

*Rossini*  
dolce vita

Italienische Lebensart im Wendland



Ausgabe 06/ 2016



Immer am 2. Wochenende im August!

# Rossini's FESTA ROSA

Das große Sommer- & Wein-Fest in Dolgow...

IMPRESSUM

**Dolce Vita** ist das kostenlose Speisekarten-Kultur-Magazin des Ristorante Rossini Buon Gusto, Dolgow

**Herausgeber:** Rossini BuonGusto GmbH  
29462 Wustrow OT Dolgow · Korreitz 1  
Tel. 0 58 43 - 2 24 · Fax 0 58 43 - 98 66 58  
Post@Rossini-BuonGusto.de

**Redaktion:** Familie Rossin & Freunde

**Konzept & Realitation:** Spiritus-Rector.org

**Bild-Nachweis:** Archiv- & Privatphotos, Unsplash.com, Pixabay.com, NettWoerk.de, Davideit-Photo.de, FoodiesFeed.com



# Buon giorno!

## Liebe Gäste, liebe Freunde,

schon wieder ist ein Jahr vergangen. Es hat sich wieder einiges getan, seit einigen Monaten gibt es „Rossinis Italienreise“ – hier stellen wir regelmäßig einzelne Regionen Italiens mit ihren traditionellen Spezialitäten und erlesenen Weinen vor. Manuel und sein Küchenteam macht es viel Freude, sich durch die Küchen Italiens zu kochen... und auch die Gäste nehmen dieses neue Angebot gerne an.

Gisela, Chefin und gute Seele der Küche, bürgt für gleichbleibende Qualität. Thomas ist in der Küche in seinem Element und Carlo, inzwischen Rentner, unterstützt seinen Sohn natürlich weiterhin, hat aber im KulturClub La-Serenissima mehr Aufgaben übernommen und behält den Überblick... ;-)

Pizzaiolo Pippo kümmert sich mit Erfolg um Qualität und Geschmack der Pizen, Janine unterstützt nach dem Mutterschutz wieder den Service und Nicola hat in diesem Jahr ihre Ausbildung mit Erfolg abgeschlossen.

Wir hoffen, daß sich unsere Gäste auch weiterhin wohlfühlen, das Essen genießen und gerne etwas Zeit bei uns verbringen. Wir sind bestrebt immer noch ein wenig besser zu werden und sind aufgeschlossen für Anregungen und Kritik...

*Familie Rossini & Team*

# la Famiglia

...Großvater Bruno, ein Koch aus Leidenschaft, wanderte 1965 nach Deutschland aus. Nach dem Schulabschluß in Venetien folgte Sohn Carlo nach Wolfsburg und ein Jahr darauf zog auch die restliche Familie nach – Großmutter Gina und Carlos Geschwister.

Die ersten Jahre in Deutschland waren nicht einfach – Kultur und Sprache waren vollkommen fremd für sie – doch es gab auch schöne Zeiten und nach und nach lebte man sich gut ein. Bruno übernahm die Bewirtung des „Centro Italiano“ in Wolfsburg. Hier trafen sich die italienischen Gastarbeiter. Großmutter Gina kümmerte sich um die ganze Familie, die Kinder gingen zur deutschen Schule und Carlo arbeitete die ganze Woche bei VW und auch als Aushilfe im „Centro Italiano“.



1971 heiratete Carlo seine Gisela – die für ihn schönste Frau der Welt – und Sohn Manuel kam zur Welt. Das erste Lokal „Bingo Bingo“ in Wolfsburg wurde eröffnet. Das bedeutete viel Arbeit, aber auch Spaß und Erfolg. In dieser Zeit kam Manuels Schwester Ramona zur Welt.

1976 ging Carlo mit Familie nach Italien zurück, wo sie der Gastronomie treu geblieben sind.

28 Jahre später ging es nach Deutschland zurück. Ramona blieb mit Mann Massimo, und Manuels Tochter Jennifer in Venetien. 2012 wurde Ramonas Sohn Mattia geboren.



Hier, im schönen Wendland, hat die Familie das Hotel-Restaurant Dolgow übernommen. Mit viel Erfahrung, Engagement und Leidenschaft haben sie die gute italienische Küche und ein wenig italienische Lebensfreude in die Region gebracht. Inzwischen sind über zehn Jahre vergangen und mit Manuel hat die nächste Generation das Ruder in die Hand genommen. Natürlich unterstützt von Gisela und Carlo, die weiterhin mit Rat und Tat zur Seite stehen.



Vereine und Gruppen haben im Rossini eine Heimat, ein deutsch-italienischer Kultur-Klub hat sich etabliert, und viele Stammgäste sind inzwischen zu guten Freunden geworden.

Die meisten Produkte für Küche und Keller werden direkt aus Italien importiert. Kleine, erstklassige Produzenten liefern z.B. Bresaola, Parma-Schinken, Grana Padano, Mozzarella, Parmesan, Olivenöl sowie sonnenverwöhnte Weine aus Venetien.

Hier kann man hervorragend feiern. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier – hier finden Sie den passenden Rahmen für Veranstaltungen aller Art.

**Aktuelle Infos:** [www.Rossini-BuonGusto.de](http://www.Rossini-BuonGusto.de)

[www.Rossini-BuonGusto.de](http://www.Rossini-BuonGusto.de)

# da Venezia



Das historische Zentrum Venedigs erstreckt sich über mehr als 100 Inseln, die zwischen den Mündungen des Po im Süden und des Piave im Norden liegen.

Venedig und seine Lagune stehen seit 1987 auf der UNESCO-Liste des Weltkulturerbes. Sie inspiriert noch immer viele Künstler mit ihrer ganz besonderen Ausstrahlung. Zugleich ist Venedig eine der am häufigsten von Touristen besuchten Städte. Mit den daraus resultierenden Einnahmen versucht man, die überalterte und von häufigen Überschwemmungen bedrohte Stadt zu sanieren und ihr neben den traditionellen Lebensgrundlagen neue zu erschließen.

Venedig ist reich an Kirchen von der Romanik bis zum Barock, wobei der neben der Kirche stehende Glockenturm – Campanile – schon äußerlich besonders hervorsticht.

Die Biennale von Venedig gilt als eine der wichtigsten internationalen Kunstausstellungen und wird seit 1895 alle zwei Jahre

zwischen Juni und November veranstaltet. Mittlerweile findet eine Unterteilung in Kunst, Musik, Tanz, Theater, Film und Architektur statt. Die Kunstbiennale findet in den ungeraden, die Architektubiennale in den geraden Jahren statt. Die Filmfestspiele sowie das Festival für Musik, Tanz und Theater finden jährlich statt.

Die seit 1932 im Sommer stattfindenden Filmfestspiele auf dem Lido gelten als das älteste und, neben dem Filmfestival Cannes und der Berlinale, als eines der drei bedeutendsten Filmfestivals weltweit.

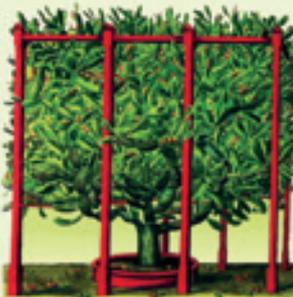
Auch die Region Venetien bietet vieles, die wunderschöne Gebirgslandschaft, Vicenza, Verona, Padua und das Erholungsgebiet Asiago, das bekannt ist für seine überragenden Käsespezialitäten.

Am Abend locken die vielen kleinen Restaurants mit unnachahmlichen Genüssen der vielseitigen venezianischen Küche. So kann man es sich gutgehen lassen... **Dolce Vita...**

## GARTENRÄUME WENDLAND

Die offenen Gärten im Wendland sind eine Initiative von privaten Gärten im Landkreis Lfischow-Dannenberg, die zweimal im Jahr ihre Gärten für die Öffentlichkeit zugänglich machen.

Ausführliche Beschreibung der Gärten finden Sie unter: [www.gartenraeume.eu](http://www.gartenraeume.eu)



## OFFENE GÄRTEN



# per tutti i gusti ...für jeden Geschmack

vegan oder  
vegetarisch?

Gerade in der italienischen Küche gibt es viele vegetarische Gerichte. Zur leichteren Auswahl haben wir diese Gerichte entsprechend gekennzeichnet. Und da wir alle Gerichte frisch zubereiten gehen wir auch gerne auf die Wünsche unserer Gäste ein.



Pizzaiolo Mattia

Auch Veganer müssen bei uns nicht hungrig nach Hause gehen. Unsere Nudeln bestehen aus Hartweizenmehl, Wasser & Olivenöl; nur die hausgemachten Nudeln sind mit Ei. Und bei den vegetarischen Pizzen können wir den Käse gerne durch eine vegane Alternative ersetzen. Unser Service steht für Fragen und Anregungen gerne zur Verfügung.

Früh übt sich... Manuels Neffe Mattia übt in Venetien schon mal fleißig, wie man eine perfekte Pizza zubereitet. Zu Besuch bei der Familie in Dolgow verät Pizzaiolo Pippo Mattia gerne noch den einen oder anderen Trick. Eine seiner Lieblingspizzen ist die Pizza Toldo – gerne auch mit einem halben Spanferkel... buon appetito!

GOLDSCHMIEDEMEISTER

Bernd  Schlachter



Trauring-Schmieden  
Reparaturen /Anfertigungen  
Goldschmiedekurse



Dorfstr. 5 - Blütlingen - Tel. 0 58 43 98 66 000 - [www.die-kreativ-schmiede.de](http://www.die-kreativ-schmiede.de) - [info@die-kreativ-schmiede.de](mailto:info@die-kreativ-schmiede.de)



## Schnittige Pizza!

Wie ißt man Pizza? Mit der Hand oder mit Besteck? In einer Pizzeria und unter Freunden ist es durchaus üblich flach belegte Pizza aus der Hand zu essen. Bei einer üppig belegten Pizza, z.B. mit Rucola, oder einer Calzone greift man dann doch lieber zum Besteck.

Während die Italiener zum Essen sonst üblicherweise Wein trinken, bevorzugen sie zur Pizza ein Bier. In den meisten italienischen Pizzerien wird deshalb Bier vom Faß (birra alla spina) ausgeschenkt. Und nach dem Essen vielleicht einen Grappa?

## Das ist doch alles Käse...

Die italienischen Käsereien zählen mehr als 400 Käsesorten, von denen ca. 200 zu den wirklich traditionellen Sorten gehören. 30 haben das DOP-Zertifikat (geschützte Ursprungsbezeichnung) erhalten. Neben den bekannten Sorten wie Parmigiano, Grana Padano, Pecorino, Gorgonzola, Mozzarella oder der Fontina findet man in Italien in

jeder Region eine Reihe von Spezialitäten die meist von familiären Handwerksbetrieben in kleinen Mengen produziert werden.

Ein guter Käse, ein Stück Ciabatta mit etwas Olivenöl, dazu ein Glas Wein... so einfach kann das schöne Leben sein.

## Un caffè, per favore

...am Morgen einen Cappuccino mit einem Cornetto, ab Mittag Espresso, gerne auch mit Schuß. Italiener trinken den Espresso noch bis spät in die Nacht, Cappuccino, Latte Macchiato oder Cafe Latte werden dagegen nur bis zur Mittagszeit getrunken.

Die Kaffee-Kultur ist ein wichtiger Bestandteil des italienischen Lebens. Die überall gegenwärtigen Bars sind Cafe, Treffpunkt, Info-Zentrale und wichtiger Teil des öffentlichen Lebens...



**Reine Vertrauenssache!**

Wilkens

25 JAHRE  
Erfahrung  
Steuerberater Rüdiger

*Termin Steuerberater!*

Steuerberater Rüdiger  
05841 - 97 88 0

**Steuerberater Rüdiger & Partner**

Steuerberater Rüdiger und Partner  
Hindenburgstraße 8, 29439 Lüchow  
Telefon 05841 - 97 88-0, Fax -50  
www.stb-ruediger.de

# PARTY SERVICE

**...ein Buffet von  
Rossini passt immer...**

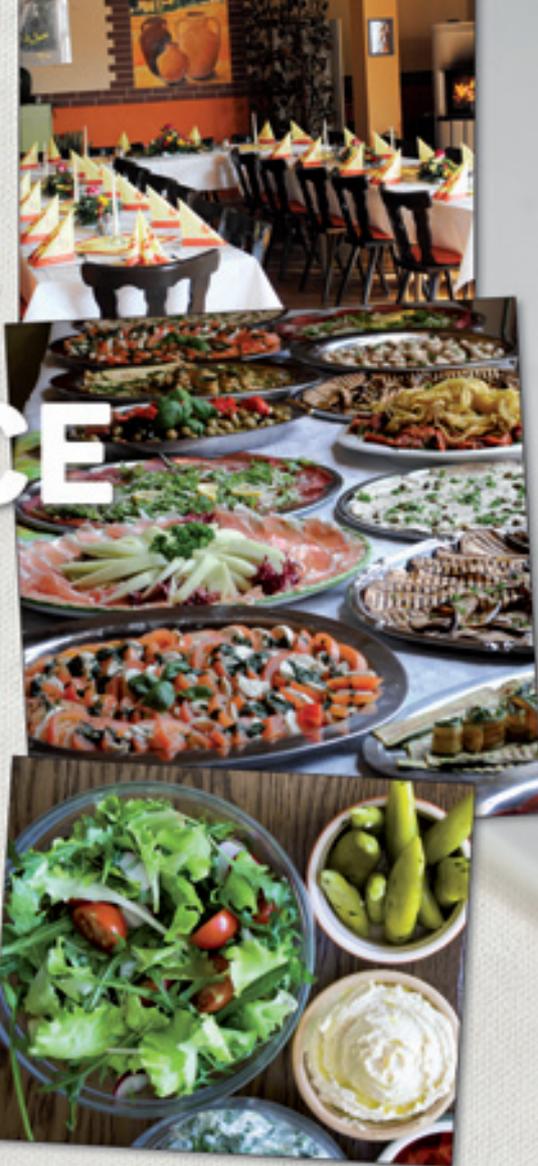
**...in bekannter Qualität:**

Antipasti | Feinste ital. Vorspeisen  
Pasta | Pizza | Individuelle Nudel-  
Buffets | Fisch- & Fleisch-Gerichte  
Leckere ital. Desserts

**& alles, was Sie für Ihre  
Veranstaltung brauchen**

Vom kleinen Vorspeisenbuffet  
über ein Pizza-Pasta-Buffet z.B. für  
den Kindergeburtstag bis  
zum kompletten Buffet mit allem  
Drum & Dran...

**...sprechen Sie mit uns,  
wir beraten sie gerne!**



## Villa Wendland

Wunderschöne Doppelzimmer in einer histo-  
rischen Villa in Alleinlage mit Park.  
Pro Pers. / DZ ab 25 Euro mit Frühstück, ganz indi-  
viduell, im Salon, Garten oder auf der Veranda.

Inga Grasnick · Schwarzer Weg 2 · 29462 Düstritz

Tel+Fax 0 58 43/ 97 20 55 · Mobil 01 78/ 365 46 91 · [www.Villa-Wendland.de](http://www.Villa-Wendland.de)



# MENU

## SPEISEKARTE



## Un aperitivo ...und vor dem Essen

<b>Aperitivo Rossini</b>	0,15 l	0,4 l
<b>Aperol Spritz</b>	3,90	4,90
<b>Rosato Mio</b>	3,90	4,90
<b>Campari Tocco Rosso</b>	3,90	4,90
<b>Hugo</b>	3,90	4,90
<b>Martini Rosso/Martini Bianco</b>	5 cl	3,50
<b>Campari/Soda</b>	5 cl	3,50
<b>Aperol/Soda</b>	5 cl	3,50
<b>Bitterino</b> alkoholfr. Aperitif	0,1 l	3,50

## Bruschetta grande Die extra große Bruschetta

B1 <b>Classica</b> <sup>2</sup>	4,30
Olivenöl, Tomatensauce, Mozzarella, Origano	
B2 <b>Aglio</b> <sup>2</sup>	4,30
Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Origano	
B3 <b>Contadina</b> <sup>2,10</sup>	5,40
Olivenöl, Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken	
B4 <b>Vegetariana</b> <sup>2</sup>	5,40
Olivenöl, Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika	
B5 <b>Primavera</b> <sup>2</sup>	6,40
Olivenöl, Mozzarella, Rinderschinken, Rucola, Parmesan	
B6 <b>Merano</b> <sup>2</sup>	6,40
Olivenöl, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Knoblauch	
B7 <b>Marinara</b> <sup>1,2,7,10,13</sup>	6,40
Olivenöl, Salsa Rosa, Mozzarella, Brie, Krabben, Krebsfleisch, Petersilie	
B8 <b>Piccante</b> <sup>1,2,3</sup>	6,40
Olivenöl, Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Sardellen, Origano	
B9 <b>Tonno</b> <sup>1,2,3</sup>	6,40
Thunfisch, Mozzarella & Zwiebeln	
B10 <b>Quattro Formaggi</b> <sup>1,2,3</sup>	6,40
4 Sorten Käse	



**willam-optik**  
www.willam-optik.de

Lüchow, Lange Str. 29  
Telefon 0 58 41 - 20 90  
Dannenberg, Am Markt  
Telefon 0 58 61 - 26 65

**MENUE WILLAM**

*Contactlinsensuppe*

*Bunter Brillensalat*

*à la Saison*

*Cremé Brillé*





## Le bontà dell' orto

### Gutes aus dem Gemüsegarten

## Per cominciare

### Beginnen Sie mit Antipasti

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 01 | <b>Cocktail di Gamberoni</b> <sup>1,2,3</sup>                               | 8,50 |
|    | Garnelen mit Kirschtomaten  |      |
| 02 | <b>Antipasto Rossini</b>  | 7,50 |
|    | Ital. Vorspeisen – Gemischt od. vegetarisch                                 |      |
| 03 | <b>Bresaola, Rucola e Grana</b> <sup>2</sup>                                | 7,50 |
|    | Ital. Rinderschinken, Rucola, Parmesan                                      |      |
| 04 | <b>Caprese</b> <sup>2</sup>   | 7,50 |
|    | Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  |      |
| 05 | <b>Insalata di Mare</b> <sup>1,4,7,10</sup>                                 | 8,50 |
|    | Meeresfrüchtesalat  |      |
| 06 | <b>Crostini di Salmone</b>  | 7,50 |
|    | Röstbrot mit Lachs  |      |
| 07 | <b>Vitello Tonnato</b> <sup>2,6</sup>                                       | 7,50 |
|    | Dünn geschnittenes Kalbfleisch<br>in Thunfischsauce                         |      |
| 09 | <b>Prosciutto e melone</b> <sup>11</sup>                                    | 7,50 |
|    | Parmaschinken mit Honigmelone <small>seasonbedingt</small>                  |      |
| 18 | <b>Carpaccio Vitello</b>  | 8,50 |
|    | Dünn geschnittenes rohes Kalbfleisch<br>mit frischen Champignons & Parmesan |      |
| 19 | <b>Mozzarella di Bufala</b> <sup>2</sup>                                    | 7,50 |
|    | Büffelmozzarella mit Parmaschinken  |      |

## Zuppa

### Mögen Sie Suppe?

- |    |                                   |      |
|----|-----------------------------------|------|
| 20 | <b>Zuppa di Cipolla</b>           | 4,50 |
|    | Zwiebelsuppe                      |      |
| 21 | <b>Minestrone</b>                 | 4,50 |
|    | Italiensche Gemüsesuppe           |      |
| 22 | <b>Zuppa di Casa</b>              | 4,50 |
|    | Fragen Sie nach der Tagessuppe... |      |
| 23 | <b>Zuppa di Pomodoro</b>          | 4,50 |
|    | Tomatensuppe mit Basilikumcreme   |      |

- |    |                                   |   |
|----|-----------------------------------|---|
| 10 | <b>Primavera</b>                  | Gemischter Salat, Tomaten, Paprika, Karotten, Weißkohl, Mais, Gurken, frische Champignons |
| 11 | <b>Autunno</b> <sup>2,10,13</sup> | Gem., Tomaten, Paprika, Käse, gek. Schinken   |
| 12 | <b>Estate</b> <sup>13</sup>       | Gemischter Salat, Tomaten, Rucola, Karotten, Mais, Krabben                                |
| 13 | <b>Inverno</b>                    | Gemischter Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Thunfisch                                   |
| 14 | <b>Mia</b>                        | Gemischter Salat, Tomaten, Paprika, Eier  |
| 15 | <b>Mare</b> <sup>13</sup>         | Gemischter Salat, Kirsch-Tomaten, Krabben, Krebsfleisch                                   |
| 16 | <b>Capri</b> <sup>2</sup>         | Gemischter Salat, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Oliven                                     |
| 17 | <b>Rossinis</b> <sup>2</sup>      | Gem. Salat, Tomaten, Paprika, Karotten, Eier, Thunfisch, Sardellen, Oliven, Senfdressing  |

Piccola  
6,20

Grande  
8,20



## Risotto

### Italienische Reis-Spezialität

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 164 | <b>Risotto Frutti di Mare</b>             | 8,50 |
|     | Risotto mit Meeresfrüchten                |      |
| 165 | <b>Risotto Carlo</b>                      | 8,50 |
|     | Risotto mit Radicchio & ital. Wurst       |      |
| 166 | <b>Risotto Vegetariano</b>                | 8,50 |
|     | Risotto mit Zucchini, Auberginen, Paprika |      |
| 167 | <b>Risotto di Stagione</b>                | 8,90 |
|     | Risotto der Saison                        |      |



## Pasta

### Nudeln, Nudeln, Nudeln!

- |    |  |      |    |   |      |
|----|--|------|----|---|------|
| 30 | <b>Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino</b> <sup>1,2</sup> | 5,90 | 40 | <b>Penne Prosciutto e Panna</b> <sup>1,2,10</sup>     | 7,50 |
|    | Knoblauch, Chili, Olivenöl                               |      |    | gekochter Schinken & Sahne                            |      |
| 31 | <b>Spaghetti Acciughe e Capperi</b> <sup>1,2</sup>       | 7,50 | 41 | <b>Penne Radicchio, Noci e Grana</b> <sup>1,2,5</sup> | 7,50 |
|    | Sardellen und Kapern                                     |      |    | Radicchio, Nüsse, Sahne & Parmesan                    |      |
| 32 | <b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>1,2</sup>                | 7,50 | 42 | <b>Maccheroni Quattro Formaggi</b> <sup>1,2</sup>     | 7,50 |
|    | Bolognese-Sauce  |      |    | Vier Käsesorten                                       |      |
| 33 | <b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>1,2,3</sup>         | 7,50 | 43 | <b>Maccheroni Fontina</b> <sup>1,2,10</sup>           | 7,50 |
|    | Ei, Sahne, geräuch. Bauchspeck, Parmesan                 |      |    | Käse, Sahne & gek. Schinken                           |      |
| 35 | <b>Bavette Gamberetti e Rucola</b> <sup>1,2,13</sup>     | 7,50 | 46 | <b>Spaghetti alla Matriciana</b> <sup>1,2,3</sup>     | 7,50 |
|    | Krabben und Rucola                                       |      |    | Tomatensauce Speck & Zwiebeln                         |      |
| 36 | <b>Bavette Pomodorini e Crudo</b> <sup>1,2,3</sup>       | 7,50 | 47 | <b>Farfalle Mamma Rosa</b> <sup>1,2,10</sup>          | 7,50 |
|    | Parmaschinken & Kirschtomaten                            |      |    | Tomatensauce, Sahne & Schinken                        |      |
| 38 | <b>Penne all'arrabbiata</b> <sup>1,2</sup>               | 7,50 | 48 | <b>Spaghetti alla Puttanesca</b> <sup>1,2,6</sup>     | 7,50 |
|    | Tomatens., Peperoncino, Knoblauch                        |      |    | Thunfisch, Kapern, Oliven, Sardellen und Tomatensauce |      |
| 39 | <b>Penne Nannini</b> <sup>1,2</sup>                      | 7,50 |    |   |      |
|    | Broccoli und Gorgonzola                                  |      |    |   |      |

**SCHÖNING**  
 Obst & Gemüse  
 ☎ 0151 15561363  
 www.gemuese-schoening.de  
 Belieferung von Gastronomie und Großküchen

Das Lieblings-Nudel-  
 Gericht von Thomas...  
 Spaghetti alla Matriciana.  
 Agnolotti Rossini... oder  
 Gnocchi alla Sorrentina...  
 und die Penne al Pesca Spada...  
 es ist so schwer, sich zu entscheiden...



## Pasta della casa

### Rossinis frische Nudeln!

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 50 | <b>Agnolotti Ripieni</b> <sup>1,2</sup>                       | 8,50 |
|    | Gef. Nudeln mit Ricotta, Spinat, Tom.-soße                    |      |
| 52 | <b>Tortellini Prosciutto e Panna</b> <sup>1,2,4,10</sup>      | 8,50 |
|    | gekochter Schinken & Sahne                                    |      |
| 53 | <b>Gnocchi ai Quattro Formaggi</b> <sup>1,2,4</sup>           | 8,50 |
|    | Vier Käsesorten   |      |
| 54 | <b>Gnocchi ai Porcini</b> <sup>1,2,4</sup>                    | 8,50 |
|    | Steinpilze  |      |
| 55 | <b>Fettucine Mattia</b> <sup>1,2,6</sup>                      | 8,50 |
|    | grüne Oliven, Auberginen & Tomaten                            |      |
| 56 | <b>Cannelloni Al Forno</b> <sup>1,4</sup>                     | 8,50 |
|    | Gefüllte Nudelrollen aus dem Backofen                         |      |
| 57 | <b>Agnolotti Rossini</b> <sup>1,4</sup>                       | 8,50 |
|    | Gefüllte Nudeln mit Ricotta & Gorgonzola in Steinpilzsaucе    |      |
| 58 | <b>Fettucine della Casa</b> <sup>1,2,4</sup>                  | 8,50 |
|    | Speck, Zucchini, Sahne, Parmesan                              |      |
| 59 | <b>Gnocchi alla Sorrentina</b> <sup>1,2,4</sup>               | 8,50 |
|    | Gnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella und frischem Basilikum |      |

## Primi di Pesce

### Nudeln mit Fisch

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 170 | <b>Bavette al Salmone</b> <sup>1,2,4</sup>                  | 8,50 |
|     | Lachs & Sahne   |      |
| 171 | <b>Spaghetti allo Scoglio</b> <sup>1,2,4,7,10</sup>         | 9,90 |
|     | Garnelen, Muscheln, Scampis & Tomatensauce                  |      |
| 172 | <b>Spaghetti ai Gamberoni</b>                               | 9,90 |
|     | Garnelen, Rot/Weiss   |      |
| 173 | <b>Spaghetti alle Cozze</b>                                 | 9,90 |
|     | Miesmuscheln, Rot/Weiss Saisonbedingt                       |      |
| 174 | <b>Spaghetti alle Vongole</b> <sup>1,2</sup>                | 9,90 |
|     | Venusmuscheln & Tomatensauce                                |      |
| 175 | <b>Taglioline Sepia</b> <sup>1,2,4</sup>                    | 9,90 |
|     | Tintenfisch-Nudeln, Meeresfrüchte & Tomaten                 |      |
| 176 | <b>Penne al Pesce Spada</b> <sup>1,2</sup>                  | 9,90 |
|     | Schwertfisch, Oliven, Kapern, Chili, Zwiebeln, Tomatensauce |      |

# Andreas Hahlbohm

## Transporte





29462 Wustrow · Am Felde 6  
 Tel. 0 58 43/ 77 89 · Fax 98 60 75  
 Mobil 01 70/ 313 28 27  
 Andreas.Hahlbohm@t-online.de



## Secondi di Pesce

### Fischgerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 180 | <b>Spiedini Rossini</b> <sup>12</sup>            | 17,50 |
|     | Fischspieße nach Art des Hauses                  |       |
| 181 | <b>Gambero Gigante</b> <sup>12</sup>             | 17,50 |
|     | Riesengarnelen nach venez. Art                   |       |
| 182 | <b>Trancio di Salmone</b> <sup>12</sup>          | 17,50 |
|     | Lachssteak aus dem Backofen                      |       |
| 183 | <b>Piatto Misto di Pesce</b> <sup>12</sup>       | 17,50 |
|     | Gemischte Fischplatte                            |       |
| 184 | <b>Calamari Fritti</b> <sup>12</sup>             | 17,50 |
|     | frittierte Calamari                              |       |
| 185 | <b>Pesce Felice</b> <sup>12</sup>                | 17,50 |
|     | Steinbeißer-Filet auf Zucchini-Peperoni-Bett     |       |
| 186 | <b>Fritture Miste</b> <sup>1,2,4</sup>           | 17,50 |
|     | Frittierte Calamaris, Garnelen, Sepia & Sardinen |       |
| 187 | <b>Tonno alla Griglia</b> <sup>12</sup>          | 17,50 |
|     | gegrilltes Thunfischsteak                        |       |
| 188 | <b>Orata alla Griglia</b> <sup>12</sup>          | 17,50 |
|     | Dorade gegrillt                                  |       |



Traditionelle Gerichte, angepasst an die moderne Küche mit erstklassigen Zutaten und viel Liebe zubereitet... Manuel liebt Fisch - Gambero Gigante bleibt der Favorit, aber Orata alla Griglia, die gegrillte Dorade, hat es ihm auch angetan...

Alle Fischgerichte mit kleinem gem. Salat



## Gut gelaunt versichert.

Von A wie „Autoversicherung“ bis Z wie „Zusätzliche Gesundheitsvorsorge“: In allen Versicherungsfragen des privaten und beruflichen Lebens bieten wir individuelle und zuverlässige Lösungen. Und im Schadenfall? Selbstverständlich können Sie gerade dann auf unsere schnelle Hilfe zählen. Rufen Sie einfach an!

Generalvertretung **ERICH HENNE**  
Salzwedeler Str. 19 a - 29439 Lütchow  
Tel. 05841 6282 und 0172 5404702  
info.henne@mecklenburgische.com

  
**Mecklenburgische**  
VERSICHERUNGSGRUPPE

# Secondi di Carne

## Fleischgerichte

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 60 | <b>Roastbeef alla Griglia</b> <sup>12</sup>                                    | 18,50 |
|    | Roastbeef, gegrillt, Tages-Beilage   |       |
| 61 | <b>Roastbeef al Pepe Verde</b>   | 18,50 |
|    | Roastbeef in Pfeffersauce, Tages-Beilage                                       |       |
| 62 | <b>Tagliata al Balsamico</b> <sup>12</sup>                                     | 18,50 |
|    | Roastbeefstreifen in Balsamicosauce, Tages-Beilage                             |       |
| 63 | <b>Filetto di Maiale ai Funghi</b>   | 16,50 |
|    | Schweinefilet mit Champignons, Tages-Beilage                                   |       |
| 64 | <b>Filetto di Maiale al Gorgonzola</b> <sup>2</sup>                            | 17,50 |
|    | Schweinefilet in Gorgonzolasauce, Tages-Beil.                                  |       |
| 65 | <b>Bistecca alla Milanese</b> <sup>2</sup>                                     | 9,90  |
|    | Paniertes Schweineschnitzel Milanese Art mit Pommes Frites                     |       |
| 66 | <b>Scaloppine al Vino Bianco</b>   | 16,90 |
|    | Schweinelachsschnitzel in Weißweinsauce, Tages-Beilage                         |       |
| 67 | <b>Scaloppine al Limone</b>  | 16,90 |
|    | Schweinelachsschnitzel in Zitronensauce, Tages-Beilage                         |       |
| 68 | <b>Scaloppine ai Funghi</b>  | 16,90 |
|    | Schweinelachsschnitzel mit Pilzen und Tages-Beilage                            |       |
| 69 | <b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>2</sup>                                    | 16,90 |
|    | Putenbrust mit Parmaschinken, Salbei und Käse, Tages-Beilage                   |       |
| 70 | <b>Pollo al forno</b>  | 16,90 |
|    | Hähnchenfleisch im Backofen in Prosecco & Tomatensauce gebacken, Tages-Beilage |       |



- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 71 | <b>Bistecca di Agnello</b>   | 17,50 |
|    | Gegrilltes Lamm-Steak, Tages-Beilage                               |       |
| 73 | <b>Rossini's Grillteller</b> <sup>2</sup>                          | 19,50 |
|    | Roastbeef, Hähnchenbrustfilet, Salsiccia, Bauchspeck, Tagesbeilage |       |
| 74 | <b>Cotoletta di Vitello</b>  | 18,50 |
|    | Kalbsschnitzel, paniert mit Fontina-Käse überbacken, Tagesbeilage  |       |
| 75 | <b>Galloway alla Griglia</b>                                       | 18,50 |
|    | Steak gegrillt, Tagesbeilage                                       |       |
| 76 | <b>Galloway al Gorgonzola</b>                                      | 18,50 |
|    | Steak gegrillt, mit Gorgonzola & Radicchio                         |       |

**TOP...Werbung von der Planung bis zur perfekten Realisation**



Aussenwerbung  
Fahrzeugwerbung  
Textildruck



**WERBUNG SAW**

Hartmut Fütterer - [www.turmbewohner.de](http://www.turmbewohner.de)



# Pizza

## Heiss aus dem Ofen... Pizza!

- |     |  |      |     |   |      |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 100 | <b>Pizza Margherita</b> <sup>2</sup>                         | 5,90 | 115 | <b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>2,6,10</sup>                 | 7,90 |
|     | Tomaten, Mozzarella  |      |     | Tomaten, Mozzarella, gek. Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven |      |
| 101 | <b>Pizza Romana</b> <sup>2</sup>                             | 6,50 | 116 | <b>Pizza Parigina</b> <sup>2</sup>                              | 7,90 |
|     | Tomaten, Mozzarella, Sardellen                               |      |     | Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken                              |      |
| 102 | <b>Pizza Prosciutto</b> <sup>2,10</sup>                      | 6,50 | 117 | <b>Pizza Totti</b> <sup>2</sup>                                 | 7,90 |
|     | Tomaten, Mozzarella, gek. Schinken                           |      |     | Tomaten, Mozzarella, Pilze, ital. Salami                        |      |
| 103 | <b>Pizza Pugliese</b> <sup>2</sup>                           | 6,50 | 118 | <b>Pizza Rossini</b> <sup>2</sup>                               | 7,90 |
|     | Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln                                |      |     | Tom., Mozzarella, Steinpilze, Parmesan                          |      |
| 104 | <b>Pizza Funghi</b> <sup>2</sup>                             | 6,90 | 119 | <b>Pizza Bella</b> <sup>2</sup>                                 | 7,90 |
|     | Tomaten, Mozzarella, Pilze                                   |      |     | Tom., Mozzarella, Parmaschinken, Rucola                         |      |
| 105 | <b>Pizza Carciofi</b> <sup>2</sup>                           | 7,50 | 120 | <b>Pizza Mare</b> <sup>2,4,7,10</sup>                           | 7,90 |
|     | Tomaten, Mozzarella, Artischocken                            |      |     | Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte                              |      |
| 106 | <b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>2,10</sup>             | 7,90 | 121 | <b>Pizza Dolce Vita</b> <sup>2</sup>                            | 7,90 |
|     | Tom., Mozzarella, gek. Schinken, Pilze                       |      |     | Tom., Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Speck                 |      |
| 107 | <b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>2</sup>                   | 7,90 | 122 | <b>Pizza Fantasia</b> <sup>2</sup>                              | 7,90 |
|     | Tomaten, vier Käsesorten                                     |      |     | Tom., Mozzarella, Broccoli, Gorgonzola                          |      |
| 108 | <b>Pizza Diavola</b> <sup>2</sup>                            | 7,90 | 123 | <b>Pizza Campagnola</b> <sup>2</sup>                            | 7,90 |
|     | Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami                          |      |     | Tom., Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio                         |      |
| 109 | <b>Pizza Tonno</b> <sup>2</sup>                              | 7,90 | 124 | <b>Pizza Tirolese</b> <sup>2</sup>                              | 7,90 |
|     | Tomaten, Mozzarella, Thunfisch                               |      |     | Tomaten, Auberginen, Spargel, Eier, Speck, Käse                 |      |
| 110 | <b>Pizza Salame</b> <sup>2</sup>                             | 6,90 |     |   |      |
|     | Tomaten, Mozzarella, Salami                                  |      |     |   |      |
| 111 | <b>Pizza Siciliana</b> <sup>2</sup>                          | 7,90 |     |   |      |
|     | Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Sardellen, Origano      |      |     |   |      |
| 112 | <b>Pizza Tonno Cipolla</b> <sup>2</sup>                      | 7,90 |     |   |      |
|     | Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln                     |      |     |   |      |
| 113 | <b>Pizza Diavola e Cipolla</b> <sup>2</sup>                  | 7,90 |     |   |      |
|     | Tom., Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln                   |      |     |   |      |
| 114 | <b>Pizza Capricciosa</b> <sup>2</sup>                        | 7,90 |     |   |      |
|     | Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken |      |     |   |      |





+ jede weitere Zutat 1,00

- 125 **Pizza Delicata**<sup>2,13</sup> 7,90  
Mozzarella, Krabben, Tomatenscheiben
- 126 **Pizza Contadina**<sup>2</sup> 7,90  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, scharfe Salami, Zwiebeln
- 127 **Pizza Boscaiola**<sup>2</sup> 7,90  
Tomaten, versch. Käsesorten, Steinpilze
- 128 **Pizza Saporita**<sup>2</sup> 7,90  
Tomaten, Mozzarella, Brie, ital. Hackwurst, Kirschtomaten
- 129 **Pizza Vegetariana**<sup>2</sup> 7,90  
Tom., Mozzarella, Auberg., Paprika, Zucchini
- 130 **Pizza Ortolana**<sup>2</sup> 7,90  
Tomaten, Mozzarella, Brie, frischer Salat
- 131 **Pizza Trappattoni**<sup>2</sup> 7,90  
Tom., Mozzarella, Radicchio, Steinpilze, Parmesan
- 132 **Pizza Vieri**<sup>2,10</sup> 7,90  
Tom., Mozzarella, Auberginen, Spanferkel
- 133 **Pizza Del Piero**<sup>2</sup> 7,90  
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Zucchini
- 134 **Pizza Toldo**<sup>2</sup> 7,90  
Tomaten, versch. Käsesorten, Spanferkel
- 135 **Pizza Mari e Monti**<sup>2,13</sup> 7,90  
Tomaten, Mozzarella, gem. Pilze, Krabben, Petersilie
- 136 **Pizza Emma Marrone** 6,90  
Tom., Mozzarella, Peperoncino - scharf!
- 137 **Pizza Esotica**<sup>2,10</sup> 7,90  
Ananas, Tom., Mozzarella, Kochschinken
- 138 **Pizza Calabra**<sup>2,10</sup> 7,90  
Tom., Mozzarella, Fenchel, Salami Calabra

## Calzone

### Die gefüllte Pizatasche

- 160 **Calzone Contadino**<sup>2,10</sup> 7,90  
Mozzarella, gek.Schinken, Pilze, Tomaten
- 161 **Calzone Montanaro**<sup>2</sup> 7,90  
Mozzarella, Brie, Steinpilze, Tomaten

## Pizza Bianca

### Weisse Pizza (ohne Tomatens.)

- 140 **Pizza Gisela**<sup>2,10</sup> 7,90  
Mozzarella, Zucchini, gek. Schinken, Brie
- 141 **Pizza Carlo**<sup>2</sup> 7,90  
Mozzarella, Parmaschinken, Pecorino
- 142 **Pizza Jennifer**<sup>2</sup> 7,90  
Büffelmozzarella, fr. Tomaten, Basilikum
- 143 **Pizza Ramona**<sup>2,3</sup> 7,90  
Büffelmozzarella, Parmaschinken
- 144 **Pizza Ulrike**<sup>2,3,4</sup> 7,90  
Mozzarella, Lachs, Rucola, Kirschtomaten

## Pizza-Baguettes

### Spezialität: Pizza-Baguettes

- 150 **Baguette Veneta**<sup>2</sup> 7,90  
Mozzarella, Brie, Tomaten, Parmaschinken
- 151 **Baguette Trentina**<sup>2</sup> 7,90  
Mozzarella, Brie, Rucola, Tomaten, Speck
- 152 **Baguette Friulana**<sup>2</sup> 7,90  
Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Tomaten
- 153 **Baguette Tirolese**<sup>2</sup> 7,90  
Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, Tomaten, Speck

**HOTEL DOLGOW**

EZ ab 30,- € – DZ ab 50,- €  
Telefon 05843/ 224  
www.Rossini-BuonGusto.de

Hier können Sie das Wendland genießen!



## A per finire il dolce

### Süßes zum Abschluß!

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 190 | <b>Tirami sú</b>   | 3,90 |
|     | Die italiensche Verführung   |      |
| 191 | <b>Tartufo</b>   | 3,90 |
|     | Bianco, Nero oder Limoncello   |      |
| 193 | <b>Cassata</b>   | 3,90 |
|     | Classica oder Pistacchio   |      |
| 194 | <b>Profiteroles</b>  | 3,90 |
|     | Gefüllte Blätterteigkugeln, Schokosauce...<br>ein traditionelles Dessert |      |

## Per i bambini

### Extra für Kinder

- |     |                                   |      |
|-----|-----------------------------------|------|
| 161 | <b>Mini-Schnitzel</b>             | 4,50 |
|     | mit Pommes                        |      |
| 162 | <b>Spaghetti Bolognese</b>        | 3,90 |
|     | Spaghetti mit Fleisch-Tomatensoße |      |
| 163 | <b>Farfalle Mamma Rosa</b>        | 3,90 |
|     | Schmetterlingsnudeln              |      |
| 164 | <b>Pizza Bambini</b>              | 3,90 |
|     | Margherita, Prosciutto, Salami    |      |

## Il caffè

### Ital. Kaffee-Spezialitäten<sup>14</sup>

- |                          |      |
|--------------------------|------|
| <b>Espresso</b>          | 1,90 |
| <b>Espresso Corretto</b> | 2,50 |
| <b>Cappuccino</b>        | 2,80 |
| <b>Latte macchiato</b>   | 3,00 |
| <b>Caffè latte</b>       | 3,00 |

## Digestivo

### Verdauungshelferlein

- |                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| <b>Grappa, Weinbrand &amp; Co.</b>   | 2 cl | 3,00 |
| Averna, Ramazotti, Limoncello & mehr |      |      |
| <b>Edel-Grappa</b>                   | 2 cl | 3,50 |

**Mögl. Zusatzstoffe:** 1: mit Farbstoff, 2: konserviert, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt 7: mit Süßungsmitteln, 10: mit Phosphat, 11: gewachst, 12: konserviert mit Thiazolidazol, 13: Sulfit, 14: Koffein, 15: Chininhaltig  
**Allergene:** Bitte fragen Sie nach der Extra-Karte



## Gesund zu Fuss

Medizinische Fußpflege **Sara Richter** Fußpflegerin



**Behandlungen bei** eingewachsenen Nägeln (zur Vermeidung einer OP, auch bei Kindern), Nagelpilz, Hühneraugen, Problemnägeln, Druckstellen, Nagelprothetik, Fußkosmetik, Fußreflexzonen-Massage, Maniküre, Fußfrench u.v.m.

**Termine nach Vereinbarung**

Kirchstr. 12 - (auf dem Mühlenhof) - 29462 Wustrow · Tel. 0177/ 198 9449 - [www.GesundzuFuss.net](http://www.GesundzuFuss.net)

## Senza Alcool

### Getränke ohne Alkohol

<b>Tönnissteiner</b>		
<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,75 l	2,90
<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	1,80
<b>Naturell</b>	Fl. 0,75 l	2,90
<b>Naturell</b>	Fl. 0,25 l	1,80
<b>CocaCola, Cola Light</b> <sup>1,2,714</sup>		
<b>Fanta, MezzoMix, Sprite</b> <sup>1,2,714</sup>	0,2 l	2,00
	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,00
<b>Orangensaft, Apfelsaft</b>	0,2 l	2,00
	0,3 l	2,50
<b>Schweppes Tonic</b>	0,2 l	2,50
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	0,2 l	2,50
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>15</sup>	0,2 l	2,50
<b>Italienische Frucht-Säfte...</b>	0,2 l	2,50



## La amica bionda

### das kühle Blonde...

<b>Lüneburger</b> vom Fass	0,3 l	2,50
<b>Lüneburger</b> vom Fass	0,5 l	3,30
<b>Erdinger-Weizen</b> vom Fass	0,5 l	3,80
<b>Erdinger-Weizen</b> Alkoholfrei	0,5 l	3,80
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> Fl.	0,33 l	3,00
<b>Holsten Alkoholfrei</b> Fl.	0,33 l	2,50

## Vini rossi

### Rotwein

#### Rosso Colli Euganei D.O.C.

Rot, trocken, Region Venetien, 12%,  
70% Merlot, 30% Cabernet, samtig,  
gehaltvoll, wenig Säure

#### Merlot Colli Euganei D.O.C.

Rot, trocken, Region Venetien, 12%

#### Montepulciano d'Abbruzzo

Rot, trocken, Region Abruzzen, 12%

#### Marzemino Colli Euganei D.O.C.

Rot, lieblich, Region Venetien, 10%

#### Lambrusco

Rot, lieblich, Region Venetien, 10%

## Vino rosato

### Roséwein

#### Rosato delle Venezia

Rosé, trocken, Region Venetien, 12%

## Vini bianchi

### Weißwein

#### Pinot / Bianco

Weiß, trocken, Region Venetien, 12%

#### Soave Classico

Weiß, trocken, Region Venetien, 12%

0,25 l  
3,90

0,5 l  
7,50

1,0 l  
14,00



Neben unseren, bei Stammgästen sehr beliebten Hausweinen aus Venetien, die wir exklusiv von einem befreundeten Winzer beziehen, bieten wir Ihnen auch ausgesuchte Weine aus anderen Regionen Italiens an. Ob nun edle Tropfen aus dem Trentino oder temperamentvolle Weine aus Sizilien – lassen Sie sich von uns beraten...



# Eine Idee von Glück

„Momente des Glücks scheinen immer seltener zu werden. Genuss und sich am Augenblick erfreuen, ist für viele keine einfache Übung mehr, trotz aller Möglichkeiten der Freizeitgestaltung und materiellem Wohlstand.

Einander zuhören, die Sinne schärfen, sich einmischen im Kleinen wie im Großen: Carlo Petrini, der Begründer der Slow Food Bewegung, und Luis Sepúlveda, der chilenische Schriftsteller, erzählen uns von ihrer je eigenen Sicht auf die Dinge im Leben, die für Freude und Glück stehen:

gutes Essen, Zeit für das Schöne oder die Bewahrung von Traditionen sowie die Liebe zur Natur.“

Dieses Buch hat das Potential, das wirklich Wichtige im Leben wieder in den Mittelpunkt zu rücken. Das Gespräch zweier Männer, die etwas bewegen wollen, die träumen, vielleicht etwas spinnen, Visionen entwickeln und einfach das schöne Leben nicht aus dem Blick verlieren. Ein wahrlich inspirierendes Gespräch.

Carlo Petrini, Luis Sepúlveda · Eine Idee von Glück  
OECOM-Verlag · ISBN 978-3-86581-735-8 · 16,95

## WILKENS DAS SCHMUCKHAUS



**TRAURINGE - UHREN - SCHMUCK**

[www.schmuckhaus-wilkens.de](http://www.schmuckhaus-wilkens.de)

Lange Str. 48 · 29439 Lüchow · Tel. 05841-979296



Deutsch-Italienischer Kultur-Club im Wendland

Der Club organisiert Kultur-Veranstaltungen, kleinere Kunstausstellungen und auch mal schöne Konzerte eines Bergchors aus den Dolomiten. Die Italienreisen nach Venetien, in die Toskana oder nach Sizilien haben großen Anklang gefunden und werden gerne fortgesetzt.

Über die aktuellen Aktivitäten und Veranstaltungen informiert der Club über seine Internetseite [www.La-Serenissima.de](http://www.La-Serenissima.de)



## Amici della bici



Innerhalb des Kulturclubs haben sich die Freunde des Fahrradfahrens zusammengesetzt. Hier werden Radtouren durch die Region, aber auch schon mal durch die Weinberge Venetiens organisiert. Man trifft sich zum geselligen Beisammensein, bespricht die nächsten Touren und genießt das gute Leben.

Interesse? [bici@La-Serenissima.de](mailto:bici@La-Serenissima.de)

Il Mondo dei Rossini

## Rossinis Welt



### ...eine kulinarische Reise durch die Küchen & Weinkeller Italiens

Die italienische Küche hat nicht ohne Grund einen sehr guten Ruf. Jede Region Italiens bietet individuelle Spezialitäten, die zum Teil auf einer langen Tradition beruhen, die regionalen Produkte ins beste Licht rücken und die Leidenschaft der italienischen Küche unter Beweis stellen.

Seit diesem Jahr stellen wir in unregelmäßigen Abständen einzelne Regionen Italiens mit ihren Spezialitäten und den passenden Weinen vor. Gestartet sind wir mit dem Trentino, dann lernten wir die piemontesische Küche kennen, gefolgt vom Friaul & Venetien. Im Sommer sind Sizilien & Calabrien geplant. Zwischendurch stehen aber auch saisonale Produkte im Mittelpunkt, wie z.B. Spargel, Pilze oder Wild.

Auch im nächsten Jahr werden wir die Reise fortsetzen und weitere regionale Spezialitäten vorstellen.

Die beliebtesten Weine der „kulinarischen Reise“ werden wir in unser Weinregal aufnehmen – bitte erfragen Sie die aktuellen Angebote.



## Barocker Traum

Lust auf ein Picknick im barocken Garten? Im Barock-Garten in Künsche wird es gerne gesehen, Tische und Stühle gibt's reichlich im 18.000 qm großen Paradies. Auch Hunde sind willkommen.

Der Garten in Künsche öffnet täglich von Mai bis Oktober von 9.00 bis 18.00 Uhr und lädt ein zum lustwandeln, staunen, träumen, ausruhen, genießen und beobachten.

Natürlich kann man auch die eine oder andere Anregung für die Gestaltung des eigenen Gartens mit nach Hause nehmen.

Info: [Barock-Garten-Wendland.de](http://Barock-Garten-Wendland.de)



# Garten Räume Wendland

Gartenräume Wendland ist eine private Initiative motivierter Gartenbesitzer im Landkreis Lüchow-Dannenberg, die zweimal im Jahr Ihre Gärten für Gäste öffnen.

In den meisten Gärten, die nicht nur zum schlendern, entdecken und Seele baumeln lassen einladen, besteht die Möglichkeit, sich mit Kaffee und Kuchen oder einem kleinen Imbiss zu stärken.

Zusätzlich finden in einigen Gärten während der Gartenräume-Tage interessante Ausstellungen und kulturelle Veranstaltungen statt.



Eine gute Gelegenheit die unterschiedlichen Gärten auf sich wirken zu lassen oder sich inspirieren zu lassen für die Gestaltung des eigenen Gartens. Auch außerhalb der Gartenräume-Termine können viele der teilnehmenden Gärten auch an weiteren Tagen nach Vereinbarung besichtigt werden.

Info: [Gartenraeume.eu](http://Gartenraeume.eu)



Floristik für alle Anlässe · Trauerbinderei · Pflanzen aus eig. Gärtnerei  
Grabpflege · Grabgestaltung · Fleurop  
Balkon- & Gartenbepflanzung

Der Garten kennt  
nur Glücklich-Sein!

Gärtnerei  
**KLAUCKE**  
... die Vielfalt erleben

Lange Str. 32 · 29462 Wustrow (Wendland) · Tel. 0 58 43/ 305 · [www.Gaertneriei-Klaucke.de](http://www.Gaertneriei-Klaucke.de)  
Mo-Fr 8.00-18.00 Uhr · Samstag 8.00-12.30 Uhr · Sonntags geschlossen außer im Mai: Sonntag 10.00-12.00 Uhr



# Rossinis Wein- & Biergarten

...der wunderschöne Wein- & Biergarten lädt ein zum Verweilen und genießen.

Ob nun im Kreis der Familie oder mit Freunden bei einem guten Glas Wein und leckeren Antipasti den Tag ausklingen lassen – **genießen Sie das schöne Wetter und spüren Sie, was man unter „Dolce Vita“ versteht.** Gerade in lauen Sommernächten herrscht hier eine fröhliche, entspannte Atmosphäre – ein perfekter Platz zum Wohlfühlen.

Für die Bambini bietet der große Spielplatz Platz zum Toben und gegen den Hunger hilft sicher ein Teller Pasta, der fröhliche Mienen auf die kleinen Kindergesichter zaubert.

**Das italienische Sommerfest findet jedes Jahr am zweiten Wochenende im August statt.** Mit Gesang, Disco & Karaoke wird für gute Stimmung gesorgt. Dazu leckeres Essen, wie z.B. das beliebte Spanferkel vom Grill und viele Überraschungen – diesen Termin sollte man sich schon einmal vormerken...

Genießen wir die warme Jahreszeit!

..ein Stück Italien im Wendland

## GARTEN BAROCK

GARTENSYMMETRIE IM WENDLAND



**PICKNICK GERNE GEGEHEN · HÜNDE ERLAUBT**

Unser Garten lädt Sie ein... zum Gucken, Träumen, Picknicken, Ideen klauen...

GartenRausch – Der Barock-Garten in Kürsche-Lüchow (Wendland)  
4 km von Lüchow auf der Strecke Lüchow-Garleben

Mal bis Okt. täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr  
Eintritt: 4 Euro pro Person · Kinder frei

Frank und Eva Markwald  
Luckeweg 17 · 29459 Lüchow-Kürsche  
01 72/ 412 29 28 · eva.kohlrusch@gmx.de  
[www.Barock-Garten-Wendland.de](http://www.Barock-Garten-Wendland.de)

# Kunst & Kultur & wilde Natur Landpartie & offene Ateliers Musik & Theater & unbändige Lust am Leben... das Wendland



## Kunst an der Wand...

Straßenkunst: Schmiererei, Verschandelung, Kunst oder auch nicht, inspirierend, einfach schön, wer macht denn sowas...? Über Kunst läßt es sich vortrefflich streiten, auch wenn es nicht sein kann, daß Kunst so daherkommt. Oder doch und keiner bemerkt es.

## Wendland hautnah...

Das Wendland hat neben den bekannten, großen Veranstaltungen wie z.B. der KLP, den Hitzacker Musiktagen oder der Schubertiade auch zu anderen Zeiten viel zu bieten. So ist das Rundlingsdorf Satemin immer einen Besuch wert, im Haus Nr. 1 finden Sie neben einem schönen Café interessante Holzarbeiten, Keramik & Ausstellungen.

Unter dem Dach „Wendland hautnah“ öffnen regionale Künstler und Kunsthandwerker ihre Ateliers, Häuser und Gärten. So können Sie sich Ihr eigenes Kulturprogramm zusammenstellen. Besuchen Sie Kreative & lassen Sie sich erzählen, warum das Wendland etwas ganz Besonderes ist und man hier gut leben kann.

[www.Wendland-hautnah.de](http://www.Wendland-hautnah.de)



Auch im Wendland kann man Straßenkunst entdecken. Protest, Lebensfreude, Spaß daran, kreativ etwas zu verändern. Und manchmal entdeckt man für sich etwas ganz Besonderes. Auf einem Spaziergang, in einem Atelier, einer Ausstellung... es gibt so viel Schönes zu entdecken...



**Helion**  
Atelier im Rundling

29439 Lüchow-Satemin · Tel. 0 58 41/ 97 19 89

[www.helion.satemin.de](http://www.helion.satemin.de)

Ausstellungen · Malseminare

# BUON GUSTO

## ...dem Brett die Stirn bieten!

Aus dem kleinen Dorf Gorleben im wilden Osten Niedersachsens kommt Handwerkskunst in seiner schönsten Form: mit Liebe gefertigte Stirnholz-Schneidebretter, die keine Wünsche offenlassen. Erstklassige Qualität, aus heimischen Hölzern, nur mit Bienenwachs und Walnußöl behandelt. Die Gummifüße und zwei Griffmulden machen diese 4-6 cm starken Schneidebretter zu unverzichtbaren, praktischen Küchenhelfern.

Jedes Stirnholz-Brett ist ein unverwechselbares kleines Kunstwerk – die große Auswahl bietet für jeden Geschmack etwas. Für Grill-Freunde gibt es jetzt auch Barbecue-Bretter, die größer, stärker & mit praktischen Details ausgestattet auch Profies überzeugen. Einfach praktisch & schön!

[www.EKHOLZ.de](http://www.EKHOLZ.de)



# alla fine di una parola SprichWort

**Il pesce vuole nuotare tre volte:  
nell'acqua, nell'olio e nel vino.**

Der Fisch will drei Mal schwimmen: im Meer, im Öl, im Wein.

**Il vino scioglie la lingua ed apre i cuori.**

Der Wein löst die Zunge und öffnet die Herzen.

**Un pane, un fiasco e un anno - veloci se ne vanno.**

Ein Brot, eine Flasche Wein und ein Jahr - geschwind vergehen sie.

**Anche l'occhio vuole la sua parte.**

Das Auge isst mit. (wörtlich: Auch das Auge will seinen Teil)

“*La vita è bella*”

**A tavola non si invecchia.**

Gute Küche schadet nicht. (wörtlich: Bei Tisch altert man nicht)

**Pianta la vite per te, e l'ulivo per tuo figlio**

Pflanz den Weinstock für dich und den Ölbaum für deinen Sohn.

**Di denaro non si parla, lo si ha.**

Von Geld spricht man nicht, man hat es.



## Gesund zu Fuss in Wustrow

Ob nun durch den Beruf, das Tragen von Sicherheitsschuhen oder eine lange Wanderung – den Füßen wird schon viel zugebetet. Damit sie uns auch weiter klaglos durch das Leben tragen, sollten wir ihnen ab & zu einmal etwas Gutes gönnen.

Von medizinischer Fußpflege, Pediküre oder Nagelprothetik bis zur entspannten Fußreflexzonenmassage oder gepflegter Maniküre... das Team der Praxis „Gesund zu Fuß“ aus Wustrow freuen sich auf Ihren Besuch.

[www.Gesund-zu-Fuss.net](http://www.Gesund-zu-Fuss.net)



- Wasserschadensanierung
- Leckortung
- Schimmelpilzsanierung
- Brandschadensanierung



24 h Serviceline - 08000 / 210 220

Dannenberger Straße 27, 29439 Lüchow / Wendland

Tel.: 05841 / 97 63 674, Fax: 05841 / 97 63 675

*Wir lassen Sie nicht alleine!*

[www.sms-group.info](http://www.sms-group.info)

# Satemin <sup>1</sup>

Satemin bei Lüchow  
...der Rundling  
mit dem besonderen Flair

Ferienappartements, Kunst, Handwerk & Café im Wendland



Ferienwohnungen  
im Rundlingsdorf  
Satemin

Fenja Kothé · Tel. 0151/ 5063 6193  
FenjaKothee@web.de



Schöne  
Geschenke  
für Garten  
& Camping

Holzwerkstatt  
Thomas Nolte  
Tel. 05845-9697484  
Holzwerkstatt-Satemin.de



Die Töpferei Kasia Plichta  
Tel. 05841/ 61 18 · eMail: hosi25@wp.pl

Wendland-Café  
...im Rundlingsdorf Satemin



Genießen Sie im Kaffeegarten hausgebackenen Butterkuchen,  
Torten, Eisbecher, herzhaft belegte Brote · Gruppenangebote (bis 70 P.)  
Apr.-Okt. 13.00 bis 18.00 Uhr · Nov.-März 13.30 bis 17.30 Uhr  
[www.Wendland-Cafe.de](http://www.Wendland-Cafe.de) · Tel. 05841/ 709 11 05 od. 706 74

# Dietrich Getränke

G  
M  
B  
H

Konsul-Wester-Str. 4/13 | 29439 Lüchow  
Telefon: 05841 - 9789-0

TONISSTEINER



[www.dietrich-getroenke.de](http://www.dietrich-getroenke.de)

# Solar – na klar!

Mit selbst erzeugtem Strom unabhängiger werden! Eine Photovoltaikanlage produziert tagsüber Strom. Dies entspricht aber nicht immer den Zeiten, in denen der Strom auch wirklich benötigt wird. Durch **Batteriespeicherung** und **intelligente Steuerung** kann der nicht benötigte Strom auch abends und nachts genutzt werden.

Bei uns finden Sie ein umfangreiches Spektrum von **mono- & polykristallinen Solarmodulen**, **Netzeinspeisegeräte** & **Speichersysteme** verschiedenster Hersteller!

Nur das Beste Preis-Leistungsverhältnis zählt! **Wir sind Ihr Partner in der Region!**

## e-biss®



Energietechnik Hartmut Boick · Regenerative Energie

29439 Lüchow · [www.e-biss.de](http://www.e-biss.de) · [info@e-biss.de](mailto:info@e-biss.de) · Tel. 0 58 41/ 97 42 317 · Mobil 01 71/ 65 66 333



ÜBER  
**40**  
JAHRE

## Ofenspeicher

Hamburg, Melbeck, Lüchow

Kaminöfen · Kamine · Pelletöfen · auch wassergeführt  
auf Wunsch auch mit speziellen Pufferspeichern  
Schornsteine aus Leichtbau & Edelstahl  
Gaskamine ohne Schornstein

29439 Lüchow · Dannenbergerstraße 27  
An der Parkplatzeinfahrt Rossmann/Aldi  
Tel. 0 58 41/ 44 66 · [www.Ofenspeicher-Jagow.de](http://www.Ofenspeicher-Jagow.de)