

Gar lieblich dringen aus der Küche
bis an das Herz die Wohlgerüche
Hier darf die Zunge fein und scharf
sich nützlich machen - und sie darf.
Wilhelm Busch

*Eine Menueauswahl - zusammengestellt aus dem
Standardangebot unseres Hauses
gute bürgerliche Küche, schmackhaft zubereitet und appetitlich
angerichtet*

Vorspeisen

<i>Geflügelsalat auf Ananas mit Toast</i>	2,30 €
<i>Matjestatar auf grünem Blattsalat mit Baguette und Butter</i>	2,70 €
<i>Krabben-Cocktail bunt garniert mit Baguette und Butter</i>	2,90 €
<i>Kernsaftschinken zu Honig-und Cantaloupemelone auf Lollo Rosso mit Baguette und Butter</i>	3,90 €
<i>Norwegischer Räucherlachs, Windbeutel mit Philadelphiaschaum gefüllt auf frischem Salat angerichtet</i>	4,20 €
<i>Kalbsleber zu frischer Ananas auf Sherrysauce und Mandelblättchen mit Toast</i>	3,80 €
<i>Roastbeef rosa zu frischem Stangenspargel Meerrettichsahne und Toast</i>	Preis nach Saison
<i>Mit Käse und Schinken gefüllter halber Pfirsich, frische Obstgarnitur und Kräuterbaguette</i>	3,50 €
<i>Ragout fin mit Käse überbacken und Toast</i>	2,70 €

Suppen

- 2 -

<i>Prignitzer Hochzeitssuppe</i>	2,50 €
<i>Ukrainische Soljanka</i>	2,50 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	2,50 €
<i>Champignoncremesuppe</i>	2,30 €
<i>Kohlrabicremesuppe mit Brunnenkresse</i>	2,30 €
<i>Tomatencremesuppe mit Kräutern und Creme fraiche verfeinert</i>	2,40 €
<i>Käsesuppe mit Hackfleisch und Porree</i>	2,80 €
<i>Broccolicremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Pinienkernen</i>	3,00 €
<i>Feine Käsesuppe „Bavaria“</i>	3,10 €
<i>Lauchcreme – Lachs – Suppe</i>	3,00 €
<i>Steinpilzsuppe mit Creme fraiche und Weißwein veredelt</i>	3,40 €
<i>Forellenrahmsuppe mit Wermut und Sahne verfeinert</i>	3,50 €
<i>Hummer – Melonen – Sahnesuppe</i>	3,50 €

Menuebestandteile vom Standardangebot bis zu den gehobenen Ansprüchen

Preise für ein Hauptgericht aus den einzelnen Menuebestandteilen, werden Ihnen auf Wunsch sofort nach Auswahl errechnet. Hier sind keine langfristigen Festpreise möglich, da wir den Preisschwankungen unserer Zulieferer ausgesetzt sind.

Braten

Kasslerbraten in Blätterteig gebacken
Kassler – Ananas – Braten

Mangoldbällchen in Morchelsauce

Schweinefilet im Speckmantel
Schweinefilet in Blätterteig gebacken
Schweinefilet mit einer Kräuterfarce gefüllt

Gespickte Wildschwein-,

- 3 -

*Reh- oder Dammhirschkeule in Rotweinsauce
mit Preiselbeeren im Butterpfirsich*
Wildschweinkeule mit Kräuterkruste
Wildschweinrollbraten mit Preiselbeeren im Weißweinapfel
Wildschweinerücken mit einer Kräuterfarce gefüllt mit Preiselbeerrahm
Dammhirschrücken im Speckmantel gebraten
Rehrücken in Lebkuchensauce

Gebackene Entenbrust mit in Bierteig gebackenen Pfirsichen
Entenbrust mit Calvados
Entenbrust mit Grapefruit-Kräuterbutter
Entbeinte geschmorte Entenkeule in Sahnesauce
Poularde mit einer Zwiebel-Champignonmasse gefüllt
Gebratene Fasanenbrust mit Traubensauce

Lammkeule „Provinzialische Art“
Lammcarrè mit Walnusskruste und Rotweinsauce
*Lammrücken mit einer Kalbsleberfarce gefüllt,
im Speckmantel und im Rohr gebacken*

Sauerbraten
Roastbeef rosa mit Meerrettichsauce
Gespicktes Rinderfilet in Burgundersauce
Gespicktes Rinderfilet in Pfifferrahmsauce (Paprika, Zwiebeln, Tabasco)
Raffinierte Rinderrouladen (mit Hackfleischfüllung)

Steaks

Hähnchenbrust in Champagnersauce
Hähnchenbrust mit Schinken- und Frischkäse gefüllt
Schweinerückensteak „Strindberg“
Schweinerückensteak „Braumeister Art“
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
Schweinemedallions mit Pfirsichen und Sauce hollandaise überbacken
Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Sahnesauce überzogen
Wildrückensteak mit Kochschinken und Frischkäse gefüllt
Wildfilets mit einer Kräuterfarce gefüllt
Rumpsteak mit Kräuterbutter

Fisch

Zanderfilet in Bierteig gebacken
Zander in Bierteig gebacken
Rotzungenfilet gebraten mit Meerrettich-Sauce
Lachsmedallions in Kartoffelkruste

Lachsfilet in Blätterteig gebacken
Lachsfilet in Champagnersauce
Forelle „Müllerin-Art“ mit Krabben-Orangen-Sauce
Gebratene Fischvariation (Calamaris, Garnelen, Lachs und Zander)
Matjes nach Hausfrauenart, Matjes-Gurkensalat

Gemüsebeilagen je nach Saison

Blumenkohl, Rosenkohl, Wirsingkohl, Broccoli,
Rotkohl, Spargel, Grüne Bohnen, Erbsen, Möhren
Grünkohl
Ratatouille-Gemüse
Champignons a la creme, Pfifferlinge und Steinpilze
Gemüse in Blätterteig
Spargel mit Parmaschinken und Parmesankäse
Spargel in Kräutercrepes

Salate

Dill-Gurken-Salat
Tomatensalat mit Zwiebeln und Schafskäse
Griechischer Bauernsalat (Gurke, Paprika, Tomate, Oliven, Feta)
Feldsalat mit Paprika, Tomaten, Mais und gedünsteten Pfifferlingen mit Sauce Vinaigrette
Knackig bunter Salat (Eisberg, Tomaten, Gurken, Champignons, Mais, Radieschen) mit Sahne-Kräuter-Dressing
Sprossen-Organen-Salat
Schichtsalat (Porree, Sellerie, Ananas, Äpfel, Kochschinken, Eier, Käse)
Nudelsalat
Kartoffelsalat

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße
Risotto
Fettuccine
Kartoffelplätzchen
Kartoffelkroketten
Herzoginkartoffeln
Pommes frites

- 5 -

Desserts

Mocca-Creme mit Sahnehäubchen	2,10 €
Weißer Marc de Chablis-Mousse mit Traubenkompott	2,50 €
Erdbeercreme auf Marzipanschaum	2,50 €
Joghurtterrine mit Himbeerpüree	2,50 €
Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Sauce (Vanille-Eis)	2,10 €
Italienische Amaretti-Mascapone-Creme mit Himbeeren	3,10 €
Mousse au chocolat mit Mandelsplittern und Amarettikugeln	2,50 €

<i>Vanille-Hörnchen mit Walnusseis und leicht herber Schokoladensauce</i>	3,10 €
<i>Blätterteigtaschen mit Pflaumen-Pistazienfüllung mit Vanille-Sauce</i>	3,20 €
<i>Vanille-Waffeln zu Walnusseis und herber Schokoladensauce</i>	3,10 €
<i>Walnusseis, Chokoladenmousse und Vanillegrieß auf Karamellsauce</i>	3,40 €
<i>Erdbeeren mit Mascarpone</i>	3,50 €
<i>Feine Erdbeeren in der Röhre gebacken und am Tisch flambiert</i>	3,90 €
<i>Creme- oder Fruchteisbombe mit heißen Kirschen und Schlagsahne</i>	3,90 €
<i>Eisdesserts aus dem aktuellen Tagesangebot</i>	

*Die Erfindung eines neuen Gerichts
 Beglückt die Menschheit mehr,
 als die Entdeckung eines neuen Gestirns.*

*Für Ihre Gästebewirtung in den eigenen vier Wänden machen wir Ihnen
folgende Angebote*

**Geselliges Vergnügen-,
munteres Gespräch
muss einem Festmahl die Würze geben
Shakespeare**

Standardbuffett ab 10 Personen Portionspreis 10,00 €

verschiedene kalte Platten, abwechslungsreich zusammengestellt und tischfertig geliefert

Salami- und Schinkenplatte

*Nussschinken
Schinkenspeck auf Honigmelone und Cantaloupe-Melone und Blattsalat angerichtet*

*Salami auf Käse-Schinkensalat
kl. Bouletten*

Fischplatte

*Lachslocken
Aal in Aspik
Matjestatar
Geräucherte Forellenfilets
geräucherter Lachs
gefüllte Eier*

Käseplatte

*französischer Weichkäse
Schnittkäse Edamer
Schinken oder Schnittlauchkäse von Gouda
Tolko Frischkäse*

Salate

2 frische Salate der Saison mit Joghurt-, Sahne- oder Kräuterdressing

Warmteil

Kesselgoulasch oder Fricassee

Die Platten sind mit frischen Südfrüchten oder herzhaftem Gemüse angerichtet.

Auf Wunsch werden Butter und Brot zum Aufpreis von 0,80 € /Portion gereicht.

Ich habe gefunden, dass Menschen mit Geist und Witz
auch immer eine feine Zunge besitzen,
jene aber mit stumpfen Gaumen beides entbehren
Voltaire

- 7 -

Bufett „Landgasthaus Bauer“ ab 10 Personen

Portionspreis: 12,00 €

reichhaltiges und geschmacklich fein abgestimmtes Bufett nach Art unseres Hauses

Braten- und Schinkenspezialitäten

*Lachsschinken auf Orange-Cantaloupemelone
Nussschinken auf Honigmelone
Ludwigsluster Salami
Schweinemedaillons mit Pfirsichen und Frischkäse
Roastbeef rosa mit Sahneerrettich*

piquante Käseplatte

*Schnittkäse Edamer und Grünländer
Frischkäse mit Schnittlauch
Kräuterschnittkäse und Schafsmilchkäse
Käsepralinen
Käserolle*

große Fischplatte

*geräucherter kanadischer Lachs
geräucherter Heilbutt
Lachslocken oder Schüllerlocken
geräucherte Forellenfilets
Aal in Aspik mit Remoulade
Krabben mit Ananaswürfel im Sahnedressing
gefüllte Eier mit Kaviar*

Salate

*Feldsalat mit Paprika, Tomaten, Mais, Zwiebeln, gedünsteten Pfifferlingen und
Kräuter dressing
Tomatensalat mit Zwiebeln und Schafskäse*

Warmteil

Kasslerkammerbraten oder Krustenbraten auf Sauerkraut

Alle Platten sind mit frischem Obst oder Gemüse angerichtet.

Auf Wunsch werden Butter und Brot zum Preis von 0,80 € pro Person erhältlich.

Der Magen eines gebildeten Menschen
hat die besten Eigenschaften eines edlen Herzens:
Sensibilität und Dankbarkeit.
Alexander Puschkin

Gourmet Bufett (ab 20 Personen)

Potionspreis: 18,00 €

erlesene Köstlichkeiten für den Feinschmecker und den Liebhaber der exklusiven Küche

Kernsaftschinken und Lachsschinken mit frischen Feigen und Honigmelone

gekochte Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

geräucherte Gänsebrust mit Salatbeilagen

Roastbeef rosa zu Avocado auf Batavia Salat

mit einer Kräuterfarce gefülltes Schweinefilet

gemischte Käsevariationen vom Brett wie

Allgäuer Emmentaler

Gouda

Camembert (Cambozola)

Ziegenkäse

Edelpilzkäse

Fischspezialitäten

Lachsterrine, Meeresfrüchtemerrine

mit Krabben gefüllte Avocados

Graved Lachs

Partystremelchen, geräucherte Forellenfilets

gefüllte Eier mit Kaviar

Salate

Feldsalat mit Pfifferlingen oder Sprossen/Orangensalat

Warmteil

Hähnchenbrust in Champagnersauce

Mangoldbällchen in Morchelsauce

Gemüse in Blätterteig

Dessert

Rote Grütze nach altem Hausrezept mit feiner Vanillesoße

Weißer Marc de Chablis-Mousse

Italienisches Büfett (ab 20 Personen)

Portionspreis 13,50 €

Parmaschinken zu Feigen und Honigmelone auf Lollo Rosso

Italienische Käsespezialitäten vom Brett

Warmteil

Lasagne alla Maria Cristoforetti

Pizza mit Salami, Champignons, Paprika und Tomaten

Hähnchenbrustfilet mit Tortellini, Sauce Gorgonzola und Parmesankäse

Salate

Melonensalat mit Parmaschinken

*Italienischer Salat (verschiedene Blattsalate, Tomaten, Möhren, Eiern,
Orangenfilets in Vinaigrette und Balsamico
Pinienkernen und Croutons)*

Dessert

Tirami su (Espresso, Ei, Amaretto, Sahne, Mascarpone und Löffelbiskuits)

Wenn Ihr gegessen und getrunken habt,
seid Ihr wie neu geboren, seid stärker, mutiger,
geschickter zu Eurem Geschäft
Goethe

Brunch-Bufett ab 20 Personen Portionspreis 13,00 €

Hühnerbrühe mit Einlage

gemischte Aufschnittplatte

gemischte Käseplatte

Matjes - Apfel Tatar,

Eiersalat mit Frühlingszwiebeln und gekochte Eier

warme Hackfleischbällchen

Kasslerbraten auf Sauerkraut

Sauerfleisch

Konfitüren und Honig

verschiedene Brotsorten und Brötchen

Kaffee und Tee

Obstsäfte

Deftig und rustikal und dabei so schmackhaft und appetitlich

Schlachtebufett ab 20 Personen Preis pro Person 10,50
€

Eisbein

Krustenbraten

Kasslerbraten

Sauerfleisch

verschiedene Würstchen

kleine Bouletten

Sauerkraut

Grünkohl

Rosenkohl

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Zusätzlich können folgende warme Speisekomponenten gereicht werden:

	Portionspreis
<u>Eintöpfe:</u>	
feine Kartoffelsuppe mit Krabben	2,80 €
ungarisches Kesselgoulasch	2,90 €
<u>Fleischgerichte:</u>	
Hühnerfricassee	2,85 €
Wildschweingoulasch	2,90 €
Krustenbraten auf Sauerkraut (ganze Keule ca. 95,00 €) Preis nach Gewicht	
Wildschweinkeule mit Preiselbeeren im Weisweinapfel - Preis nach Gewicht	
<u>Steakplatte I</u>	
Gebäckene Hühnerbrust	
Schweineschnitzel	
Schweinemedallions mit Pfirsichen und Sauce hollandaise überbacken	5,40 €
<u>Steakplatte II</u>	
Schweinesteak „Strindberg“	
Putensteak mit Ananas überbacken	
Medallions mit Schinken und Käse überbacken	6,50 €
<u>Steakplatte III</u>	
Schweinesteak „au four“	
Hühnerbrust mit Schinken und Frischkäse gefüllt	
Medallions mit Pfifferlingen überzogen	7,50 €
<u>Teigwaren/Gratins</u>	
Lasagne	5,30 €
Gemüse-Nudel-Gratin	3,80 €
Kartoffel-Broccoli-Gratin	3,00 €
Gemüse in Blätterteig gebacken	2,90 €
Weitere warme Speisekomponenten können Sie aus den folgenden Seiten entnehmen :	
Suppen	Seite 2
Fleischgerichte	Seite 2 und 3
Sättigungsbeilagen	Seite 4
Gemüsebeilagen	Seite 4
Desserts	Seite 4 und 5

Für den Empfang oder das Stehbankett empfehlen wir:

mundgerechte Leckerbissen für den kleinen Appetit

	<i>Portionspreis</i>
<i>Canapeès</i>	
<i>mit Edamer mit französischem Weichkäse mit Kräuterfrischkäse</i>	<i>1,50 €</i>
<i>mit geräuchertem Lachs mit geräucherter Forelle mit Pfeffermakrele</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Schweinemedallions Wildsteaks Lachsschinken</i>	<i>2,00 €</i>

Die Canapeès sind mit frischem Obst oder Gemüse angerichtet.

Zur Komplettierung empfehlen wir eine Auswahl frischer Salate.

Sie möchten Gäste bewirten?

Ein perfekter Gastgeber sein?

Gutem Service und gelungener Küche frönen?

Dann herzlich willkommen bei uns!



Im Landgasthaus Bauer

*75 Jahre Familientradition im Gastgewerbe haben unsere Gastronomie geprägt
Festliche Tafeln und eine ansprechende Raumgestaltung sind die Markenzeichen
unseres Hauses.*

Eine Auslese unserer Spezialitäten finden Sie in diesem Katalog.

*Die passende Getränkeauswahl treffen wir gern mit Ihnen gemeinsam nach Ihrer
persönlichen Menuezusammenstellung.*

*Nehmen Sie sich die Zeit und finden Sie den Rahmen, den Sie Ihren Gästen
darbieten möchten.*

*Wir beraten Sie gern und heißen Sie und Ihren Gästekreis herzlich willkommen
bei etwas mehr Gastlichkeit.*

Ihr Wirt

Roland Bauer

