



***Herzlich Willkommen  
auf Hofrestaurant  
Remise***

Liebe Gäste

Gut Dalwitz ist seit 1361 mit 45 Jahren Unterbrechung (1945 – 1991) im Besitz der Familie von Bassewitz. Seit 1991 bewirtschaften wir das Gut nach den deutschen Verbandsrichtlinien (BIOPARK) des ökologischen Landbaus.

Auf Gut Dalwitz werden Rindfleisch, Lammfleisch, Honig, Getreide, eigenes Brot, Kartoffeln, Gemüse und Kräuter aus unserem Bauerngarten sowie Apfelsaft von unseren Streuobstwiesen und natürlich Obstbrände produziert und in unserem Restaurant angeboten. Das Wildfleisch stammt aus unserem Wald.

300 Rinder, 70 Schafe und die erste deutsche Criollozucht in Deutschland mit 90 Pferden, Ackerbau auf 650 ha und eine 700 ha große Forstwirtschaft sind nicht nur Urlaubskulisse, sondern der Mittelpunkt eines ökologischen und nachhaltigen Systems in geschlossenen Kreisläufen. Wir bringen im WWF – Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt“ Landwirtschaft und Naturschutz in Einklang und stärken unser ländliches Gebiet wirtschaftlich und sozial.

Wir kochen zum Großteil mit unseren eigenen Produkten und sind für Fleisch – außer Wild – ökologisch zertifiziert. Ökologisch produzierte Lebensmittel sind für uns nach 25 Jahren selbstverständlich und wir kaufen sie immer, wenn sie verfügbar sind.

Sie werden es schmecken.

Mit unseren südamerikanischen Köchen sind wir Experten in der Zubereitung von Fleisch auf dem Holzkohlegrill (Asado). Unsere Speisen werden frisch zubereitet und es wird schonend gegrillt. Das benötigt Zeit. Und dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Remise  
Ihre Familie von Bassewitz



## Vorspeise

Gefüllte Tomate mit Zucchini und überbacken*	6,00 €
Provolone (Italienischer Grillkäse)*	12,50€
Carpaccio im Rucola Bett	9,00 €

## Salate

Kleiner gemischter Salatteller mit Lucy's Dressing * 1-3	4,00€
Salat mit Grillkäse*	9,50€

## Suppen

Soljanka*	5,50€
Wildkraftbrühe mit Gemüse	5,50 €

## Vegetarisch

Gefüllte Paprika mit Gemüserisotto mit Käse überbacken*	7,50€
- weitere Hälfte	2,50 €
Burger mit Grillkäse und Pommes* <b>(Ab Juni)</b>	11,50 €
Gemüsespieße mit Dip ( 3 Stk. )*	6,50 €
Grillgemüse mit Grillkäse* <b>(Ab Juni)</b>	15,50€

1 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel

DE – ÖKO - 034

## Vom Holzkohlegrill

### Grillgerichte inklusive einer Beilage Ihrer Wahl

Asado am Tisch für zwei	50,00 €
Rumpsteak 200g/300g	24,70€/29,70€
Entrecote 200g/300g	21,00€/27,50€
Hüftsteak 300g/400g	24,70€/33,70€
Schmetterlingssteak 200g	14,00€
Hähnchenbrustspieße ( 2 Stk. ) 200g	15,00€

Bitte berücksichtigen Sie, dass es normal ist:  
Unser Biofleisch verliert beim Grillen an Größe und Gewicht.

## Beilagen

Pfannengemüse*	3,00€
Kartoffeln mit Quark*	3,50€
Grillkartoffeln	3,50€
Pommes	4,00€
Rustic Pilz (Pilz mit Bacon und Zwiebel)	6,00€
Landbrot*	2,00€

DE – ÖKO - 034

## Hauptgerichte

Schnitzel mit kleinem Salat & Kartoffeln mit Quark*	14,50€
Bio-Burger Mc Dalwitz – Burger mit Pommes* <sup>3</sup>	12,50€
Sülze mit kleinem Salat & Kartoffeln mit Quark* <sup>1-3</sup>	13,00€
Chivito mit kleinem Salat* <sup>1-3</sup>	12,50€
Uruguayischer Burger mit Schweine – Rindfleisch und Bacon	
Drei Empanadas (Teigtaschen)* <sup>1-3</sup>	10,50€
Wahlweise mit gehacktem Fleisch vom Schwein – Rind mit Hühnchen mit Mozzarella Caprese mit fleisch	
jede weitere Empanada	3,50€
Wild Currywurst mit Pommes* <sup>1-3</sup>	9,50€

## Kindergerichte

Fast alle Gerichte können auch als Kinderportion bestellt werden.

Pork -Nuggets mit Pommes*	6,00€
Chicken-Nuggets mit Pommes*	7,00€
Spaghetti mit Tomatensauce* <sup>1-3</sup>	3,00€
Eierkuchen mit Zimt & Zucker oder Erdbeermus*	4,00€
Hausgemachte Kinderpizza* <sup>1-3</sup>	3,50€
Kinderschnitzel*	8,00€

*1 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel*

## Dessert

Eierkuchen mit Dulce de Leche*	4,00€
Uruguayischer Flan*	6,50€
Zitronenmousse mit Eis*	5,50€
1 Kugel Eis (Schokolade, Erdbeere und Vainille)*	1,00€



**\* Allergenliste kann am Tresen beim Personal eingesehen werden.**