

GOOD MORNING BOWL

Crunchy Granola | griechischer Joghurt |
Früchte der Saison | Honig | Chiasamen |
Kürbiskerne | Granatapfelsplitter
7.5



CLASSIC FRANCÉ

Maxi Buttercroissant | Brioche Brötchen |
Konfitüre | Nutella | Honig | Butter
9.5

BRIOCHE FRENCH TOAST

Brioche Brot | Früchte der Saison |
Ahornsirup | Puderzucker
9.5

POWER BREAKFAST

Rührei | Gemüse | Dinkelkrustenstulle |
Quinoa-Dinkel-Croissant |
Radieschen-Hummus | Butter
11.5

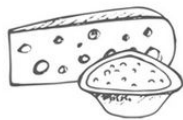
↑  auch vegan möglich ↑

CLASSICO

2 Brötchen | Dinkelkrustenstulle | Konfitüre |
Wurstaufschnitt | Käseauswahl | Butter
11.5

LITTLE CLASSICO

1 Brötchen | Dinkelkrustenstulle |
Wurstaufschnitt | Käseauswahl | Butter
7.5



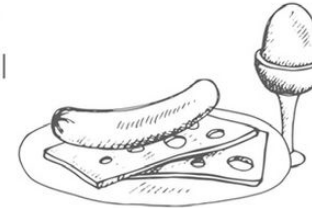
MEHRMEER

2 Brötchen | Schwarzbrotstulle | Räucherlachs |
Flusskrebssalat | Rauchmatjes | Butter
14.5



VEGANE SMASHED AVOCADO

Dinkelkrustenstulle | Avocado | Tomaten |
veganer Fetakäse | Rote Beete | Balsamico |
Gartenkresse
10.5



mit pochiertem Ei +3
mit Bacon +1.5

KIDS BREAKFAST

3 Pancakes | Puderzucker | Nutella | Konfitüre
8.5

ADD-ONS:

Brötchen 1.5

Konfitüre 1.5

Nutella 1.5

Zwiebelmett 1.5

2 Wurst- oder Käsescheiben 2

Fleischsalat 2

Rinderzwiebelmett 2.5

Räucherlachs 3.5

Spiegelei oder gekochtes Ei 1.5

Rührei | Rührei vegan 3.5



LAND
&
Meer
BY OLLEX
Frühstück

» Land & Meer Gourmet «

ab 2 Personen

Prosecco 0.1 l | Saft eurer Wahl |
Brötchen | Brotauswahl |
1 Ei, Rührei oder Spiegelei |
Baconstreifen | Roastbeef |
Wurst- und Käseauswahl |
Fleischsalat | Zwiebelmett |
Tomate-Mozzarella |
Flusskrebssalat | Räucherlachs |
kleine Good Morning Bowl

pro Person 19.5



MINERALWASSER

Purezza Tafelwasser (still | sprudel)
0.35 l 2.7
0.75 l 5.7
Refill 2

SAFTSCHORLEN

0.3 l 3.8
0.5 l 5.4

SÄFTE

Kiba | Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft | Ananassaft |
Kirschnektar | Maracujanektar | Bananennektar |
Rhabarbernektar | Schwarzer Johannisbeersaft
0.3 l 4.3
0.5 l 5.9



SOFTDRINKS

Coca Cola | Coca Cola zero | Fanta | Sprite | Spezi
0.33 l 3.4



HOMEMADE LIMO'S

Granatapfel-Limette | Wassermelone-Limette 6.5

HEIßGETRÄNKE

Becher Kaffee 2.4
Becher Kaffee Crema 2.9
Espresso 2.5
Doppelter Espresso 3.9
Espresso Macchiato 3.5
Cappuccino 3.6
Latte Macchiato 3.8
Milchkaffee 3.8
Heiße Schokolade 3.4
Glas Tee nach Wahl 3



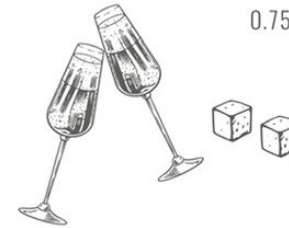
FLAVOURS

Alle Heißgetränke können noch verfeinert werden.
Vanille | Schokolade
Karamell | Haselnuss
+0.5



APERITIFS

Prosecco
0.1 l 3.2
0.75 l 17



Kaffeezeit

14 - 16 UHR

Wählt zwischen unseren
selbst gebackenen Kuchen
und unserem Angebot:

» Kuchen am Meer «

Becher Kaffee oder Tee satt
+ 1 Stück Kuchen eurer Wahl
nur 6.5



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro.
Unsere Fleischprodukte beziehen wir
aus der Region von der Fleischerei Meier aus Cismar.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
beraten wir euch gerne!
Unsere Allergenkarte findet ihr bei uns
auf der Webseite.

 Restaurant Land & Meer

 restaurant_land_und_meer

Vorweg

TAGESSUPPE
7.5

FLAMBIERTE ZIEGENKÄSETALER

Wildkräutersalat | Cashew | Beeren-Chutney |
marinierte Beete
9.9
als Hauptgang +4

VEGANE TEMPURA AVOCADO

Gebackene Avocado | Baby Leaf |
vegane Granatapfel-Aioli
8.9



TATAR VOM HOLSTEINER RIND

Hüftsteak | Rucola | Kapern | Beeftea
11.9

Grünzeug & Veganes

KÜSTENSALAT

Hausdressing | gemischter Salat | Gartenkresse | Baguette
10.5 groß | 6.5 klein
mit Falafel Balls +3.5
mit Hähnchenstreifen +4.5
mit Garnelen od. Lachswürfel +6
mit Rinderstreifen +7.5

CAESAR SALAD

Caesar Dressing | Römersalat | Tomate
Grana Padano | Croûtons
11.9 groß | 7.5 klein
mit Falafel Balls +3.5
mit Hähnchenstreifen +4.5
mit Garnelen od. Lachswürfel +6
mit Rinderstreifen +7.5



GNOCCHI PFANNE

Vegane Chorizo | geröstete Paprika |
Baby Leaf | Knoblauch
13.5



Vom Land

KNUSPRIGES SCHNITZEL „WIENER ART“

Crunchy Pommes | Rahm-Gurkensalat | Zitrone
15.9
mit Jägersauce +2

GEBACKENE HÄHNCHENBRUST

grüner Spargel | Rote-Beete-Gnocchi |
Grana Padano
18.9

GEGRILLTES ENTRECÔTE ca. 200 g

Champignon-Zwiebelgemüse | Bratkartoffeln |
Kräuterbutter
22.9

„LADIES CUT“ ca. 160 g 18.9

mit 4 Garnelen „SURF'N & TURF“ +4

ZARTES HÜFTSTEAK Sous-vide gegart

Ofengemüse | Paprikasalsa |
gebackene Babykartoffeln
23.9



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
beraten wir euch gerne!
Unsere Allergenkarte findet ihr bei uns
auf der Webseite.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir
von der Fleischerei Meier aus Cismar.

Restaurant Land & Meer

restaurant_land_und_meer

Ausm Meer

LACHSFILET auf der Haut gebraten

Bratkartoffeln | Weißweinsauce |
Gemüse der Saison
23.9

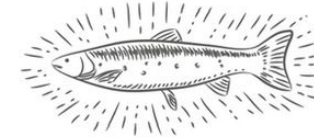


DORADENFILET gegrillt

Baby Leaf | Ratatouille | Knoblauch-Drillinge
18.9

KABELJAUFILET überbacken

Knoblauch-Kräuter-Kruste | Senfeschaum |
Bacon-Kartoffelpüree | Curry-Rahm-Spitzkohl
24.9



Alle unsere Soßen
und Dressings
sind
selbstverständlich
hausgemacht.

Mehr von Allem

SAUERFLEISCH IM GLAS

Bratkartoffeln | Remoulade
14.5

ROASTBEEF

Salat | Bratkartoffeln | Remoulade
17.9

FISH & CHIPS

Crunchy Pommes | Remoulade |
Rahm-Gurkensalat
16.9

MATJES Hausfrauenart

3 Filets | Bratkartoffeln | Sauce
16.9

Für kleine Racker

KINDERSCHNITZEL mit Pommes
9.5

FISH NUGGETS mit Pommes
8.5

CHICKEN NUGGETS mit Pommes
7.5

KLEINER GEMÜSETELLER
4.5

KETCHUP | MAYO
0.4



Süße Verführung

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHN

Beeren | Schokolade | Limette
7.5

VEGANER CHEESECAKE IM GLAS

Erdbeeren | veganer Baileys | Mandeln
7.5

MOUSSE AU CHOCOLAT

Weißer Schokolade | Früchte | Minze
8.5



Erfrischendes

MINERALWASSER

Purezza Tafelwasser (still | sprudel)
 0.35 | 2.7
 0.75 | 5.7
 Refill 2



SAFTSCHORLEN

0.3 | 3.8
 0.5 | 5.4

SÄFTE

Kiba | Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft | Ananassaft |
 Kirschnektar | Maracujanektar | Bananennektar |
 Rhabarbernektar | Schwarzer Johannisbeersaft
 0.3 | 4.3
 0.5 | 5.9

SOFTDRINKS

Coca Cola | Coca Cola zero | Fanta | Sprite | Spezi
 0.33 | 3.4



HOMEMADE LIMOS

Granatapfel-Limette | Wassermelone-Limette 6.5

Heißgetränke



Becher Kaffee 2.4
 Becher Kaffee Crema 2.9
 Espresso 2.5
 Doppelter Espresso 3.9
 Espresso Macchiato 3.5
 Cappuccino 3.6
 Latte Macchiato 3.8
 Milchkaffee 3.8
 Heiße Schokolade 3.4
 Glas Tee nach Wahl 3



mit Alkohol

FASSBIERE

Veltins | Grevensteiner | Alsterwasser
 0.3 | 3.4
 0.5 | 5.2

FLASCHENBIERE

Maisel's Weisse Hefeweissbier
 Maisel's Weisse Hefe alkoholfrei
 0.5 | 5.2

Veltins alkoholfrei
 0.33 | 3.4

LONGDRINKS

4 cl inkl. Cola oder Saft
 Havana | 3 Jahre 8
 Havana | 7 Jahre 9.5
 Absolut Wodka | Bacardi Carta Blanca |
 Jack Daniels 8

GIN & TONIC

inkl. 4 cl Thomas Henry Tonic
 Bombay Sapphire 7.5
 Tanqueray 8.5
 Hendrick's 9.5

COCKTAILS

Frucht-Secco 6.9
 Cuba Libre 8.5
 Mojito | Caipirinha |
 Tequila Sunrise | Sex on the Beach 9
 Long Island Ice Tea 9.5



Aperitifs

Prosecco
 0.1 | 3.2
 0.75 | 17



Aperol Spritz 8
 Aperol | Sekt | Sodawasser |
 Eiswürfel | Orangenscheibe

Hugo 7
 Sekt | Limette |
 Holunderblütensirup | Eiswürfel |
 frische Minze

Hochprozentiges

Wodka | 2 cl 2.5
 Ramazotti | 4 cl 3.7
 Jägermeister | 2 cl 2.5
 Jubiläums Aquavit | 2 cl 3
 Linie Aquavit | 2 cl 3
 Sambuca | 2 cl 2
 Helbing | 2 cl 2.2
 Baileys | 4 cl 3.5
 Grappa | 2 cl 3.5



OBSTLER VON DER PRINZ FEINBRENNEREI

aus Österreich | 2 cl
 Marille | Williams-Christ-Birne |
 Zwetschge | Haselnuss 4.9



Weine

WEINE VOM WINZER „LUKAS KESSELRING“ AUS DER PFALZ.
 ALL UNSERE WEINE SIND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU.

WEIßWEINE

Weinschorle 0.2 | 4.7
 Riesling feinherb
 0.2 | 5.6
 0.75 | 17.5
 Grauburgunder
 0.2 | 5.9
 0.75 | 18.5
 Sauvignon Blanc Fumé
 0.2 | 6.6
 0.75 | 19.5



ROTWEINE

Dornfelder
 0.2 | 5.6
 0.75 | 17.5
 Cabernet Sauvignon-Merlot
 0.2 | 5.9
 0.75 | 18.5
 OPUM
 0.2 | 6.6
 0.75 | 19.5



ROSÉWEIN

0.2 | 5.2
 0.75 | 17.5

