



LANDHAUS

Hausgemachtes vorweg

Soljanka	3,20
Klare Geflügelbrühe	3,20
Kleiner Salatteller ^G	3,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot ^{A,C}	7,00

Junge Küche

Vegetarische Gemüsepfanne überbacken, mit Hollandaise und Kartoffelrösti ^G	10,80
Ofenkartoffel mit gebratenem Gemüse mit Sour Creme und Salat	11,00
Ofenkartoffel mit gebr. Putenbruststreifen Sour Creme und Salat ^G	11,50
Ofenkartoffel mit geräucherten Lachsstreifen mit Sour Creme und Salat	12,80
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen warm mit gekochtem Ei und Kräuterbaguette ^{A,C,G}	11,50
Salatteller mit Scampispießen und Kräuterbaguette ^{A,B,G}	13,50

Klassiker unserer Küche

Currywurst mit Pommes frites ^A	6,90
Bauernfrühstück - klassisch ^{-C}	9,90
Gulasch mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	10,80
Mecklenburger Rippenbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^I	10,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln ^{C,D}	11,00
Entenkeule - in Sauer - mit Bratkartoffeln	11,00
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade ^G	11,00
Geflügelleber mit Zwiebelmajoransoße und Kräuterkartoffelpüree	11,00
Putensteak Hawaii mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelrösti ^{C,H}	12,00

Aus dem Meer

Schollenfilets mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salat ^{A,C,D}	12,80
Filet vom Dorsch mit Kaisergemüse, Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat ^{A,D}	13,50
Ullis Fischpfanne mit Bratkartoffeln und Salat ^{A,C,D}	13,80
Filet vom Steinbeißer im Speckmantel mit Buttermöhrrchen, Safransoße, Kräuterkartoffelpüree, Salat ^{A,D}	15,50
Filet vom Zander mit Wirsingrahmgemüse, Salzkartoffeln und Salat ^D	15,80

Schnitzel, Steak & Co

Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln ^{A,C}	11,00
Schweinesteak mit Champignonrahmsauce oder Paprikasoße und Pommes frites ^{A,G}	12,50
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons, Bandnudeln und Salat ^{A,G}	13,90
Lüdersdorfer Riesenschnitzel 400g mit Pommes frites ^A	13,90
Schweinemedallions mit Kaisergemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise ^C	14,90
Zwiebelrostbraten 180g Huftsteak, Zwiebeln, Kartoffelkroketten, Kräuterbutter und Salat ^{A,G,J}	15,90
Steakpfanne drei Steaks von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelkroketten	16,00
Lammfilets mit Speckbohnen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln ^G	18,50
Argentinisches Rumpsteak, 200g gebr. Zwiebeln, Ofenkartoffel mit Sour Creme und Salat ^G	18,50

Ullis Landhaus · Inhaber: Karl Borrmann
Brandenbaumer Landstraße 262 · 23564 Lübeck
Telefon: 0451.304 305 6
info@ullis-landhaus.de · www.ullis-landhaus.de

Allergene
A: Gluten B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Laktose H: Schalenfrüchte I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefeldioxid M: Lupinen N: Weichtiere

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne ^E	4,50
Cup Danmark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne ^E	4,50
Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne ^E	4,50
Zwei gefüllte Pfannkuchen mit einer Kugel Walnusseis und Sahne ^E	4,90
Bananenbecher zwei Kugeln Bananeneis mit Bananenscheiben und Sahne ^E	5,00

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	1,80
Becher Kaffee	2,80
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	2,90
Cappuccino	2,20
Latte Macchiato	2,40
Milchkaffee	2,20
Glas Tee Earl Grey, Ostfriesenm., Anis-Fenchel, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminz	2,80

Biere vom Fass

Lübzer Pils, Alsterwasser rot & weiß	0,3l	2,70
Lübzer Pils, Alsterwasser rot & weiß	0,5l	3,90
Duckstein	0,3l	2,90
Duckstein	0,5l	4,10
GRIMBERGEN DOUBLE weiches, kastanienfarbenes Abteibier aus Belgien – vollmundig und malzig	0,25l	3,10

Küchenzeiten

Montag - Sonntag: 11.30 Uhr – 14.00 Uhr
Montag - Samstag: 17.00 Uhr – 21.00 Uhr



Free Wi-Fi

Zusatzstoffe

1: koffeinhaltig 2: mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle) 3: mit Säureregulatoren 4: mit Farbstoff 5: mit Antioxidationsmittel 6: chininhaltig 7: mit Stabilisatoren

Biere aus der Flasche

Lübzer alkoholfrei	0,33l	2,70
Erdinger Hefeweizen hell & dunkel & alkoholfrei	0,5l	3,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,4} , Coca Cola light ^{1,2,3,4}	0,33l	2,80
Fanta ^{4,5,7} , Sprite ³ , Mezzo Mix ^{1,3,4,7}	0,5l	3,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ⁶	0,2l	2,50
Apfel-, Orangen- oder Traubensaft	0,2l	2,30
Mineralwasser Vio	0,25l	2,20
	0,75l	5,60
Apfelschorle, Johannisb.-, Rhabarber-	0,3l	3,10

Weißweine

2016er Müller-Thurgau Pfalz, trocken, mit feiner Frucht und milder Säure	0,2l	3,80
2015er Riesling Mosel, feinherb, ausgeprägte Fruchtnoten	0,2l	4,10
2015er Grauburgunder Rheinhessen, trocken, kraftvoll und elegant zugleich	0,2l	4,50
	0,75l	16,50

Roséweine

2016er Portugieser Weißherbst Pfalz, feinherb, fruchtig mit verlockenden Aromen	0,2l	3,80
--	------	------

Rotweine

2015er Dornfelder Reinhessen, halbtrocken, ausgeprägte Frucht von Sauerkirschen und Brombeeren	0,2l	4,00
2017er Dornfelder Pfalz, trocken, vollmundig samtiger Rotwein	0,2l	3,70
Merlot Veneto IGT trocken, saftiges Rot, harmonischer Duft nach roten Beeren	0,2l	4,60
	0,75l	17,00

Schaumweine

Sekt Bernard Massard extra dry	0,1l	2,50
	0,75l	17,50