

VORSPEISE & SUPPE

SOLJANKA Paprika, Tomate, Rauchfleischstreifen pikant abgeschmeckt, mit Sauerrahm & Zitrone verfeinert	5,00
WANDELWEG KRÄUTERSUPPE aus heimischen Kräutern	5,50
ZIEGENKÄSE IM LANDSCHINKENMANTEL  gratiniert, Orangen-Rosmarin-Honig & hausgemachtem Chutney	8,50
RAUHLACHS hausgemachte Kartoffel – Sesam – Rösti & Wasabi – Sauerrahm	9,50
GEMÜSERAGOUT bunte Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate & „Wismaraner“ Hirtenkäse	8,50
BABYBLATTSALATE Hausdressing & Landhausbrot	8,50



Gerichte mit diesem Symbol sind unsere besondere Empfehlung für Sie.



LANDHAUS SIETOW
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTGANG

LACHS AUF DER HAUT GEBRATEN Rahmkohlrabi & Kartoffel-Nussbutter-Püree	16,50
ZANDERFILET GEBRATEN glacierte Vanille-Karotten & Kräuterkartoffeln	17,50
MARÄNENFILET – KALT IN MARINADE – gebraten & nach Art des Hauses sauer eingelegt, Bratkartoffeln & Gurkensalat	16,50
LANDHAUS BURGER ^{chef} 220 Gramm frisch gehackte Rinderhüfte, gegrillt, im Landhausbrötchen, Rauchmayonnaise, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Salat, Tomate & Steak Pommes	16,50
SCHNITZEL VOM JUNGSCHEIN Kräuter-Ei-Mantel, Rahmchampignons, Babyblattsalat & Steak Pommes	15,00
KALBSSCHNITZEL Süßkartoffel Pommes & Babyblattsalat	19,00
RUMPSTEAK – 300 GRAMM – ^{chef} Steakbutter, Knoblauchbrot & Babyblattsalat	24,50
LANDHAUSPFANNE Schweinemedallions & Hähnchenbrust gebraten, Pilzrahm, Kartoffeltaler & Speckbohnen	18,00
SAUERFLEISCH würzig gekochter Schweinenacken in Aspik, Remoulade, Bohnensalat & Bratkartoffeln	14,50
GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN gebutterter Wirsing & Kartoffelpüree	15,50
TAGLIATELLE rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Paprika, Zucchini Tomatenrahm & Parmesan Späne	15,00

