	
C10	<b>Ostseescholle „Finkenwerder Art“</b> mit Liensfelder Bratkartoffeln und Salat	18,90
C11	<b>Pulled Pork</b> Fetzen von der Schweineschulter in BBQ gegart mit Kräuterbaguette, Sourcreme und Kartoffelwedges	17,90
C12	<b>Geschnetztes Schweinefilet „Zürcher Art“</b> mit Champignons und Kräuter Spätzle	19,90
C13	<b>Pellkartoffeln mit Sourcreme</b> und Salatbouquet	8,50
C14	<b>Pellkartoffeln mit Sourcreme</b> und Salatbouquet <b>und Matjes</b>	12,90
C15	<b>Pellkartoffeln mit Sourcreme</b> und Salatbouquet <b>und Hähnchenbruststreifen</b>	14,50
C16	<b>Pellkartoffeln mit Sourcreme</b> und Salatbouquet <b>und 12 gebratenen Garnelen</b>	16,50
C17	<b>Holsteiner Bauernfrühstück</b> mit Katenschinken	9,90
C18	<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> Matjesfilet mit Apfelzwiebelsauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet	13,90

<b>Brauberger, Lübeck</b>		
24.8.19, Abendessen, ca. 18:00 Uhr		
		Preis (€)
D01	<b>Käseauswahl</b> aus Schleswig-Holstein, dazu Brot und Butter	13,90
D02	<b>Tomatensuppe</b> mit Croutons	4,90
D03	<b>Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch und Paprika	5,90
D04	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Lachsstreifen	6,90
D05	<b>Kleiner Beilagensalat</b>	3,90
D06	<b>Grosser gemischter Salatteller</b>	9,90
D07	Grosser gemischter <b>Salatteller mit Putenbruststreifen</b>	12,90
D08	Grosser gemischter <b>Salatteller mit Rindfleischstreifen</b>	14,90
D09	<b>Brauerschmaus</b> als Tellergericht (ab 3 Personen serviert auf einem Brett), Wir servieren Ihnen leckeren Speisbraten, Kasseler und einer Kohlwurst auf herzhaftem Speckkartoffelsalat, Bratkartoffeln und einem Krautsalat	15,90
	<b>Brauberger´s Schnitzel</b> servieren wir Ihnen mit einem Beilagensalat und wahlweise mit Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln (bitte wählen)	
D10	Brauberger´s Schnitzel " <b>Jäger Art</b> ", mit Pilzrahmsauce	13,90
D11	Brauberger´s Schnitzel " <b>Balkan Art</b> ", mit feuriger Paprikasauce	13,90
D12	Brauberger´s Schnitzel " <b>Natur</b> ", unpaniert mit Kräuterbutter	12,90
D13	<b>Putenschnitzel</b> , paniert	14,90
	<b>Beilagen zu D10-D13</b>	
D14	Pommes frites	
D15	Kroketten	
D16	Bratkartoffeln	
D17	<b>Brauhauspfanne</b> , dreierlei Steaks in einer leckeren Biersauce mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse der Saison	19,90
D18	hausgemachte <b>Rinderroulade</b> mit Bohnen im Speckmantel und Salzkartoffeln	16,90
D19	<b>Puten-Rahmgeschetztes</b> , mit Wildreis und Salat	12,90
D20	<b>Bauernfrühstück</b> (Bratkartoffeln, Speckstreifen, Eier und Gurke)	11,90
D21	<b>Lübecker Pannfisch</b> , gedünstetes Seelachsfilet in einer würzigen Senfsauce auf Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln	16,90
D22	<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Weißweinsauce an Wildreis, dazu ein Salat	16,90
D23	<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b> , dazu Bratkartoffeln	12,90
D24	<b>Gemüselasagne</b>	11,90
D25	<b>Gemüsecurry</b> mit Wildreis	11,90

# 25.8.2019, Rückfahrt

<b>Hotel Weide, Satow</b>		
25.8.2019, Mittagessen, Ankunft ca. 12:15 Uhr		
		Preis (€)
E01	<b>Soljanka</b> mit Zitrone und Sauerrahm	4,80
E02	<b>Würzfleisch mit Käse überbacken</b> , an Toast	5,80
E03	<b>Caesar Salad</b> mit Croûtons und Parmesan	
E04	<b>Caesar Salad</b> mit Croûtons, <b>Hähnchenbruststreifen</b> und Parmesan	10,50
E05	<b>Caesar Salad</b> mit Croûtons und <b>Hirtenkäse</b>	10,50
	<b>Vegetarisch</b>	
E06	<b>Gebackener Hirtenkäse paniert</b> auf Tomaten-Zwiebelgemüse und Pasta	9,90
E07	<b>Penne all'arrabiata</b> Tomatensauce mit Chili, Knoblauch, sowie frischem Basilikum und Parmesansplittern	9,90
	<b>Fisch und Fleisch</b>	
E08	<b>Kutterscholle gebraten</b> an Bratkartoffeln und frischem Salat	16,50
E09	<b>Rumpsteak 250 g</b> dazu Paprika-Chili-Chutney, Pommes frites und einem kleinen Salat	22,90
E10	Schweinesteak mit Rahmchampignons an Bratkartoffeln	13,20
E11	<b>Steak au four</b> Schweinerückensteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken, an Kartoffelspalten	16,50
E12	<b>Hamburger Schnitzel</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln, an Salat	14,00
	<b>Kartoffelbeilagen (bitte nur wählen, wenn andere Auswahl als Vorschlag beim Hauptgericht gewünscht wird) zu E08-E12</b>	
E13	Kartoffelspalten	
E14	Pommes frites	
E15	Kroketten	
E16	Salzkartoffeln	
E17	Bratkartoffeln	