

APERITIFS...



KLEIN, LECKER...

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)
€ 5,50

Rhabarber-Sprizz

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

Sanddorn-Sprizz

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

...UND VORWEG

Lillet Wildberry

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

Lillet Lemon

Lillet Blanc mit Bitter Lemon und
Zitronenscheibe auf Eis 0,2l
€ 7,50

Campari-Orange 0,3l
€ 5,90

Sherry Sandemann

Medium 5cl 15%
€ 5,50

Martini 15%

5cl € 5,50

ALKOHOLFREI...



SOFTDRINKS, SÄFTE...

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,3l € 2,90

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,5l € 4,80

Cola light 0,3l € 2,90

Gerolsteiner 0,25l medium oder still € 2,80

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

Apfelsaftschorle 0,3l € 2,80

Apfelsaftschorle 0,5l € 4,30

Apfel- oder Orangensaft 0,2l € 2,80

Bananen-, oder Kirschsft 0,2l € 3,10

Maracuja-, oder Rhabarbersaft 0,2l € 3,10

KiBa (Kirsch-Bananensaft) 0,2l € 3,10

KiBa und andere Säfte 0,5l € 5,10

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2l €

3,10

Vitalmalz 0,3l € 2,80

...UND BIER

Lübzer Pils 0,3l € 3,30

Lübzer Pils 0,5l € 4,90

Duckstein 0,3l € 3,50

Duckstein 0,5l € 5,10

Alsterwasser 0,3l € 3,30

Alsterwasser 0,5l € 4,90

Benediktiner Hefeweizen Hell, Dunkel
oder Alkoholfrei 0,5l € 5,10

Lübzer Alkoholfrei 0,33l € 3,30

Alster Alkoholfrei 0,5l € 4,90

HEISSE GETRÄNKE...



KAFFEE, SCHOKOLADE

Tasse Kaffee € 2,90

Pott Kaffee € 3,60

Tasse Kaffee koffeinfrei € 2,90

Pott Kaffee koffeinfrei € 3,60

Espresso € 2,20

Cappuccino € 3,10

Tasse Milchkaffee € 3,30

Latte Macchiato € 3,50

Heiße Schokolade mit Sahne
oder Milchschaum € 3,50

Eisschokolade mit Vanilleeis
und Schlagsahne € 4,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

„Pharisäer“ mit Jamaika Rum, braunem
Rohrzucker und Schlagsahne € 5,90

„Irish Coffee“ mit Irish Whiskey, braunem
Rohrzucker und Schlagsahne € 5,90

...UND TEE!

Glas Tee (Spicy Black Chai Tee, English
Breakfast (Bio), Jasmin Tee (Bio),

Sommer Beerenfrüchte

und Kaminfeuer Früchtetee)

im doppelwandigem Teeglas serviert!

€ 2,90

NICHT NUR IM WINTER...

Heißer Sanddornsaft mit Honig

€ 4,50

Heißer Sanddornsaft

mit Amaretto und Honig

€ 5,90

Sanddornrogg

mit Sanddornsaft, Rum und Honig

€ 5,70

ROTWEIN...



TROCKEN BIS LIEBLICH...

Trocken

Weingut Diehl, Dornfelder QbA, Pfalz

Intensiv dunkle Farbe mit blauen Reflexen.
Fruchtbetont nach Zwetschgenmus mit Vanille
und feinem Nougatton.

0,15l € 4,90 1,0l € 29,00

Chianti Terre de Priori, Italien

Trocken aber dabei weich.

0,15l € 4,90

Halbtrocken

Julius Kimmle Dornfelder, Pfalz

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

0,15l € 4,90 1,0l € 29,00

Lieblich

Lambrusco

Italien, lieblich und frisch, süsser Perlwein

0,15l € 4,50

NACHHALTIG ANGEBAUT

Belcante Merlot, Frankreich

Vivolo Vin Merlot, **Bio-Qualität**,
trocken, kräftig & vollmundig

0,15l € 5,10 1,0l € 31,00

Solluna Montepulciano d' Abruzzo Italien

Dunkelrot, trocken aber sehr mild & süffig mit
satten Aromen dunkler Beeren. Sehr ausgewogen
mit rundem Abgang.

0,75l Flaschenwein € 26,00

Cabrina del Sur crianza – Spanien

Tempranillo/Syrah. Intensive Fruchtaromen
sonnenverwöhnter Trauben gepaart mit feiner
Würze. Trocken mit milder Säure.

0,75l Flaschenwein € 26,00

WEISSWEIN...



TROCKEN BIS LIEBLICH...

Trocken

Pinot Grigio

italienisch leicht und trocken

0,15l € 4,90

Domaine de Pellehaut

Harmonie de Gascogne

Sauvignon Blanc & Chardonnay

Frankreich, trocken, Weingut Mathieu Béraut

0,15l € 5,10 0,75l € 24,50

Scaia Chardonnay

Tenuta Sant Antonio, Venetien,

trocken und ausgewogen

0,15l € 6,10 0,75l € 28,90

Grauburgunder – Weingut Diehl

Pfalz, trocken und dichte Substanz

0,15l € 4,90 1,0l € 29,50

Halbtrocken

Weingut Diehl, Riesling QbA

Saftig und fruchtig, viel Pfirsich, Aprikose &

Mirabelle, Ein Spaß- Riesling erster Güte!

0,15l € 4,90 1,0l € 29,50

Lieblich

Scheurebe – Weingut Diehl

Pfalz, lieblich, wunderbar süffig

0,15l € 4,90 1,0l € 29,50

NACHHALTIG ANGEBAUT

Trocken

Phönix – Weißburgunder QbA

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 € 5,90 1,0l € 30,50

UND DANN ROSÉ...

Halbtrocken

Julius Kimmle Dornfelder Rosé, Pfalz

Feinfruchtige Cassis- und Brombeeraromen.

Die dezente Restsüße macht ihn
ausgewogen im Geschmack.

0,15l € 5,10 0,75l € 24,50

SPIRITUOSEN...



LIKÖR & COGNAC...

Nordhäuser Doppelkorn 38%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

Wodka 37,5%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

Sambuca 40%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

Baileys 17%

4cl € 4,90 2cl € 3,10

Amaretto 20%

4cl € 4,50 2cl € 2,80

Havanna 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 € 4,90

Grappa Riserva

2cl € 4,10

Grappa Chardonnay

2cl € 3,70

Hausgemachte Digestifs...

Ouzo

(Anisöl, Wodka, weißer Kandiszucker)

4cl € 4,90 2cl € 3,10

Rhabarberlikör

(Rhabarbersaft, Wodka, Vanillezucker)

4cl € 4,50 2cl 2,80

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

Virgin Hugo – alkoholfrei

(mit Soda und Ginger Ale)

€ 5,50

UNSERE NEUE WEIN-EMPFEHLUNG...



ROTWEINE...

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

0,75l € 28,00

Verema (Joven)

Rioja, **Tempranillo** - **trocken**

intensive Nase nach reifen roten Beeren

und leichten Kakaonoten,

am Gaumen Fruchtaromen nach Kirschen,

Brombeeren und Schokolade

0,75l € 27,50

Hammel und Cie

Pfalz, „Sissi und Franz“ - **lieblich**

Cuvée aus Portugieser, Spätburgunder, Dornfelder

frisch-fruchtig mit Beeren und zarten Gewürzen,

ein tiefer, samtig leckerer Abgang

0,75l € 28,50

WEISS BIS ROSÉ...

Bergdolt-Reif & Nett

Pfalz, „Leib & Seele“ - **halbtrocken**

Cuvée aus Gewürztraminer, Rivaner, Kerner

exotische Fruchtstruktur, feine Würzaromen,

weiche harmonische Säuren

0,75l € 29,50

Robert Weil

Rheingau, **Riesling** - **trocken**

eine Mischung aus Zitrusfrüchten,

Weinbergpfirsichen und zarten Blüten

1,0l € 29,50

Knewitz

Rheinhessen, **Sauvignon Blanc** - **trocken**

in der Nase Grasigkeit und

betörende Stachelbeeraromatik

0,75l € 31,00

Luis T. - **Rosé**

Österreich - **trocken**

ein Duft nach roten Früchten und Erdbeeren,

am Gaumen im Abgang leichte Süsse

1,0l € 27,00

HERZLICH WILLKOMMEN



... IN UNSEREM RESTAURANT „LANDHAUS“



**WIR FREUEN UNS, DASS
SIE UNSERE GÄSTE SIND!**

Neben unserer erlesenen Auswahl an Getränken,
serviert Ihnen unser erstklassiges
Service – und Küchenteam frisch zubereitete,
moderne Mecklenburger Küche mit
altbekannten Landhausklassikern und unseren
liebsten italienischen Gerichten.

**IN DER HOTELANLAGE
TARNEWITZER HOF!**

Wenn Sie Allergien haben, wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal, damit wir diese
bei der Zubereitung der Speisen
beachten können.



Tarnewitzer Hof



VORSPEISEN



Karamellierter Ziegenkäse

mit Roter Bete und Haselnuss-Crunch

8,50 €

Tarnewitzer Poke Bowl

mit Dinkel, Karotte, Mango, Roter Beete und Avocado, verfeinert mit frischem Koriander, roten Zwiebeln, Senfcreme und hausgemachter Teriyakisauce

9,50 €

wahlweise dazu:

knusprige Hähnchenbrust +5,00 €

Trio vom Lachs

gebeizter Lachs als Tranche und Tatar mit Lachskaviar und Apfel-Gurkensalat

11,50 €

HEISSE SUPPEN...

Tarnewitzer Fischeintopf

mit Fischfilet und Gemüsestreifen

9,00 €

Cremesuppe vom Blumenkohl

mit Röstbrot und Kräuterei

7,00 €

KNACKIGE SALATE...

Kleiner gemischter Salat

mit saisonalen Zutaten

7,50 €

Großer bunter Salat

mit saisonalen Zutaten

11,50 €

Wählen sie zwischen Balsamico-Kürbiskernöldressing und Caesar Dressing

Und dazu:

Gebratene Streifen von der
Maishähnchenbrust +6,00 €

Warmer Ziegenkäse +5,00 €

Gebratenes **Lachsfilet** +7,50 €

Croutons und Speck +3,50 €

HAUPTGERICHTE



VOM LAND...

Gebratenes Rumpsteak 220g

mit Speckbohnen, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Kräuterbutter

24,50 €

Brust vom Maishähnchen

aus dem Ofen

mit mediterranem Schmorgemüse und
Petersilienrisotto

19,00 €

Gebratenes Filet vom Schwein

mit Speckbröseln, Potpourri von Kirschtomaten
und Kräuterpolenta

19,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remoulade, Bratkartoffeln und
gemischtem Salat

14,50 €

AUS DEM WASSER...

Auf der Haut gebratenes

Filet vom Kabeljau

mit körniger Senfsoße, Wurzelgemüse aus dem
Ofen und Bratkartoffeln

17,50 €

Filets von der Scholle

aus der Pfanne

mit süß-saurem Gurkengemüse
und Butterkartoffeln

18,50 €

Gebratenes Lachsfilet

mit grünen Bohnen, Kirschtomaten und
Zitronenkartoffeln

21,00 €

LANDHAUS-KLASSIKER



KLASSIKER...

Traditionelle Kutscherpfanne

Hähnchenbrust, Schweinefilet und kleines Rumpsteak - mit Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, frischem Gemüse und Bratkartoffeln
23,00 €

Geflügelleber Berliner Art

mit Apfelkompott, Kartoffelpüree und knusprigen Röstzwiebeln
15,00 €

Hamburger Schnitzel

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat
15,00 €

Schnitzel Camembert

Schweineschnitzel

mit Camembert überbacken, dazu Sauce Hollandaise, Wildpreiselbeeren, Gemüse und Bratkartoffeln
17,50 €

Hausgemachter Matjes

nach Tarnewitzer Art

mit „Hausfrauensoße“, Bratkartoffeln und gemischtem Salat
14,50 €

WIESEN UND FELD...

Gnocchipfanne

mit mediterranem Gemüse und gratiniert mit Mozzarella
11,50 €

Cremiges Limonenrisotto

mit gebratenen Champignons, Erbsen, Pecorino und Kapern
15,00 €

ITALIENISCHE KLASSIKER



Focaccia Pizzabrot

mit Knoblauch, Olivenöl und
frischen Kräutern
6,50 €

Bruschetta

3 Scheiben Röstbrot aus dem Ofen mit Tomate,
Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl und Kräutern
7,50 €

PASTA...

Tagliatelle al salmone

Lachs, Tomaten-Sahnesoße,
Cherrytomaten und Rucola
17,00 €

Tagliatelle al filetto di maiale

Streifen vom Schweinefilet, Pilze, Zwiebeln,
Knoblauch und Gorgonzolasoße
16,50 €

Tagliatelle vegetariane

Pesto, Kirschtomaten, Rucola
und Grana Padano
14,50 €

PIZZA...

Pizza margherita

mit Tomatensoße, Käse und Basilikum
9,50 €

Pizza salame

mit Salami
11,00 €

Pizza hawaii

mit Kochschinken und Ananas
11,50 €

Pizza speciale

mit Salami, Kochschinken, Champignons
11,50 €

Pizza tonno

mit Thunfisch und roten Zwiebeln
12,00 €

Pizza quattro stagioni

mit Salami, Kochschinken, Champignons
und Paprika
13,00 €

Pizza diavolo

mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Jalapenos
12,50 €

Pizza parma e rucola

mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola
und Grana Padano
13,50 €

Pizza vegetariana

mit mediterranem Gemüse, Champignons
und Paprika
12,50 €



FÜR UNSERE GÄSTE



...EXTRA PIZZABELÄGE

...und dazu:

- Zwiebeln, Knoblauch je + 0,50 €

- Oliven, Ananas, Champignons je + 1,00 €

- Frische Tomaten, Jalapenos, Peperoni mild oder scharf, Rucola je + 1,50 €

- Käse, Gorgonzola, Kochschinken, Salami, Grana Padano, Tunfisch je + 2,00 €

- mediterranes Gemüse, luftgetrockneter Schinken je + 3,00 €

EXTRA WÜNSCHE...

Für Senioren bieten wir gerne

kleinere Gerichte an!

Kleine Portion: -2,50 € vom Originalpreis

Kindergerichte sind für die Kleinen!

(bis 14 Jahre)

Beilagen-Änderungen:

von Gemüse auf Salat +2,00 €

von Salzkartoffeln auf Bratkartoffeln +1,00 €

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

ZUM ABSCHLUSS



...SÜSSER ABSCHLUSS

Variation von Schokolade

10,00 €

Quarkmousse

mit Beeren und Amarettini

8,00 €

Creme Brûlée

von der Tonkabohne dazu Vanilleeis

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 oder Salzkartoffeln

7,50 €

Hausgemachte Fischstäbchen

mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

7,50 €

Tagliatelle mit Tomatensoße

und Grana Padano

6,50 €

Pizza Margherita

mit Tomatensoße, Käse und Basilikum

6,50 €

Pizza Salame

mit Tomatensoße, Käse und Salami

6,50 €

Kinderportion

Rote Grütze mit Vanilleeis

4,50 €