

*... die Speisen
im Landhotel Broda*

Salate

Kleiner gemischter Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika und hausgemachten Dressing
€ 5,50

Salat mit Ziegenkäse

*Frische Blattsalate Tomate, Gurke, Paprika,
gratinierter Ziegenkäse
und hausgemachtes Dressing*
€ 9,50

Salat mit Hähnchenbruststreifen

*frischer Salatmix der Saison
mit Kirschtomaten,
Gurkenstreifen, Parmesan,
Hähnchenbruststreifen
und hausgemachten Dressing*
€ 9,50

Suppen

Tomatencreme- Suppe

mit italienischen Tomaten und Kräutern verfeinert
€ 4,20

Meerrettichsuppe

mit Lachsstreifen
€ 4,20

Bärlauchsuppe

€ 4,20

Zwischengerichte

Geräuchertes Forellenfilet
*auf gebuttertem Graubrot
und Rührei*
€7,90

Mecklenburger Schlachteplatte
*genießen Sie Wurstqualität
aus Mecklenburg
mit Graubrot und Gurken*
€ 8,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Räucherlachs
€ 7,90

Saisonale Gemüseteller
*frisches Gemüse, Kartoffeln
mit Käse überbacken*
€ 8,90

Vegane Gerichte

Veganes Paprikagoulasch
Mit Italienischen Linguine
€ 10,90

Fisch

Der Seibling

Er ist weder neu noch ausgesprochen selten zu haben – trotzdem kennen viele den Saibling nicht. Das ist schade, denn in dem feinen Süßwasserfisch vereinen sich die besten Eigenschaften seiner nahen Verwandten: Der zu den Lachsfischen zählende Saibling hat ein ähnlich appetitlich rosafarbenes Fleisch wie Lachs und ähnelt äußerlich und in der Größe der Forelle fast zum Verwechseln.

Gebratener Seibling

*Mecklenburger Dill-Schmandkartoffeln
und einem kleinem Salat
€ 13,90*



Gebratene Regenbogenforelle

*Müllerin Art
mit gebutterten Kartoffeln
und Salat,
€ 13,90*

Matjesfilet mit Hausgemachter Remoulade

*Bratkartoffeln und Salat
€ 11,50*

Fleisch

***Mecklenburger Sauerfleisch
nach Hausmacher Art***
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade
€11,50



Mit Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust
mit Bandnudeln und Tomatenragout
€ 12,90

***Schweineschnitzel Hamburger Art
aus Altentreptow***
*mit Bratkartoffeln
und Gurkensalat mariniert mit Dillblütenöl
von der Manufaktur
„Essbare Landschaften“ Boltenhagen“*
€ 11,90



Gefüllter Mecklenburger Rippenbraten
*auf Apfelrotkraut, mit fruchtiger Bratensauce
dazu Kartoffelklöße*
€ 12,90

***Rumpsteak 250gr
vom Mecklenburger Weidebullen***
mit Speckbohnen und Ofenkartoffel mit Kräuterquark
€ 18,90



Strelitzer Wildgulasch
*mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Kartoffelklöße*
€ 13,90

Dessertkarte

Mecklenburger Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,90

Crème Brûlée

vom Ziegenkäse

€ 5,90

Zitronen-Joghurtcreme

und Sahne

€ 4,90

Schwedeneisbecher

mit Apfelmus, Eierlikör

und Sahne

€ 4,90