

## Hausgemachtes vorweg

Soljanka	3,20
Kleiner Salatteller <sup>G</sup>	3,50
Matjesfilets auf Schwarzbrot	7,50

## Junge Küche

Vegetarische Gemüsepfanne überbacken, mit Hollandaise und Kartoffelrösti <sup>G</sup>	10,80
Ofenkartoffel mit gebratenem Gemüse mit Sour Creme und Salat	11,00
Ofenkartoffel mit gebr. Putenbruststreifen Sour Creme und Salat <sup>G</sup>	11,50
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen warm mit gekochtem Ei und Kräuterbaguette <sup>A,C,G</sup>	11,90
Salatteller mit Scampispiessen und Kräuterbaguette <sup>A,B,G</sup>	13,50

## Klassiker unserer Küche

Currywurst mit Pommes frites <sup>A</sup>	6,90
Bauernfrühstück - klassisch - <sup>C</sup>	9,90
Gulasch mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	10,80
Mecklenburger Rippenbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>I</sup>	12,00
Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln <sup>C,D</sup>	11,00
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade <sup>G</sup>	11,00
Entenkeule - in sauer - mit Bratkartoffeln	11,50
Kalbsleber Berliner Art mit gebratenen Zwiebeln, Apfelmus, Kartoffelstampf	12,90
Roastbeef - rosa/kalt - mit Remoulade und Bratkartoffeln	13,00

## Aus dem Meer

Schollenfilets mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salat <sup>A,C,D</sup>	12,80
Filet vom Dorsch mit Kaisergemüse, Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat <sup>A,D</sup>	13,50
Ullis Fischpfanne mit Bratkartoffeln und Salat <sup>A,C,D</sup>	13,80
Filet vom Zander mit grünen Bohnen, Kartoffelstampf und kleinem Salat <sup>D</sup>	15,80

## Schnitzel, Steak & Co

Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln <sup>A,C</sup>	11,00
Schweinesteak mit Champignonrahmsoße und Pommes frites <sup>A,G</sup>	12,50
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons, Bandnudeln und Salat <sup>A,G</sup>	13,90
Lüdersdorfer Riesenschnitzel 400g mit Pommes frites <sup>A</sup>	13,90
Schweinemedallions mit Kaisergemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise <sup>C</sup>	14,20
Steakpfanne drei Steaks von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelkroketten	16,00
Lammfilets mit Speckbohnen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln <sup>G</sup>	18,50
Argentinisches Rumpsteak, 200g gebr. Zwiebeln/Champignons, Ofenkartoffel mit Sour Creme und Salat <sup>G</sup>	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

Cup Danmark Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne <sup>E</sup>	4,50
Hausgemachte rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne <sup>E</sup>	4,50
Zwei gefüllte Pfannkuchen mit einer Kugel Walnusseis und Sahne <sup>E</sup>	4,90
Schwedenbecher zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Klößenkörn und Sahne <sup>E</sup>	4,90

## 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	2,80
Earl Grey, Ostfriesenm., Anis-Fenchel, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminz	

## Biere vom Fass

Lübzer Pils, Alsterwasser rot & weiß	0,3l	2,80
Lübzer Pils, Alsterwasser rot & weiß	0,5l	4,20
Duckstein	0,3l	3,00
	0,5l	4,30
Duckstein Hefeweizen	0,3l	3,00
	0,5l	4,30
GRIMBERGEN DOUBLE	0,25l	3,20

### Küchenzeiten:

Montag – geschlossen  
Di. – So.: 11.30 Uhr – 14.00 Uhr  
Do., Fr., Sa.: 17.00 Uhr – 20.00 Uhr



### 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	2,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,10

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,4</sup> , Coca Cola light <sup>1,2,3,4</sup>	0,33l	2,80
Fanta <sup>4,5,7</sup> , Sprite <sup>3</sup> , Mezzo Mix <sup>1,3,4,7</sup>	0,5l	3,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water <sup>6</sup>	0,2l	2,50
Apfel-, Orangen- oder Traubensaft	0,2l	2,30
Mineralwasser Vio	0,25l	2,20

## Apfelschorle, Johannisb., Rhabarber-

## Weißweine

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

## Roséwein

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

## Rotweine

Dornfelder Rheinessen, halbtrocken, ausgeprägte Frucht von Sauerkirschen und Brombeeren	0,2l	4,00
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

## Schaumweine

Sekt Bernard Massard extra dry	0,1l	2,50
--------------------------------	------	------