

**Sehr geehrte Gäste,
da alle unsere Gerichte nach der Bestellung frisch zubereitet werden,
kann es eine kleine Zeit in Anspruch nehmen.
Wir hoffen auf Ihr Verständnis!
Ihr Team vom Landhotel Kastanienallee**

Der Einstieg in den Genuss

Fischsuppe Landhotel (Vorsicht, kann Gräten enthalten!)

Ostseefisch mit Gemüse in tomatisiertem Fischfond an Baguette (b, g, j, n, o)
9,50 €

Klare Hühnerbrühe mit Gemüsejulienne

mit Curry-Schmand und Baguette (f, n, o)
8,40 €

Soljanka nach Art des Hauses

mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke
dazu Limetten-Schmand und Baguette (j, n, o)
7,90 €

Tatar vom Heringsfilet nach „Matjes Art“

mit Zwiebeln, Apfel und Gewürzgurke auf Kartoffelpuffer (b, k, n, o, 2)
10,90 €

Garnelen in Knoblauch-Zwiebel-Tomaten-Olivenöl gegart

an Baguette (h, n, o)
16,70 €

Kalbscrème mit Preiselbeeren (j, k, n, o)

auf geröstetem Toastbrot mit geschmorten Honigkarotten, kalt serviert
16,50 €

Würzfleisch nach Art des Hauses (k, f, n, o)

von Schwein und Hähnchen, mit Spargelspitzen und Champignons
mit Käse überbacken, dazu Baguette
11,90 €



Meeresrauschen

Filet vom Hering nach Matjes Art (b, f, k, 2)
mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln, dazu Krautsalat
19,50 €

Dorschfilet gebraten (b, f, j, k, n, o)
an Pilzsoße, mit würzigen Bratkartoffeln und Limetten-Schmand
24,50 €

Hausgemachter Backfisch vom Seelachs (b, f, n, o)
auf Hausfrauensoße, an herbstlichem Salat und Bratkartoffeln
dazu Curry-Schmand
23,90 €

Klassischer Kochfisch vom Seelachs (b, f, n, o, 2)
auf Petersiliensoße, an Rote-Bete-Salat
dazu eine mit Butter gefüllte Ofenkartoffel
22,90 €

Rügener Fischtopf trifft die Welt (b, f, h)
tomatisierte Fischsuppe mit Wurzelgemüsejulienne und Garnele
dazu Erdapfelwürfel und Limetten-Schmand
23,40 €



Bauern sein Glück aus Topf und Pfanne

Schweinesteak (f, k, n, o)

mit Würzfleisch von Schwein und Hähnchen und Käse überbacken
an Krautsalat und Bratkartoffeln

24,80 €

„Wittower Schmorkohlpfanne“ (j, k, n, o)

geschmorter Spitzkohl mit Hackfleisch, Rauchspeck und Bratenjus
dazu Salzkartoffeln

20,60 €

Schweineschnitzel (f, j, k, n, o)

an Jägersoße von Champignons und Zwiebeln
dazu eine mit Quark gefüllte Ofenkartoffel

23,50 €

Geschmorter Damwildbraten (j, k, n, o)

mit Portweinsauce, auf Steckrübengemüse
dazu eine Preiselbeer-Birne

an Serviettenknödel

25,90 €

Kastanienallee Burger (f, j, k, n, o)

Burger-Brötchen gefüllt mit einem Pulled von der Poularde,
Preiselbeer-Sanddorn-Chutney, mariniertem Blaukraut und französischem Brie
dazu Thymian-Knoblauch-Mayonnaise und Bratkartoffeln

23,40 €



Der Felder Gaben

Variation vom Feld (n, o)

fein mariniertes Krautsalat vom Weiß- und Rotkohl,
Karotten-, Rote-Bete-, Fenchel-Sanddornsalat
an Baguette
9,80 €

Omelette (c)

gefüllt mit Tomate und Paprika
dazu Gewürzgurke
12,50 €

Ofenkartoffel gefüllt (f)

mit Kräuterquark, an Krautsalatvariation
12,40 €

Kartoffel-Steckrüben-Pfanne (f, n, o)

dazu Kräuter, in cremiger Soße
mit Käse überbacken
15,70 €



Süße Verführung

Lauwarmes Schokotörtchen (f, c, n, o)
auf Eierlikör-Schmand-Soße und Birnenspalten
8,90 €

Lavendeleis (f, n, o)
auf Zimt-Rumpflaumen, lauwarm serviert
dazu Schlagrahm
10,50 €

Käseplatte nach Art des Hauses (f, n, o)
Weichkäse an Preiselbeer-Sanddorn-Chutney
mit Baguette
14,50 €

