

# AKTIONSKARTE



## PFIFFERLINGSZEIT IM TARNEWITZER HOF...



### **Argentinisches Rumpsteak**

mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
Meersalzkartoffeln und Sour Creme

36,00 €

### **Gebratenes Filet von der Scholle**

mit Speck, Bratkartoffeln und Salatbouquet

23,50 €

### **Gnocchi mit mediterranem Gemüse**

und Grana Padano

16,00 €

### **Gebratenes Filet vom Lachs**

mit Pfifferlingsrisotto

31,00 €

### **Linguine mit Pfifferlingen**

in Kräutersoße mit Kirschtomaten  
und Grana Padano

19,00 €

### **Warmes Kompott**

von Pflaumen aus eigener Ernte mit  
Butterstreuseln und Vanilleeis

7,50 €

### **Linguine Gamberetti**

mit Shrimps, Kirschtomaten, Knoblauch,  
Oliven und Kräutern

16,00 €

### **„Bitter Sweet Symphony“**

Himbeersorbet mit Gin-Tonic-Waldbeerschaum

6,00 €



Tarnewitzer Hof



## VORSPEISEN



### **Gebeizter Kabeljau**

mit Erbsencreme, Roter Bete  
und Knoblauch

10,50 €

### **Carpaccio vom Rind**

mit Rucola, Grana Padano und Pinienkernen

15,00 €

### **Karamellisierter Ziegenfrischkäse**

mit buntem Tomatensalat

9,00 €

## SUPPEN...

### **Tarnewitzer Fischeintopf**

mit Fischfilet und Gemüse

9,00 €

### **Kalte Gurkensuppe**

mit geblähtem Limonenlachs  
und Jalapenoschaum

8,50 €

## KNACKIGE SALATE...

### **Kleiner gemischter Salat**

mit saisonalen Zutaten

8,40 €

### **Großer bunter Salat**

mit saisonalen Zutaten

12,50 €

Wählen sie zwischen Balsamico-  
Kürbiskernöldressing, Caesar Dressing oder  
Essig und Olivenöl

### Und dazu:

Gebratene Streifen von der

**Hähnchenbrust** +5,00 €

**Warmer Ziegenkäse** +5,00 €

Gebratenes **Lachsfilet** +9,00 €

**Croutons und Speck** +3,50 €

# LANDHAUS-SPEZIALITÄTEN



## KLASSIKER...

### **Traditionelle Kutscherpfanne**

Hähnchenbrust, Schweinefilet und kleines Rumpsteak - mit Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln

25,00 €

### **Geflügelleber Berliner Art**

mit Apfelkompott, Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln

16,00 €

### **Hamburger Schnitzel**

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

16,00 €

### **Schnitzel Camembert**

mit Camembert überbacken, dazu Sauce Hollandaise, Wildpreiselbeeren, Blumenkohl aus dem Ofen und Bratkartoffeln

19,00 €

## LAND & WASSER...

### **Hausgemachtes Sauerfleisch**

mit Remoulade, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

15,50 €

### **Tarnewitzer Heringsteller**

Matjes, Brathering, Bismarckhering mit „Hausfrauensauce“, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

16,50 €

### **Auf der Haut gebratenes**

### **Filet vom Kabeljau**

mit körniger Senfsauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet

23,00 €

# ITALIENISCHE KLASSIKER



## PASTA...

### **Linguine al salmone**

Lachs, Tomaten-Sahnesauce,  
Cherrytomaten und Rucola

18,00 €

### **Linguine al ragù alla bolognese**

Bandnudeln mit klassisch italienischer Sauce  
aus Hackfleisch

16,50 €

### **Linguine vegetariane**

mit Pesto, Kirschtomaten, Pinienkernen  
Rucola und Grana Padano

15,00 €

## EXTRA WÜNSCHE...

Für Senioren bieten wir gerne  
kleinere Gerichte an!

Kleine Portion: abzüglich -2,50 € vom Originalpreis

Kindergerichte sind für die Kleinen!  
(bis 14 Jahre)

Beilagen-Änderungen:

von Gemüse auf Salat +2,00 €

von Bratkartoffeln auf Salat +2,00 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
halten wir für Sie in einer separaten Karte bereit.

## ZUM ABSCHLUSS



### ...SÜSSER ABSCHLUSS

#### **Warmer Schokoladenbrownie**

mit Beerengrütze und Vanilleeis  
8,50 €

#### **Crème Brûlée**

von der Kokosnuss mit  
Pina Colada – Eis  
8,50 €

#### **Hausgemachte Rote Grütze**

mit Vanilleeis und Schlagsahne  
7,50 €

#### **Schweden-Eisbecher**

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und  
geschlagener Sahne  
7,50 €

### KINDERGERICHTE...

#### **Kleines Schnitzel Wiener Art**

mit Erbsen, Pommes frites  
7,50 €

#### **Hausgemachte Fischstäbchen**

mit Erbsen und Kartoffelpüree  
7,50 €

#### **Linguine mit Tomatensoße**

und Grana Padano  
6,50 €

#### **Kinderportion**

Rote Grütze mit Vanilleeis  
4,50 €

# APERITIFS...

KLEIN, LECKER...



...UND VORWEG

## Apérol-Sprizz

Apérol, Prosecco, Soda und  
Orangenscheibe, 0,2l  
€ 6,90

## Hugo

mit Prosecco, Holunderblüten-Sirup,  
Limette und Minze, 0,2l  
€ 6,90

Virgin Hugo – alkoholfrei  
(mit Soda und Ginger Ale)  
€ 6,50

Gin Tonic AF  
0,2l € 7,50

## Rhabarber-Sprizz

mit hausgemachtem Rhabarberlikör,  
Prosecco, Soda, 0,2l  
€ 6,90

## Sanddorn-Sprizz

mit Sanddornlikör, Prosecco, Soda und  
Orangenscheibe, 0,2l  
€ 7,50

Prosecco  
0,1l € 3,50

## Lillet Wildberry

Lillet Blanc mit Russian Wild Berry  
auf Eis 0,2l  
€ 7,50

## Lillet Lemonade

Lillet Blanc mit hausgemachter Limonade  
und Zitronenscheibe auf Eis 0,2l  
€ 7,50

## Sherry Sandemann

Medium 5cl 15%  
€ 5,50

## Martini 15%

5cl € 5,50

## Champagner Drappier

Flasche 0,375l € 29,90

## Prosecco

mit hausgemachtem Sorbet  
0,1l € 6,90

# ALKOHOLFREI...



## SOFTDRINKS, SÄFTE...

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,3l € 3,10

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,5l € 5,10

Cola Zero 0,3l € 3,10

Gerolsteiner 0,25l medium/ still € 2,90

Gerolsteiner 0,75l medium/ still € 5,90

Apfelsaftschorle 0,3l € 3,10

Apfelsaftschorle 0,5l € 4,50

Apfel- oder Orangensaft 0,2l € 2,90

Bananen- oder Kirschsafft 0,2l € 3,30

Maracuja- oder Rhabarbersaft 0,2l € 3,30

KiBa (Kirsch-Bananensaft) 0,2l € 3,30

KiBa und andere Säfte 0,5l € 5,50

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

0,2l € 3,50 / 0,5l € 5,90

Apfel-Minz-Wasser 0,4l € 3,90

Hausgemachte Limonade 0,4l € 5,50

## ...UND BIER

Lübzer Pils 0,3l € 3,50

Lübzer Pils 0,5l € 5,10

Duckstein 0,3l € 3,70

Duckstein 0,5l € 5,50

Alsterwasser 0,3l € 3,50

Alsterwasser 0,5l € 5,10

Erdinger Hefeweizen Hell, Dunkel

oder Alkoholfrei 0,5l € 5,50

Bananenweizen 0,5l € 5,90

Lübzer 0,00% 0,33l € 3,50

Alster 0,00% 0,5l € 5,10

# WEISSWEIN...



## TROCKEN/ HALBTROCKEN...

Trocken

Pinot Grigio

italienisch leicht und trocken

0,15l € 5,10

Domaine de Pellehaut Harmonie de Gascogne

**Sauvignon Blanc & Chardonnay**

Frankreich, trocken, Weingut Mathieu Béraut

0,15l € 5,30    0,75l € 24,50

Scaia Chardonnay

Tenuta Sant Antonio, Venetien,

trocken und ausgewogen

0,15l € 6,30    0,75l € 28,90

Robert Weil

Rheingau, **Riesling** - trocken

eine Mischung aus Zitrusfrüchten,  
Weinbergpfirsichen und zarten Blüten

0,15l € 5,30    1,0l € 29,50

Knewitz

Rheinhessen, **Sauvignon Blanc** - trocken

in der Nase Grasigkeit und  
betörende Stachelbeeraromatik

0,15l € 6,30    0,75l € 31,00

Halbtrocken

Weingut Diehl, **Riesling QbA**

Saftig und fruchtig, viel Pfirsich, Aprikose &  
Mirabelle, Ein Spaß- Riesling erster Güte!

0,15l € 5,30    € 29,50

Bergdolt-Reif & Nett

Pfalz, „Leib & Seele“ - halbtrocken

**Cuvée aus Gewürztraminer, Rivaner, Kerner**

exotische Fruchtstruktur, feine Würzaromen,  
weiche harmonische Säuren

0,15l € 5,10    0,75l € 29,50

## NACHHALTIG ANGEBAUT

Trocken

Phönix – neue Rebsorte

Nahe Deutschland, histaminreduziert

Trocken, mit duftiger Frische und blumigen,  
dezent würzigen Fruchtaromen.

Saftig, süffig und leicht mit milder Säure. Passt  
zum Frühling, zum Sommer und einfach so...

0,15l € 5,50    1,0l € 30,50

## UND DANN ROSÉ...

Trocken

Terramare Cerasuolo d' Abruzzo 2020

Italien, rosé, trocken

von fruchtiger Frische in kirschroter Farbe mit  
einem Bouquet von Kirschen und Erdbeeren

0,15l € 5,10



# ROTWEIN...



## TROCKEN...

Chianti Terre de Priori, Italien

Trocken aber dabei weich.

0,15l € 5,10

Bergdolt-Reif & Nett

Pfalz, „Paranoia“ - trocken

**Cuvée aus Spätburgunder & Cabernet Mitos**

komplexe Aromen von Cassis, Himbeere, Kirsche,  
Mandel, Bacon und Veilchen,

am Gaumen fleischig, saftig, samtig und würzig

0,15l € 6,30    0,75l € 28,00

Verema (Joven)

Rioja, **Tempranillo** – trocken

intensive Nase nach reifen roten Beeren

und leichten Kakaonoten,

am Gaumen Fruchtaromen nach Kirschen,

Brombeeren und Schokolade

0,15l € 6,10    0,75l € 27,50

Verema Reserva

Rioja, **Tempranillo** – **Flaschenwein!**

rote und schwarze Beeren und

feine Kräuter-Aromen

24 Monate barrique gereift

0,75l € 30,00

## LIEBLICH...

Lambrusco

Italien, lieblich und frisch, süsser Perlwein

0,15l € 4,80

Hammel und Cie

Pfalz, „Sissi und Franz“ – **Flaschenwein!**

**Cuvée aus Portugieser, Spätburgunder  
und Dornfelder**

frisch-fruchtig mit Beeren und zarten Gewürzen,

ein tiefer, samtig leckerer Abgang

0,15l € 6,00    0,75l € 28,50

## NACHHALTIG ANGEBAUT...

Belcante Merlot, Frankreich

Vivolovin Merlot, **Bio-Qualität**,

trocken, kräftig & vollmundig

0,15l € 5,50    1,0l € 31,00

# SPIRITUOSEN...



## LIKÖR & COGNAC...

Nordhäuser Doppelkorn 38%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

Wodka 37,5%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

Sambuca 40%

4cl € 4,70 2cl € 2,80

Baileys 17%

4cl € 4,90 2cl € 3,10

Amaretto 20%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

Havana Club Rum 40%

4cl € 5,90 2cl € 3,90

## UND KRÄUTER...

Fernet Branca 39%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

Jägermeister 35%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

## WHISKY & AQUAVIT...

Jim Beam Whisky 40%

4cl € 5,90 2cl € 3,90

Johnnie Walker Scotch Whisky

Red Label 40%

4cl € 5,90 2cl € 3,90

Aquavit 41%

4cl € 5,90 2cl € 3,90

Rostocker Kümmel 38%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

## DIGESTIFS...



### FÜR NACHHER...

Mecklenburger Obstbrände,

Gutes vom Gut Schwechow:

Birne / Himbeere 40%

4cl € 6,90 2cl € 4,10

Zwetschge / Sauerkirsche 40%

4cl € 6,90 2cl € 4,10

Sanddorn Geist 40%

4cl € 7,20 2cl € 4,50

Ramazotti 30%

4cl € 5,10

Grappa Riserva

2cl € 4,50

Grappa Chardonnay

2cl € 3,80

Hausgemachte Digestifs...

Ouzo

(Anisöl, Wodka, weißer Kandiszucker)

4cl € 4,90 2cl € 3,10

Rhabarberlikör

(Rhabarbersaft, Wodka, Vanillezucker)

4cl € 4,50 2cl 3,10

### MIXGETRÄNKE...

4cl Whisky - Cola 0,3l

€ 6,90

4cl Havanna Club - Cola 0,3l

€ 6,90

4cl Wodka - Lemon 0,3l

€ 6,50

4cl Gin - Tonic 0,3l

€ 6,50

Campari-Orange 0,3l

€ 6,10

# HEISSE GETRÄNKE...



## KAFFEE, SCHOKOLADE

Tasse Kaffee € 2,90

Pott Kaffee € 3,60

Tasse Kaffee coffeinfrei € 2,90

Pott Kaffee coffeinfrei € 3,60

Espresso € 2,50

Cappuccino € 3,50

Tasse Milchkaffee € 3,70

Latte Macchiato € 3,90

Heiße Schokolade mit Sahne  
oder Milchschaum € 3,70

Eisschokolade mit Vanilleeis  
und Schlagsahne € 4,90

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

„Pharisäer“ mit Jamaika Rum, braunem  
Rohrzucker und Schlagsahne € 6,50

„Irish Coffee“ mit Irish Whiskey, braunem  
Rohrzucker und Schlagsahne € 6,50

## ...UND TEE!

**Glas Tee** (Spicy Black Chai Tee, English  
Breakfast (Bio), Jasmin Tee (Bio),  
Sommer Beerenfrüchte  
und Kaminfeuer Früchtetee)  
**im doppelwandigen Teeglas serviert!**  
€ 3,10

## NICHT NUR IM WINTER...

Heißer Sanddornsafte mit Honig  
€ 5,50

Heißer Sanddornsafte  
mit Amaretto und Honig  
€ 7,50

Sanddornrog  
mit Sanddorn-Rum und Honig  
€ 7,50