

AKTIONSKARTE



DIE KALTE JAHRESZEIT IM TARNEWITZER HOF...

TRADITIONELL...

Argentinisches Rumpsteak

mit Grana Padano-Butterkruste, Püree vom Hokaidokürbis und gebratenen Champignons

29,00 €

Grünkohl mit Kasseler,

Knacker und Bratkartoffeln

19,50 €

Linguine Gamberetti

mit Shrimps, Kirschtomaten, Knoblauch,
Oliven und Kräutern

16,50 €

Gnocchi mit Champignonsauce,

Preiselbeeren und mit Käse gratiniert

16,50 €



UND WEIHNACHTLICH...

½ Ente „Mecklenburger Art“

serviert mit Bratensauce, Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen

29,50 €

¼ Ente „Mecklenburger Art“

serviert mit Bratensauce, Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen

21,50 €

...und was Süßes danach:

Lebkuchenparfait

mit Gewürzorange und Apfelschaum

9,00 €

„Sour Sweet Symphony“

Zitronensorbet mit Gin-Tonic

Waldbeerschaum

6,00 €

Tarnewitzer Hof



VORSPEISEN



Tatar vom Räucherlachs
mit Roter Bete, Schwarzbrot, Honig-Senfcreme
und Meerrettichschaum
11,00 €

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Rotkohl, Orange und Petersilie
10,00 €

SUPPEN...

Tarnewitzer Fischeintopf
mit Fischfilet und Gemüse
9,00 €

Cremesuppe vom Hokaidokürbis
mit gebrannten Kernen und Öl
7,50 €

KNACKIGE SALATE...

Kleiner Caesar Salad
Römersalat mit Parmesan-Knoblauch-
Senfdressing, Croutons und Grana Padano
8,50 €

Großer Caesar Salad
Römersalat mit Parmesan-Knoblauch-
Senfdressing, Croutons und Grana Padano
12,50 €

Und dazu:

**Gebratene Streifen von der
Hähnchenbrust** +5,50 €

Warmer Ziegenkäse +5,50 €

Gebratener Speck +3,00 €

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 Röstwiebeln

16,00 €

Hamburger Schnitzel

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleiner Caesar Salad

16,50 €

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 kleiner Caesar Salad

16,50 €

Tarnewitzer Heringsteller

Matjes, Brathering, Bismarckhering mit „Hausfrauensauce“, Bratkartoffeln und kleiner Caesar Salad

17,00 €

Auf der Haut gebratenes

Filet vom Kabeljau

mit körniger Senfsauce, Bratkartoffeln und kleiner Caesar Salad

23,00 €

ITALIENISCHE KLASSIKER



PASTA...

Linguine al salmone

Lachs, Tomaten-Sahnesauce,
Cherrytomaten und Rucola

18,50 €

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

mit Vanilleeis
9,00 €

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
€ 7,90

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 € 27,90

ALKOHOLFREI...



SOFTDRINKS, SÄFTE...

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,3l € 3,30

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,5l € 5,40

Cola Zero 0,3l € 3,30

Gerolsteiner 0,25l medium/ still € 3,10

Gerolsteiner 0,75l medium/ still € 6,50

Apfelsaftschorle 0,3l € 3,10

Apfelsaftschorle 0,5l € 4,50

Apfel- oder Orangensaft 0,2l € 3,10

Bananen- oder Kirschsafft 0,2l € 3,50

Maracuja- oder Rhabarbersaft 0,2l € 3,50

KiBa (Kirsch-Bananensaft) 0,2l € 3,50

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 € 4,50

Hausgemachte Limonade 0,4l € 6,50

...UND BIER

Lübzer Pils 0,3l € 3,60

Lübzer Pils 0,5l € 5,40

Duckstein 0,3l € 3,80

Duckstein 0,5l € 5,70

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 € 3,70

Alster 0,00% 0,5l € 5,40

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 € 29,50

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 1,0l € 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 € 5,50

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

Trocken

Weingut Diehl, Dornfelder QbA, Pfalz

Intensiv dunkle Farbe mit blauen Reflexen.

Fruchtbetont nach Zwetschgenmus mit Vanille
und feinem Nougatton.

0,15l € 5,30 1,0l € 29,50

Verema Reserva

Rioja, **Tempranillo – Flaschenwein!**

rote und schwarze Beeren und

feine Kräuter-Aromen

24 Monate barrique gereift

0,75l € 30,00

HALBTROCKEN...

Halbtrocken

Julius Kimmle Dornfelder, Pfalz

Tiefdunkle kräftige Farbe, milde Säure, viel
Lagerungspotenzial, feine Sauerkirscharomen,
weiche Tanninstruktur.

0,15l € 5,30 1,0l € 29,50

NACHHALTIG ANGEBAUT...

Belcante Merlot, Frankreich

Vivolovin Merlot, **Bio-Qualität**,

trocken, kräftig & vollmundig

0,15l € 5,90 1,0l € 32,00

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 € 4,10

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

€ 6,50

HEISSE GETRÄNKE...



KAFFEE, SCHOKOLADE

Tasse Kaffee € 2,90

Pott Kaffee € 3,60

Tasse Kaffee coffeinfrei € 2,90

Pott Kaffee coffeinfrei € 3,60

Espresso € 2,60

Cappuccino € 3,60

Tasse Milchkaffee € 3,90

Latte Macchiato € 3,90

Heiße Schokolade mit Sahne
oder Milchschaum € 3,90

Eisschokolade mit Vanilleeis
und Schlagsahne € 5,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

„Pharisäer“ mit Jamaika Rum, braunem
Rohrzucker und Schlagsahne € 6,90

„Irish Coffee“ mit Irish Whiskey, braunem
Rohrzucker und Schlagsahne € 6,90

...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
€ 5,90

Heißer Sanddornsafte
mit Amaretto und Honig
€ 7,90

Sanddornrog
mit Sanddorn-Rum und Honig
€ 7,50