

## **Speisekarte**

Mecklenburger Stube – Ihr Restaurant im Landhotel Schorssow

### **Salatvariationen**

#### **Kleiner Salatteller**

verschiedene Blattsalate mit Gemüse der Saison,  
dazu feiner Kräuterdressing und Baguette

#### **Kleiner Tomatensalat**

mit Roten Zwiebelringen in einer Balsamico Marinade,  
dazu Baguette

#### **Griechischer Bauernsalat**

mit Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Oliven,  
dazu feines Knoblauchdressing und Baguette

#### **Schorssower Salatteller**

verschiedene Gemüse der Saison auf knackigen Blattsalaten,  
dazu Schinkenstreife, Käseraspeln und ein gekochtes Ei,  
feiner Kräuterdressing und Baguette

#### **Salatteller mit Putenstreifen**

verschiedene Gemüse der Saison auf knackigen Blattsalaten,  
dazu frisch mariniert Putenstreifen, Kräuterdressing und Baguette

#### **Salatteller mit Thunfisch**

verschiedene Gemüse der Saison auf knackigen Blattsalaten,  
dazu Thunfisch, Oliven und Ei verfeinert, Kräuterdressing und Baguette

#### **Salatteller Geflügelleber**

verschiedene Gemüse der Saison auf knackigen Blattsalaten  
Kräuterdressing, Geflügelleber mit angedünsteten Zwiebeln und dazu Baguette

#### **Tomate Mozzarella**

Mozzarella mit frischen Strauchtomaten, bestrichen mit eingelegtem Basilikum  
verfeinert mit Balsamicodressing und Olivenöl und dazu Baguette

## **Speisekarte**

Mecklenburger Stube – Ihr Restaurant im Landhotel Schorssow

### **Fangfrischer Fisch aus heimischen und fernen Gewässern**

#### **Zanderfilet**

in Butter gebraten oder gedünstet auf feiner Weißweinsauce  
mit Bratkartoffeln und einen kleinen Salatteller

#### **Schorssower Fischplatte**

in Butter gebratenes Filet vom Zander, Aal und Hecht  
mit einer Weißweinsauce und Schwenkkartoffeln

#### **Forelle „Müllerin Art“ oder „Forelle Blau“**

mit zerlassener Butter und Schwenkkartoffeln, Meerrettich  
dazu einen kleinen Salatteller

#### **Wildlachs auf grünen Nudeln**

dazu einen kleinen Salatteller

#### **Holländischer Matjesfilets**

mit hausgemachter Remoulade, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

#### **Seeteufelfilet gebraten**

mit Lauch- Orangengemüse, dazu Basmatireis

#### **Aal in Kresserahm**

gedünsteter Aal in schaumiger Kresserahmsauce  
dazu Schwenkkartoffeln und einen kleinen Salatteller

## **Speisekarte**

Mecklenburger Stube – Ihr Restaurant im Landhotel Schorssow

### **Aus Grill und Pfanne**

#### **Grosses Bauernfrühstück**

mit Schinkenspeck, Zwiebeln, Bratkartoffeln  
3 Eiern dazu Gewürzgerurken

#### **Schweinesteak ou four**

saftiges Schweinerückensteak mit feinem Ragout, Käse überbacken  
dazu Kaisergemüse und Pommes Frites

#### **Schnitzel „Wiener Art“**

mit Stangenspargel, Hollandaise, Kartoffeltaschen  
Zitrone, Sardellenfilet, Kapern

#### **Schweinesteak Strindberg**

Schweinerückensteak bestrichen mit Senf, Zwiebeln  
In einer Ei Hülle gebraten, serviert mit Kaisergemüse und Kroketten

#### **Braumeisterschnitzel**

Gefüllt mit Schinken und Käse  
dazu Blumenkohl mit feiner Sauce Hollandaise und Kartoffeltaschen

#### **Schweinesteak Zigeuner Art**

in einer pikanten Letscho- Zwiebel-Jagdwurst-Chilisauce  
dazu Pommes Frites

#### **Gefüllte Putenbrust**

Mit Preiselbeeren, Gorgonzola, einer Pfefferrahmsauce  
Dazu Mandelbrokkoli und Kroketten

## Speisekarte

Mecklenburger Stube – Ihr Restaurant im Landhotel Schorssow

### Aus Grill und Pfanne

#### **Argentinisches Rumpsteak 250g**

mit Kräuterbutter und Meerrettich,  
dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachten Kräuterrahm und einen kleinen Salat

#### **Argentinisches Rumpsteak 250g**

„ Pariser Art“ in einer Pfeffersahnesauce  
mit Speck, Zwiebeln, Bohnen und dazu Kartoffeltaschen

#### **Lammfilet**

mit einer feinen Knoblauchsauce  
Speck, Zwiebel, Bohnen und dazu Rosmarinkartoffeln

#### **3 Schweinemedallions**

mit Waldpilzen, Lauchzwiebeln, frischen Kräutern in Butter geschwenkt  
dazu Herzogekartoffeln

#### **Schlemmerpfanne für 2 Personen**

2 Schweinemedallions, argentinisches Rumpsteak und Putenbrustmedallions  
angeschwenkten Waldpilzen mit Lauchzwiebeln und frischen Kräutern, Spargel  
Hollandaise, dazu Bratkartoffeln, Grilltomaten und verschiedenen Dips

## **Speisekarte**

Mecklenburger Stube – Ihr Restaurant im Landhotel Schorssow

### **Pasta und Vegetarisches**

Wir servieren alle Pastagerichte mit frisch gehobelten Parmesan

#### **Tagliatelle mit Meeresfrüchten**

in Walnussöl und frischem Knoblauch angeschwenkt

#### **Penne in Tomatensauce**

dazu überbackene Pute mit Tomate- Mozzarella und frischem Basilikum

#### **Gemüseauflauf**

Blumkohl, Broccoli, Käserahmsauce Überbacken mit Käse

#### **Omelette mit Waldpilzen**

Waldpilze mit Lauchzwiebeln, frischen Kräutern in der Pfanne angeschwenkt

#### **Knackiges Gemüse**

im Wok angeschwenkt, dazu Basmatireis

#### **Schorssower Pilzpfanne**

Waldpilze, Paprika, Zwiebeln, Champions im Wok mit frischen Kräutern angeschwenkt, dazu Crème Fraich und Baguette

## **Speisekarte**

Mecklenburger Stube – Ihr Restaurant im Landhotel Schorssow

### **Aus Wild und Flur**

#### **Feiner Wildschweinbraten**

in Rotweinsauce mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachte Kartoffelklöße

#### **Feiner Rehbraten**

mit einer pikanten Wildsauce, Waldpilzen,  
frischen Kräutern und dazu Herzoginkartoffeln

#### **Wildgulasch vom Reh und Wildschwein**

mit Steinpilzen, frischen Kräutern und hausgemachte Kartoffelklöße

#### **Hirschsteak**

auf einer Preiselbeersauce, mit Waldpilzen, frischen Kräutern und  
dazu Kroketten

### **Kleinigkeiten für zwischendurch oder für den Abend**

#### **Hausgemachte Stülze vom Schwein**

Mit einer Viniagrette oder Remoulade dazu Bratkartoffeln

#### **Schorssower Landhaustoast**

Gekochter Schinken, Tomate und Basilikum  
mit Käse Überbacken

#### **Strammer Max**

Schwarzbrot belegt mit rohem Schinken, Gewürzgurken  
und 3 Setzeiern

#### **Gemischte Schinken- und Bratenplatte**

verschiedene Sorten Schinken- und Bratenaufschnitt  
dazu Schwarzbrot und Butter

## **Speisekarte**

Mecklenburger Stube – Ihr Restaurant im Landhotel Schorssow

### **Für unsere Kleinen Gäste**

#### **Nudeln mit Tomatensauce**

mit einer fruchtigen Tomatensauce und Jägerschnitzel

#### **Zwergenschnitzel**

mit Buttermöhrrchen, Pommes frites und Ketchup

#### **Käpt´n Blaubär**

Fischstäbchen mit Pommes frites

#### **Chicken crossis**

mit Buttermöhrrchen und Pommes

### **Desserts für den süßen Gaumen**

#### **Ofenwarmer Apfelstrudel**

auf einem Vanillespiegel mit Vanilleeis und Schlagsahne

#### **Frischer Obstsalat**

mariniert mit einer Rum-Zucker Viniagrette und Schlagsahne

#### **Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

und Schlagsahne

#### **Schlemmereisbecher**

Mit verschiedenen Sorten Eis mit frischem Obst und Schlagsahne

#### **Hausgemachte Waffeln**

mit Kirschen, Vanilleeis und Schlagsahne