



ABSALONSHORST

HOTEL · RESTAURANT

Herzlich willkommen im Landhaus Absalonshorst!

Heißgetränke

Cafe Crema	3,5
Tasse koffeinfrei	3,5
Pot Filterkaffee	3,9
Espresso	2,8
Doppelter Espresso	4,7
Espresso Macchiato	2,9
Latte Macchiato	4,5
Cappucino	3,9
Milchkaffee	4,5
Heiße Schokolade	4,5
Glas Althaus Tee	3,5

Alkoholfreie Getränke

Wasser still oder laut	0,3l 0,5l	4,2 5,4
Softgetränke	0,3l 0,5l	3,6 5,9
Coca Cola, Coke Zero, Sprite, Fanta, MezzoMix		
Schweppes	0,3l 0,5l	3,6 5,9
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wildberry		
Säfte / Schorlen	0,3l 0,5l	3,6 5,9
Orange, Apfel, Maracuja, Cranberry, Kirsche, Banane, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Ananas, KiBa		

Biere

...vom Faß	0,3l 0,5l
Veltins Pils	4,2 5,4
Veltins Alster	3,9 4,9
Maisel ' s Weisse	4,2 5,4

...aus der Flasche

Veltins Alkoholfrei	0,5l	3,5
Maisel ' s Weisse Alkoholfrei	0,33l	3,5

Weine

	0,2l 0,75l
Hauswein Black Hole	8,9 29,0
Hauswein Grauburgunder	8,9 29,0
Hauswein Rose	8,9 29,0
Weißweinschorle süß / sauer	6,9

Sekt

Haussekt	0,1l 0,75l	4,9 29,0
----------	--------------	------------

Aperitifs & Cocktails

Aperol Spritz	7,5
Hugo	7,5
Black Hugo	7,5
Lillet Wildberry	7,5
Mojito	11,9
Caipirinha	11,9
Sex on the Wakenitz	11,9
Mai Tai	11,9
Pina Colada	11,9

...für die Fahrer:innen unter uns

Virgin Colada	6,9
Ipanema	6,9

Absacker

	2cl 4 cl
Finsbury Gin	3,2 5,5
Jack Daniels	3,2 5,5
Havanna 3 Jahre	3,2 5,5
Sierra Tequila Silver	3,2 5,5
Bailey ' s	3,2 5,5
Jägermeister	3,2 5,5
Ramazotti	3,2 5,5
Sambuca Molinar	3,2 5,5
Linie Aquavit	3,2 5,5
Longdrink	0,3l 8,9



Landhaus Absalonshorst Hotel & Restaurant

Absalonshorster Weg 100, 23562 Lübeck/Groß Grönau
Tel.: +49 (0) 4509 790 900 E-Mail: event@absalonshorst.de

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.



ABSALONSHORST

HOTEL · RESTAURANT

Herzlich willkommen im Landhaus Absalonshorst!

Vorspeisen

Flammierte Ziegenkäsetaler ●● 9,9
mit Honig auf Feldsalat

Quiche Variationen 11,5
mit Salatbeilage

Hauptgänge

Frischer Gartensalat ● 9,9

Tagliatelle al Pesto ● 13,0

Currywurst 12,5
mit Potato Dippers

Ofenkartoffel ● 9,9

mit Sour Creme und Salatbeilage
+ Hähnchenbruststreifen 5,5
+ Graved Lachs 5,5

Hauptgänge

Hausgemachtes Labskaus 15,9
mit Spiegelei und Salatbeilage

Hausgemachtes Sauerfleisch 15,9
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“ 18,5
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
+ hausgemachte Pilzrahmsauce 2,5

Burger Landhaus 18,9
mit Rindfleisch, Potato Dippers,
geschmorten Zwiebeln, Rucola, saurer Gurke,
Tomate, Monterey Jack, Spiegelei und
White BBQ-Sauce

Hausgemachte Rinderroulade 18,9
mit Salzkartoffeln und Rotkohl

Matjesfilet 15,9
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Backfisch 14,9
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Lachsfilet 19,9
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Dessert

Belgische Zuckerwaffel 7,5
mit Vanilleeis und heißen Kirschen

Kuchentheke

Unser Kuchen werden täglich
frisch für Sie zubereitet.

Lassen Sie sich einfach von
unserer wechselnden Auswahl
(auch vegan und glutenfrei)
an unserer Kuchentheke inspirieren.

Dazu haben wir eine schöne Vielfalt
an heißen Getränken. Schauen Sie
gerne dafür auf die Rückseite der Karte.

● vegetarisch ●● vegan ●●● glutenfrei

Eine gesonderte Liste mit Allergenen
und Zusatzstoffen erhalten Sie am Tresen.

