

Herzlich willkommen
im
Landhaus Levitzow

Familienbetrieb seit 1989

Landhotel mit Saalbetrieb und Partyservice

...seit Oktober 2017 auch mit Hofladen...



An der Landstraße 13, 17168 Sukow-Levitzow

Tel. 03 99 75 / 70 257

E-mail: info@landhaus.levitzow.de

www.landhaus-levitzow.de

(auch auf facebook, booking.com, instagram)

Suppen & Vorspeisen



“Die Selbermacher®“ Soljanka – 6,50

„wie „früher“ – zubereitet mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken & **“Die Selbermacher®“ Jagdwurst** serviert mit Creme Fraiche und einer Zitronenscheibe



“Die Selbermacher®“ Tomatensuppe - 6,50

fruchtiges Süppchen aus sonnengereiften Tomaten, mit Mozzarellastückchen und frischem Basilikum

“Die Selbermacher®“ Ochschwanzsuppe – 7,50

deftige, gebundene Suppe aus geschmortem Ochschwanz mit gewürfelten Kartoffeln, Möhren und Sellerie



“Die Selbermacher®“ Würzfleisch vom Hähnchen – 7,50

vielen als „Ragout fin“ bekannt, aber wir verwenden Geflügelfleisch statt Kalbsfleisch dazu servieren wir Zitrone und knusprigen Toast



**Weitere täglich wechselnde Köstlichkeiten
finden sie an unserem Buffet!**

aus dem Wasser

Karpfenfilet aus den heimischen Gewässern – 15,90
in einer geräucherten Knoblauch-Panade
dazu hausgemachter Gurkensalat mit frischen Dillspitzen



Knusprig gebratener Aal aus dem Achterwasser – 20,80
dazu hausgemachter Gurkensalat mit frischen Dillspitzen

Unser Burger-Wunder



Bocki's - Burger® – 15,50
mit hausgemachtem Rinder-Patty &
knackigem Salat, frischen Tomaten, Burgersoße
Zwiebelringen, Röstzwiebeln, Cheddar, Remoulade &
gebratene hausgemachte Bauchspeckscheiben

Keine Lust auf Fleisch?

Unser Bocki's Burger geht auch vegetarisch
statt Rinderpatty mit Ziegenkäse

Liebe Gäste, da wir Ihre ausgewählten Gerichte direkt nach der Bestellung frisch zubereiten, benötigen wir vielleicht ein wenig mehr Zeit, als Sie es gewohnt sind und möchten an dieser Stelle für Ihre Geduld danken.

Allzeit beliebt

Mandelhähnchen - 17,50

Hähnchenbrust einseitig mit goldgelber Mandelkruste
dazu Gartengemüse in Butter gebraten



Geschmorte Schweinebäckchen - 18,50

vom Mecklenburger Landschwein
mit Speckbohnen in Butter gebraten

† "Die Selberrmacher®" Wildgoulasch - (13,90) 15,90

aus heimischen Wäldern
mit hausgemachtem Apfelrotkohl



† "Die Selberrmacher®" Sülze - (9,90) 11,90

vom Mecklenburger Landschwein
dazu hausgemachte Remoulade
und Gewürzgurkenfächer

"Die Selberrmacher®" Rinderroulade, geschmort – 15,90

gefüllt mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Speck
und Senf mit hausgemachtem Apfelrotkohl



† (roter Preis) = Seniorenportion (nur bei gekennzeichneten Gerichten möglich)

**➔ Für eure individuellen Beilagenwünsche blättert eine Seite weiter.
Die Preise der Hauptgänge beinhalten KEINE weiteren Beilagen.**

Für Fleischliebhaber



Schnitzel (200g) – 12,70

aus dem Schweinelachs
mit hausgemachten Rahmchampignons

Schnitzel (200g) – 15,90

aus dem Schweinelachs
mit hausgemachten Rahmchampignons



Steaks von unser Steaktafel - (Preis & Größe variiert)
mit Kräuterbutter und Speckbohnen (für 6,50)

Rumpsteak, je 100 g	12,50
Entrecôte, je 100 g	9,-
T-Bone Steak, je 100 g	6,-
Rinderfilet, je 100 g	15,-

Bitte beachten, dass wir für die Zubereitung unserer Steaks min. 40 Minuten benötigen

dazu reichen wir:

Hausgemachte "Sattmacher" 😊

Petersilienkartoffeln	- 4,-
Bratkartoffeln	- 5,-
Kartoffelecken	- 5,-
Pommes Frites	- 4,50
Semmelknödelscheiben	- 4,50
Stampfkartoffeln	- 5,-
Herzoginkartoffeln	- 5,-
Knusprige Kroketten	- 5,-
Kartoffelklöße	- 5,-

Extras

Kräuterdip	- 1,20
Kräuterbutter	- 1,20
Ketchup/Mayonnaise	- 0,60

Unser Buffet – kurz erklärt

Salate

Einfach mal was Frisches?

Erfragen Sie gern eine kleine Salatschüssel oder einen großen Salatteller bei unserem Service Personal und stellen Sie sich **1x** Ihren eigenen Salat individuell zusammen.

Kleine Salatschüssel – 4,-

Großer Salatteller – 7,90

Suppen

Unsere Jahreszeiten-Suppen von Buffet

Schauen Sie gern für saisonale Klassiker an unserem Buffet vorbei, um **1x** die Vielfältigkeit der Jahreszeiten zu genießen!

Suppentasse – 4,50

Desserts

Was Süßes geht immer 😊 !

Unsere wechselnden Dessert-Variationen finden Sie in kleinen Gläsern am Buffet, sodass eine Nachspeise ohne schlechtes Gewissen immer noch möglich ist.

Preis pro Portionsglas – 3,50

Erfrischungsgetränk

Güstrower Schlossquell – Gourmet, naturell oder feinperlig

0,25 l - 2,80 0,75 l - 5,90



Klindworth Säfte 0,2 l - 2,90

- Orange
- Kirsch
- Banane
- Rhabarber
- Apfel, klar

Klindworth

...auch als Schorle möglich!

Direkt von unserer Streuobstwiese: naturtrüber Apfelsaft

0,2 l - 2,50

Coca Cola (1,2), Fanta (2), Sprite 0,2 l - 3,- 0,5 l - 5,-

Tonic (3), Bitter Lemon (3), Ginger Ale 0,25 l - 3,20

Koffein-Kick gewünscht?

AFRI-Cola, 25mg Koffein 0,2 l – 2,80

Red Bull 0,25 l – 4,-



Unsere Hausgemachte Limonaden 0,3 l – ab 5,90 (2)



In verschiedenen Geschmacksrichtungen

- Beerentraum
- Ingwer-Limette
 - Erdbeere
 - Himbeere
- Mango-Ingwer
- Minze-Maracuja



Informationen über Zusatzstoffe:

(1) Koffein, (2) Farbstoffe, (3) Chinin

**Für weitere Getränke Inspirationen
werfen Sie gern einen Blick in unsere Bar Karte!**



Earl Grey

... ist eine edle Mischung aus hochwertigem Assam- und feinstem Ceylon-Tee, fein veredelt mit dem Aroma der Bergamotte für einen besonders blumig-frischen, vollaromatischen Tee-Genuss.

Zutaten: schwarzer Tee, Aroma, Zitruschalen, Kornblumenblütenblätter.

Schwarztee Klassik

... ist eine Komposition edelster Schwarztees aus ausgewählten Teegärten des traditionsreichen Anbaugebietes Assam. Das typisch kräftige Aroma sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Zutaten: schwarzer Tee.

Kräutertee - Pfefferminze

... besteht aus erlesener Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten und besticht durch ihre besondere Frische. Zutaten: Krauseminze, Pfefferminze.

Kräutertee - Kamille

... aus hochwertigen, sonnenverwöhnten Kamillenblüten hergestellt und zaubert einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee. Zutaten: Kamillenblüten.

Früchtetee Hibiskus & Himbeere, aromatisiert

... ist eine feine harmonische Früchtemischung. Mit einer betonten Hibiskus- und Himbeernote sorgt er für ein unvergleichliches, fruchtig-frisches Geschmackserlebnis. Zutaten: Hibiskus (38%), Hagebutte, Apfel, Brombeerblätter, Himbeeraroma (7%), Himbeere (2%), Orangenschalen, Apfelbestandteile, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Rooibos-Tee - Orange/Karamell

... ist eine Komposition aus mild-aromatischem Rooibos-Tee und cremig-sahnigem Aroma von Karamell. Eine Note fruchtiger Orange sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Zutaten: Rooibos, Orangenaroma, Karamellaroma, Sonnenblumenblüten.

Grüner Tee mit Lemonmyrte

... komponiert aus fein-aromatischem Grüntee und Lemonmyrte als raffinierter Verfeinerung. Er zeichnet sich durch seine herbe Frische aus und sorgt so für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Zutaten: Grüner Tee, Lemonmyrte (20%).

Tasse Kaffee Creme	2,50
Pott Kaffee Creme	3,20
Chococcino	3,20
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	3,70
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato	3,30
Cappuccino, klein / Cappuccino, groß	3,30 / 3,90

Keine Lust auf Kaffee ?

Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	3,50
Heiße Milkschokolade	4,50
Heiße Schokolade mit Schuss	6,50

Flaschenbiere

Hefeweizen, Maisel´s Weisse (auch als alkoholfrei)	0,5 l	4,80
Grevensteiner, Landbier, naturtrüb & mild	0,5 l	4,50
Veltins, alkoholfrei	0,33 l	3,60

**Frisch vom Fass**

Alster	0,3 l	3,50	/	0,5 l	4,80
Veltins	0,3 l	3,50	/	0,5 l	4,80
Aktien Landbier (Dunkelbier)	0,3 l	3,50	/	0,5 l	4,80



“...Spritziges“



Aperol Spritz	7,20
Lillet Wild Berry	7,20
Hugo	7,20

Verteiler & Spirituosen (4 cl)

Lehment Doppelkümmel „Man und Fru“	4,00
Jägermeister	4,50
Ramazzotti mit Eis & Zitrone	4,80
Malteser	4,80
Absolut Wodka	4,50
Havanna	4,50
Bacardi, White Rum	4,50
Johnny Walker, Black	5,80
Mixgetränke mit 4 cl Alkohol	ab 6,50

“ Edle “ Tropfen

Kaland-Kümmel, Geiste & Liköre
Erste MAENNERHOBBY GmbH & Co. KG
 Destille & Brennerei an der Ostsee
2 cl 4,20



Beluga Noble Russian Vodka 40%

Ein sauberer, weicher und ausgewogener Vodka für höchste Ansprüche.

2 cl 5,90

Poli Cleopatra Grappa Moscato Oro 40 %

Aroma: blühende Wiese, frisches Obst & Zitrusfrüchte, Honig

Geschmack: weich, rein, höchst elegant

2 cl 5,90

Aureum Single Malt Whisky 43 % – 5 Jahre

Brennerei Ziegler

Aroma: Blumig-süß, Honig, Karamell

Geschmack: nicht rauchig, cremig süß, fruchtig, Vanille

2 cl 6,20

Brandy Torres Jaime I 38 % - Spanien

Aroma: weich & würzig, Vanille

2 cl 6,80



Schoppenweine Weiß – 0,2 l

2022 Grauer Burgunder DQW trocken (Baden) 6,90
Weingut Behringer

In der Farbe ein helles Strohgelb, überwältigende Frucht steigt in die Nase und erinnert an reife Birne und Quitte mit einem Hauch von frischer Minze. Der Grauburgunder breitet sich weich und Schelzig auf der Zunge aus, eine lässige Frucht und eine erfrischende Säure komplettieren den Geschmack. Dieser Wein bleibt noch lange im Mund erhalten.

2022 Bacchus DQW halbtrocken (Rheinhessen) 6,50
Framersheimer Kreuzweg - Weingut Dr. Hinkel

Mit seiner lebhaften Frucht und einem Hauch von Rosenduft erschafft dieser Weißwein ein blumig-fruchtiges Bouquet. Klar und straff am Gaumen setzt sich der Genuss mit feiner Struktur und Würze fort. Eine Spur von Süße verleiht dem Finale das gewisse Etwas und erschafft zusammen mit der guten Balance einen schönen Nachhall.

2015 Cuvée weiß QbA lieblich (Pfalz) 6,20
Weingut Hammel

Diese Weißwein Cuvée besteht aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe. Durch die Verwendung mehrerer, sich ergänzender Rebsorten erhöht sich das Aromen- und Geschmacksspektrum zu einem Weingenuss für jeden Tag.

Schoppenweine Rosé – 0,2 l

2022 Cuvée Rosé QbA feinherb (Pfalz) 6,20
Weingut Hammel & Cie.

Dornfelder & Spätburgunder Feinduftig an rote Beerenfrüchte erinnerndes Bouquet. Ein Hauch von feiner Fruchtsüße verleiht diesem Wein eine harmonisch milde Art gepaart mit saftig erfrischendem Wohlgeschmack.

Schoppenweine Rot – 0,2 l

2022 Piota Rossa Primitivo Puglia IGT (Apulien) 6,90
Torrevento

Intensives Rubinrot, wohlduftendes und ausgeprägtes Bouquet, sehr fruchtiger Geschmack mit leichter Süße. Noten von Brombeere, Pflaume, Schokolade, Heidelbeerkonfitüre, Blaubeeren, Vanille und Gewürze.

2020 Spätburgunder DQW halbtrocken (Baden) 6,20
Britzinger Sonnenhölle Weingut Behringer

Helles, klares Rubinrot, der Wein duftet nach reifen Beeren, unterstützt von pflanzlichen Elementen. Im Mund ist er fruchtbetont mit stützendem Tannin und schmackbarer Restsüße. Ein harmonischer, solider Rotwein.

Weine enthalten Sulfite – Jahrgangsänderung vorbehalten

**Die Auswahl der Flaschenweine entnehmen Sie bitte der separaten Weinkarte
oder erfragen Sie bei unserem Serviceteam**

Unsere Bezugsquellen

Saisonal bedingt frische Kräuter und Gemüse aus unserem eigenen Garten

Winzerweine & Edelspirituosen – intergrape GmbH, 17033 Neubrandenburg

Edelspirituosen aus Mecklenburg – Maennerhobby, 18184 Klein Kussewitz

Sämtliche Grundnahrungsmittel – Metro Gastro, 17192 Waren/Müritz

Getränke/Biere – Getränke-Fachgroßhandel Längert e.K. 17121 Loitz

Obst & Gemüse – Lebensmittelgroßhandel Güdük, 18069 Rostock

Rindfleisch - Lwb Th. von der Heide, 17168 Sukow- Marienhof

Saibling & Co. – Peenehof Köppen, 17168 Klein Wüstenfelde

Kartoffeln & Eier – Pflanzenbau Wagon AG, 17159 Dargun

Mehl aus der Mühle in 37308 Martinfeld

Landhaus Levitzow & “Die Selberrmacher®“:

Restaurant – ca. 65 Plätze

Terrasse – ca. 35 Plätze

Hotel – ca. 35 Betten

Partyservice – ab 10 Personen

Grillhütte – bis zu 30 Personen



Hofladen – Erzeugnisse aus unserem Haus & umliegender Betriebe,
sonntags frische Brötchen

Unser Credo:

“ Ehrliche Küche mit frischen Produkten -
auf traditionelle Weise zubereitet “

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns