

23.8.2019, Anreise

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

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

24.8.2019, Tour S-H

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

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

25.8.2019, Rückfahrt

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