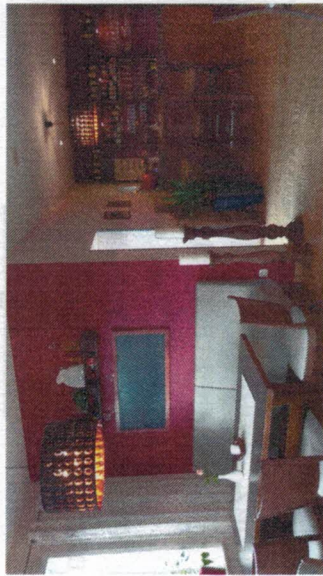


## Kalte Platten und Beilagen

- ✓ Herzinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten, Pommes Frites, würzige Kartoffelspalten, Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- ✓ Käse-, Räucherfischplatten, Schinken- und Aufschnittplatten, garnierte Eier



- ✓ Verschiedene Suppen:
- ✓ z.B. Bouillabaisse, Tomatencreme-, Spargel- oder Hochzeitssuppe
- ✓ Birnen mit Preiselbeeren, gefüllte Pfirsiche
- ✓ verschiedene Desserts, frisches Obst



## **Büfets für Ihre Feier nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Wir beraten Sie gern.**

Sie können auch einzelne Gerichte bestellen, wie zum Beispiel:

- ✓ Krustenbraten  
oder gebackener Schinken je kg
- ✓ Schweinefilet-Pfanne mit frischen Champignons in Sahnesoße für ca. 10 Personen 1/1 Pfanne
- ✓ Kartoffelgratin 1/1 Pfanne

# **Gasthaus zur Kutsche**

[www.gasthaus-zur-kutsche.de](http://www.gasthaus-zur-kutsche.de)

## Unsere Öffnungszeiten

**Mittwoch - Freitag 17 - 22 Uhr**

**Samstag 17 - 23 Uhr**

**Sonntag 11 - 14.30 u. 17 - 22 Uhr**

**sowie nach Absprache**

In unserem familiär geführten Restaurant sollen sich Einheimische wie auch Gäste rundum Wohlfühlen.



Unser Küchenteam ist mit Freude und Kreativität bei der Arbeit. Zusätzlich zu unserer Speisekarte servieren wir wechselnde saisonale und regionale Gerichte.

Wir liefern Ihnen unsere Speisen auch nach Hause. Fragen Sie nach unserem Partyservice.

## **Gasthaus zur Kutsche**

19249 Lübtheen Poststraße 6

Inhaber: Mario Leinhos

Telefon: 038855 / 780079

Mobil: 0152 29058206

Email: [gasthauszurkutsche@gmail.com](mailto:gasthauszurkutsche@gmail.com)

## Saftige Braten vom Rind und Schwein immer ein Genuss

### **Krustenbraten** – aus der

Schweineschulter mit Schwarte  
Schweinenackenbraten

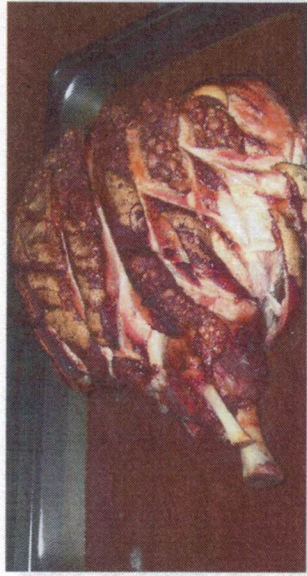
**Nackenbraten** gefüllt mit Backobst

**Burgunderbraten, Kasslerbraten**

**Rinderbraten** mit Rotweinsoße

**Rinderrouladen**

**Gebackener Schinken** mit Soße



## Steaks, Filets und mehr

**Steaks** vom Rind und Schwein

**Schweinefilets** - gefüllt mit Blattspinat  
oder Champignons und Frischkäse

**Schweinefilets** mit frischen geschmorten  
Champignons in Sahnesoße

**Schweinefilet** - Medaillons  
mit mediterranem Pfannengemüse

**Hackbällchen** mit Käse und Tomate

Feurige **Schinkenröllchen** mit Hackfleisch  
Knusprige panierte **Schnitzel**

## Geflügelgerichte – leicht und lecker

**Schlemmerhähnchen** mit Pflirsichen,  
Sauce Hollandaise und Käse überbacken

**Hähnchenbrustroulade** - gefüllt mit  
Blattspinat und Frischkäse

**Hähnchenbrustfilet** „natur“

**Putengeschnetzeltes**

mit Champignons oder

Früchten in Currysoße

**Putenrollbraten** mit Backpflaumen,

Mandeln und einer Prise Zimt

**Hähnchenschinkel**

**Entenbrustfilet**

## Gemüse und Salate

Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl,

Erbsen mit Fingermöhrrchen,

Prinzessbohnen, Spargel

Bohnenbuketts im Speckmantel

Pfannengemüse „mediterran“

von frischem Paprika, Zucchini,

Champignons, Zwiebeln und Kräutern

Rahmchampignons

Champignon-Zwiebel-Pfanne

Paprikagemüse mit Zwiebelbringen

Apfelrotkohl, Sauerkraut

verschiedene Rohkostsalate und  
Salatplatten

## Jetzt wird's Wild

**Rehrücken im Kräutermantel**

**Hirschgulasch mit Waldpilzen**

**Saftiger Braten**

vom Wildschwein, Hirsch, Reh oder  
Dammwild

## Fischgerichte

Überbackene **Fischfilets** mit Tomaten  
und Blattspinat oder auf Gemüse

**Gebratene Filets** - zart und saftig -

vom Lachs, Rotbarsch, Scholle, Zander  
oder Seelachs

**Ganzer Norwegischer Lachs** (4-5 kg)  
mit Kräutersoße oder Blattspinat

