



Gemuss pur...



Hotel & Restaurant
ALTER GUTSHOF



bibendi-spezial | bibendi-special

Fitness pur - Salatplatte „bibendi“ € 7,90

verschiedene Salate mit Räucherschinken^{2,3}- & Käsestreifen, Ei, Früchten, Sprossen, Tomaten-Rosmarin-Dressing & Baguette

| **Fitness pure - salad plate „bibendi“** - salads with smoked ham, cheese slices, eggs, fruit, sprouts, tomato-rosemary-dressing and baguette

Ostsee pur - Gebratene Ostseescholle mit zerlassener Butter € 11,90

dazu Petersilienkartoffeln & Salat^{5,6,7}

| **Baltic pure - Fried Baltic Sea plaice** - with Parsley potatoes & salad

Genuss pur - Schweinemedallions „Calvados“ € 13,00

mit gedünsteten Apfelspalten in Calvadosrahmsauce, dazu Kroketten & gemischter Salat

| **Pure Bliss - Pork Medallions „Calvados“**

with stewed apples in Calvados-cream-sauce, croquettes and mixed salad

Deftiges pur - „bibendi“- Pfanne € 13,90

Steaks von Rind, Schwein & Hähnchen mit Champignonrahmsauce, buntem Gemüse & Bratkartoffeln

| **Hearty pure - „bibendi“-pan** - Steaks from beef,

pork & chicken with mushroom-cream-sauce, mixed vegetables & roasted potatoes

Lassen Sie sich's schmecken im Hotel & Restaurant „Alter Gutshof“

Erholung pur - das ist hier kein leeres Versprechen. Am Rande der UNESCO-geschützten Schaalseelandschaft, auf halbem Wege zwischen Lübeck und Schwerin, eingebettet in sanfte Hügel, umgeben von Wäldern und Wiesen liegt das verschlafene Dörfchen Demern. Und mittendrin der Alte Gutshof.

Hier, weit abseits von beruflichem Stress, Hektik und Terminen finden Sie genau das, was Sie brauchen, um sich einfach mal zurückzuziehen, den Alltag hinter sich zu lassen und einmal richtig zu entspannen:

Gutes Essen, gemütliche Zimmer, ein modernes Fitness- und Wellness-Angebot sowie einen haus-eigenen Fahrradverleih. Und das alles zu fairen Preisen.

In unserem Restaurant finden Sie eine große Auswahl von schmackhaften Vorspeisen, Hauptgerichten, Abendmenüs und kleinen Mahlzeiten für zwischendurch.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch *Spezialitäten aus der Mecklenburgischen Küche*, liebevoll zubereitet aus frischen Zutaten der Region.

Ihre Ines Meyer
Hotelleitung



| Enjoy a meal at the hotel & restaurant „Alter Gutshof“

|Relaxation - this is a promise. On the outskirts of the UNESCO-protected Schaalsee landscape, halfway between Lübeck and Schwerin, nestled in small hills, surrounded by forests and grassland, lies the peaceful hamlet Demern

Here, far away from the occupational stress and the hectic schedule you can find just what you need. You can simply withdraw and leave everyday life behind and relax once correctly:

Good food, comfortable rooms, a modern fitness and wellness area and an in-house bicycle rentals.

In our restaurant you will find a wide selection of tasty appetizers, main dishes, evening meals and snacks for in between.

We are happy to recommend *specialties from Mecklenburg*, lovingly prepared with fresh, local ingredients.

Your Ines Meyer
Hotel management



Vorweg | before

Soljanka mit saurer Sahne € 3,00
| **russian vegetable-meat-soup** with sour cream

Klare Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen und Reis € 3,00
| **clear chicken broth** with vegetable stripes and rice

Tomatensuppe mit Sahnehaube € 3,00
| **tomato soup** topped with whipped cream

Dazu oder anstatt | thereto or instead of

Bunter Salatteller mit Joghurt-, Italien- oder Tomaten-Rosmarin-Dressing **klein |small € 3,00**
|mixed salad with yoghurt, italian or tomato-rosemary-dressing **groß |large € 5,00**

Dazu empfehlen wir Ihnen | our suggest to you

Gebackene Garnelen^{1,3,4} € 3,00
|fried shrimps^{1,3,4}

Salitzer Schafscamembert & Walnüsse € 3,80
|salitzer sheepecamembert & walnuts

Gebackene Hähnchenbrust und Pfirsichspalten³ € 4,00
|fried chickenbreast with peach³

Zwischendurch | in between

Geflügelwürzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toast² € 3,70
| **chickenmeat scalloped** with cheese, toast²

Pfirsichfächer³ mit Sauce Choron überbacken, dazu Baguette² € 4,00
| **peach scalloped** with sauce choron, baguette²

Salitzer Schafscamembert gebacken mit Preiselbeeren, Butter und Toast² € 7,10
| **baked sheepecamembert** with cowberries, butter and toast²

Für den kleinen Hunger | for the small appetite

Bauernfrühstück mit Katenschinken², Gewürzgurke und Salatbeilage € 7,10

|potato-omelette with bacon², gherkin and salad

Gefüllte Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebackener Hähnchenbrust € 7,50

|potato with sourcream and chicken

Ratsherrentoast - zwei kleine Schweinemedallions mit Pfirsich³,
geräuchertem Schinken² und holländischer Soße überbacken, Salatbeilage € 7,90

|toast with two small medallions of pork, peach³, smoked ham²,
scaloped with sauce hollandaise and salad

Vegetarisches | vegetarian

Ofenkartoffel mit Kräuterquark € 3,50
| **baked potato** with sourcream

Brokkoli-Gratin mit Tomaten und Champignons² in Käse-Sahnesoße € 6,50
| **broccoli-gratin** with tomato and white mushrooms² in cheese-cream-sauce

Geschwenkte Gnocchi mit Champignons, Paprikastreifen und Kräuterbutter € 7,10
| **gnocchi** with white mushrooms, bell-pepper and herb butter

Grillkartoffel mit Spinat, Champignons und Käse überbacken € 5,30
| **grilled potato** scalloped with spinach, white mushrooms and cheese

Geangeltetes | fished

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, Kräutersahnesoße & Salzkartoffeln € 14,10
|fried filet of pikeperch on spinach, herbal-cream-sauce & boiled potatoes

Gedünstetes Rotbarschfilet „holländisch“ mit Champignons & € 12,90
holländischer Soße überbacken, Salzkartoffeln
|steamed filet of oceanperch scalloped with sauce hollandaise,
white mushrooms & boiled potatoes

Zwergwelsfilet - auf Spaghettinest, Tomatensahnesoße dazu bunter Salat € 12,50
|filet of bullhead on spaghetti, tomato sauce & mixed salat

Kapitänsteller - verschiedene in Butter gebratene Fischfilets € 14,50
mit gebackenen Garnelen^{1,3,4}, Kräuterbutter, Brokkoliröschen & Salzkartoffeln
|fried fishfilets with deep-fried shrimps^{1,3,4}, herb butter, broccoli & boiled potatoes

Handfestes | substantial

Gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel an Rosmarinsoße, Brokkoli & Gnocchi € 11,20
| **deep-fried chickenbreast** on rosemary-sauce, broccoli & gnocchi

Schweinefiletsteak „Tessin“ mit Tomaten-Sugo, Oliven⁶ & Käse überbacken, € 13,00
Kroketten & Salat
| **filetsteak of pork scalloped** with tomato-olive⁶ & cheese, croquettes & salad

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, € 14,10
Ofenkartoffel mit Kräuterquark & Salatteller
| **rumpsteak** with fried onions & white mushrooms, baked potato, sourcreme & salad

Hirschkalbsbraten an Preiselbeersoße, Apfelrotkohll¹¹ & Kroketten € 15,30
| **roast from the young vension** with cowberry-sauce, red cabbage & croquettes

Spezialitäten aus der Mecklenburger Küche

mit Zutaten von heimischen Anbauern & Produzenten

|specialities from Mecklenburg

|with ingredients from local growers & producers

Tomatenbrot mit Zwiebeln & Schafscamembert überbacken € 7,50
|tomatobread scalloped with onions & sheepcamembert

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln & buntem Salat € 8,80
|homemade pickled pork steak in gelantine, fried potatos and salad

Hacksteak auf Blattspinat überbacken mit Salitzer Käse, dazu Pommes frites € 8,90
|meatball on spinach, scalloped with cheese, chips

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis € 9,80
|chicken fricassee with peas and rice

Mecklenburger Rippenbraten gefüllt mit Äpfeln & Backpflaumen², Honigsoße, € 9,10
dazu Rotkohl¹¹ & Salzkartoffeln
|ribroast filled with apples & baked plums², thereto red cabbage¹¹ & boiled potatoes

Besonderes | special

„Steak and Gambas“ für 2 Personen am Tisch tranchiert € 42,00
saftiges Rumpsteak mit Garnelen^{1,3,4} im Knuspermantel, Wok-Gemüse & Pommes frites
| **rumpsteak** with gambas^{1,3,4} wok-vegetable and chips

Kinderkarte | childrens menu

Babytellerchen - Buntes Gemüse mit Salzkartoffeln & Soße zum Selbermusen € 2,00
| **mixed vegetable** with boiled potatoes & sauce for mashing it yourself

Spaghetti mit Bolognesesoße € 3,60
| **noodles** with bolognese sauce

4 Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites € 3,90
| **fish figures** with vegetable and chips

Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Kullererbsen & Pommes frites € 4,50
| **deep-fried chicken escalope** with peas and chips

Seniorenportion gern auf Anfrage | Seniors like portion on request

Durstlöscher ohne Prozenzte

Fruchtsäfte

Banane ^{3,13}			0,2 l	1,90 €
Kirsche			0,2 l	1,90 €
Traube			0,2 l	1,90 €
Multivitamin			0,2 l	1,90 €
Apfelsaft klar			0,2 l	1,90 €
Orangensaft			0,2 l	1,90 €

Wasser und mehr

Selters Mineralwasser	0,25 l	1,60 €	0,75 l	4,00 €
Selters Mineralwasser still	0,25 l	1,60 €	0,75 l	4,00 €
Bitter Lemon ¹¹			0,25 l	2,00 €
Tonic Water ²			0,25 l	2,00 €
Ginger Ale ¹¹			0,25 l	2,00 €
Coca Cola ^{2, 3, 10}	0,20 l	1,60 €	1,0 l	5,00 €
Coca Cola light ^{2, 3, 10, 14}	0,20 l	1,60 €	0,40 l	2,80 €
Fanta ^{2,3}	0,20 l	1,60 €	0,40 l	2,80 €
Sprite	0,20 l	1,60 €	0,40 l	2,80 €
Spezi ^{2,3,10}	0,20 l	1,60 €	0,40 l	2,80 €
Apfelschorle	0,20 l	1,60 €	0,40 l	2,80 €

Bier

Radeberger Pilsener	0,25 l	1,70 €	0,4 l	2,50 €
Rostocker Schwarzbier	0,3 l	1,90 €	0,5 l	3,10 €
Hefeweizen hell			0,5 l	3,10 €
Hefeweizen hell alkoholfrei			0,5 l	3,10 €
Alkoholfreies Bier			0,33 l	2,00 €
Vitamalz ²			0,33 l	2,00 €

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	1,50 €
Pott Kaffee	1,90 €
Milchkaffee	3,00 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	1,50 €
Pott Heiße Schokolade	2,00 €
Glas Tee	1,50 €

Alkoholische Getränke

Aperitifs & Bitters

Sherry dry	€ 2,80
Sherry medium dry	€ 2,80
Radeberger Bitter	€ 1,60
Jägermeister	€ 1,60
Fernet Branca	€ 1,60
Ramazotti	€ 1,60
Averna	€ 1,70
Martini dry	€ 2,80
Martini Bianco	€ 2,80
Martini rosso	€ 2,80

Klare Spirituosen

Wodka Moskovskaya	€ 2,00
Absolut Vodka	€ 2,00
Rostocker Doppelkümmel 38 %	€ 1,60
Malteserkreuz Aquavit	€ 2,00
Jubiläumsaquavit	€ 2,00
Linie Aquavit	€ 2,00
Strohtmann Korn	€ 1,60
Nordhäuser Korn	€ 1,60

Alkoholische Getränke

Whisky

Ballantines Scotch 40 %	€ 1,80
Jim Beam Bourbon 40 %	€ 1,90
Jack Daniels	€ 2,10
Johnnie Walker Red Label Scotch 40 %	€ 1,80
Tullamore Dew Irish Whiskey 40 %	€ 3,10

Weinbrand, Brandy, Cognac & Co.

Wilthener Goldkrone	€ 1,50
Asbach Uralt 38 %	€ 1,90
Martell VS 40 %	€ 3,00
Remy Martin VSOP 40 %	€ 3,20

Liköre

Amaretto Romanza 20 %	€ 1,80
Fruchtlikör (Apfel, Pflaume etc.) 20 %	€ 1,50
Sambuca Molinari 40 %	€ 1,80
Eierlikör	€ 1,80
Baileys Irish Cream	€ 2,00
Southern Comfort 35 %	€ 2,10
Grand Marnier gelb 40 %	€ 2,50

Grappa

Grappa Nonino Chardonnay 41 %	€ 2,60
Grappa di Julia Superiore	€ 2,60

Schwechower Edelobstbrände & Geister

Obstbrände

Birne, Kirsche, Zwetschge, Mirabelle	€ 3,00
--------------------------------------	--------

Geister

Schlehen, Sanddorn, Himbeer	€ 3,00
-----------------------------	--------

Lernen Sie auch unsere anderen Hotels kennen

Sie suchen Ruhe und Erholung, wollen mal wieder richtig ausspannen und kräftig durchatmen? Dann sind Sie hier genau richtig.

Kommen Sie alleine, zu zweit oder mit Familie? Möchten Sie sich selbst verpflegen oder legen Sie Wert auf umfassenden, freundlichen Hotel-service? Oder würden Sie gerne beides miteinander kombinieren?

So oder so: Mit unserer Auswahl an komfortablen Ferienhäusern und Hotelzimmern sowie dem umfassenden Wellness- und Freizeitangebot können wir sicher auch Ihre Urlaubswünsche erfüllen.

| You are looking for rest and recreation, you want to relax and breathe deeply? You found the right place.

Do you come alone, in pairs or family? Would you like to cater for yourself or do you want to enjoy the broad and friendly hospitality of the hotel? Or would you like to combine both possibilities?

Either way: With our selection of comfortable apartments and hotel rooms as well as the profitable comprehensive wellness and leisure activities, we can certainly meet your holiday needs.

Kalkhorster Str. 5 • 23948 Hohen Schönberg • Tel.: 038827 / 887-0
www.ostseehotel-klützer-winkel.de • ostseehotel@bibendi.de



Ostseehotel
KLÜTZER WINKEL



bibendi

ERHOLUNG PUR

*| Learn about
our other hotels*

Genießen Sie einen unbeschwerten Urlaub im Herzen der Ostseeregion Nordwest-Mecklenburg. Hier sind Sie richtig, wenn Sie sich mal wieder so richtig erholen, gleichzeitig aber auch etwas erleben wollen.

Mit der günstigen Lage in der Ostseeregion zwischen den Hansestädten Lübeck und Wismar, den 28 komfortablen Gästezimmern und einem gemütlichen Restaurant mit anspruchsvoller Küche bietet Ihnen unser Haus alles, was ein gutes Urlaubsdomizil ausmacht.

| Enjoy a carefree holiday in the Baltic Sea Region Nordwest-Mecklenburg. This is the place if you really need time to rebound, but also something to do.

With the favorable situation in the Baltic region between the Hanseatic cities of Lübeck and Wismar, the 28 comfortable guest rooms and a cozy restaurant with sophisticated cuisine offers you everything that makes our house a good holiday destination.



Hotel am See
GREVESMÜHLEN

Klützer Straße 17a • 23936 Grevesmühlen • Tel.: 03881 / 727-0
www.ringhotel-am-see.de • ringhotel-am-see@bibendi.de



Wir setzen Ihre Firmen- und Familienfeiern gekonnt in Szene!

Feiern Sie in unseren Hotels:

- Räume für bis zu 100 Personen
- Vermittlung von DJ's, Bands & anderen Rahmenprogrammen
- festliche Menüs und Buffets
- kompetente Beratung und erstklassiger Service

Professioneller Cateringservice:

- kalt/warme Buffets oder Menüs
- Geschirr, Besteck, Tischwäsche und Dekoration
- erfahrene Servicekräfte
- u. v. m.

ab Sommer 2011:
neuer Veranstaltungs- & Tagungsbereich
für bis zu 200 Personen
im Ringhotel „Hotel am See“

Unsere Teams vom *Hotel & Restaurant „Alter Gutshof“*, *Ostseehotel „Klützer Winkel“* und *Ringhotel „Hotel am See“* freuen sich auf Ihre Anfrage!

Weitere Informationen finden Sie unter www.bibendi.de



Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel, 7) Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) phenylalaninhaltig, 13) gewachst, 14) Taurin; 15) Nitritpökelsalz

a) Kräuter-Joghurt-Dressing: Verdickungsmittel (Xanthan, Guakernmehl, Johannisbrotkernmehl), Säureregulator (Natriumacetate)

b) Italiendressing: Verdickungsmittel (Xanthan, Natriumalginat), Maltodextrin, Farbstoff Beta-Karotin)

c) Tomaten-Rosmarin-Dressing: Verdickungsmittel (Natriumalginat, Xanthan)

d) Räucherschinken: Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Konservierungsstoffe (Natriumnitrit, Kaliumnitrat), Buchenrauch



Hotel & Restaurant ALTER GUTSHOF

Hotel & Restaurant ALTER GUTSHOF
Dorfstraße 28 | 19217 Demern

Tel.: 038872 / 672-0 | Fax: 038872 / 672-29 | E-Mail: alter-gutshof@bibendi.de

www.alter-gutshof.de