



ÖKOLOGISCHE
DELIKATESSEN
AUS VORPOMMERN

Unsere Speisekarte

Frühstücksangebot bis 14.00 Uhr

Metzgerfrühstück mit Wurstspezialitäten¹ aus
unserer Warmfleischmetzgerei & süßen Aufstrichen
- serviert mit Brot und Butter -

für 1 Person	€ 8,80
für 2 Personen	€ 15,00
Rühreier von 3 Eiern	€ 3,00
Rühreier mit gebratenem Speck	€ 4,50
Rühreier mit Tomate	€ 4,50
Brotkorb extra	€ 2,30

Jeden Sonntag bieten wir unseren LandWert Brunch von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr
im Hofmarktrestaurant an. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Vorspeisen & Suppen

Kraftbrühe vom Hereford – Rind mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen	€ 3,80
Geeistes Zuccinisüppchen mit Crème fraîche	€ 4,00
„Würstchen-Spaß vom LandWert Hof“ Heiße Bockwurst oder Red Chili Knacker, dazu Senf und Brot	€ 3,00
Knackige Blattsalate und frisch gezupftes Grün von unseren Kräutercarres mariniert mit Balsamicodressing dazu hauchdünne Scheiben vom Seelufschinken, Schwarzbrotkräcker	€ 7,90
Carpaccio vom Hereford–Rind, mariniert mit hausgemachtem Pesto, Parmesanspänen und knackigen Kräutern aus dem Hofgarten	€ 8,20

Noch eine Information zu unserer Speisekarte:

Bis auf die Kräuter, die in unserem Hofgarten geerntet werden, sind alle Produkte biozertifiziert.
(DE-ÖKO-034)

¹ enthalten Nitritpökelsalz



ÖKOLOGISCHE
DELIKATESSEN
AUS VORPOMMERN

Hauptgänge

Hausgemachte Weizengrießnudeln in Salbeibutter geschwenkt dazu gebratenes Gemüse und gehobelter Parmesan	€ 6,90
Im Kräuterfond gesottenes Bugstück vom Rind mit Apfel – Meerrettichsahne, Erbsengemüse in Petersiliensahne, dazu Bouillonkartoffeln	€ 12,60
als Probierportion	€ 10,10
Hüftsteak vom Hereford – Rind mit Kräuterbutter, auf Gurkensalat angerichtet, dazu herzhafte Bratkartoffeln	€ 19,00
Kotelett vom Bunten Bentheimer mit Reneclaudencutney aus unserer Feinkostmanufaktur, Zucchini Gemüse und Thymiankartoffeln	€ 16,50
Saltimbocca vom Hofschwein hausgemachte Weizengrießnudeln in Salbeibutter dazu gebratenes Gemüse	€ 15,30
Hofbratwurst mit Senf Weinkraut und Kartoffelpüree	€ 6,50
Sülze vom gepökelten Eisbein ¹ mit Remouladensauce, Salatbeilage und herzhaften Bratkartoffeln	€ 7,60

Deftige Brotzeit

Metzgerbrett mit Wurstspezialitäten ¹ aus der Hofmetzgerei, luftgetrocknetem Schinken, Edelschimmelsalami aus dem Erdreifegewölbe und verschiedenen Kräutern aus dem Hofgarten dazu reichen wir Butter, Schmalz und frisches Brot	€ 8,80
Käsebrett mit Käsespezialitäten regionaler Käsereien, süßem Fruchtaufstrich aus der Feinkostmanufaktur und eingelegten schwarzen Walnüssen dazu reichen wir Butter, Schmalz und frisches Brot	€ 8,80

Dessert

Rote Beerengrütze dazu hausgemachtes Holunderblüteneis	€ 4,50
2 Kugeln hausgemachtes Eis mit Schlagsahne	€ 4,00
Schwedeneisbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	€ 5,50
Eiskaffee/Eisschokolade	€ 4,00

Noch eine Information zu unserer Speisekarte:

Bis auf die Kräuter, die in unserem Hofgarten geerntet werden, sind alle Produkte biozertifiziert.
(DE-ÖKO-034)

¹ enthalten Nitritpökelsalz