

Vorspeisen und Salat

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
Grüne Marktsalate und Himbeervinaigrette
€ 9,50

Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikumpesto
Marinierter Rucolasalat
€ 8,00

Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Trüffelöl
Gehobelter Parmesan und Balsamicocrème
€ 12,50

Bunt gemischte Blattsalate mit Zitronenvinaigrette
Gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelenspieß
€ 14,50

Rapünzchen-Rucola-Salat mit Orangen-Vanille-Dressing
Gebratene Hähnchenbrust und Garnelen
€ 16,50

Suppen und Pasta

Kartoffelbärlauchsuppe mit Croûtons
€ 5,00

Getrüffelte Rahmsuppe von Steinpilzen Buttercroûtons
€ 6,50

Klare Suppe aus heimischen Fischen mit Gemüsestroh
Flusskrebsfleisch und Meeresfrüchte
€ 7,50

Vegetarische Gemüsebolognese mit Tagliatelle
Gehobelter Parmesan und Rucolasalat
€ 15,00

Bärlauchpenne mit mediterranem Pfannengemüse
Gebratene Riesengarnelen
Rauke und Parmesan
€ 18,50

Jacobsmuscheln und Riesengarnele am Spieß
Gebratenes Zander- und Lachsfilet
Tagliatelle und hausgemachtes Kräuterpesto
€ 20,00

Fisch

Lachsschnitte aus dem Wurzelsud
Ingwersauce Blattspinat und Basmatireis
€ 18,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Krustentiersauce
Junges Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln
€ 19,50

Mecklenburger Aal „Grün“, gekocht
Dillrahmsauce
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
€ 23,00

Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchmajonaise
Blattspinat und Kräuterbaguette
Tomaten-Rucola-Salat
€ 26,00

Angebratener Thunfisch mit rohem Kern
Mango-Chili-Sauce
Mediterranes Pfannengemüse und Basmatireis
€ 28,00

Fleisch

Maishähnchenbrust gebraten
Rahmblattspinat und Kartoffelrösti
€ 17,50

Medaillons vom Schweinelendchen
Gebratene Champignons und Buttergnocchi
€ 19,50

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
Rotweinschalotten und Kartoffelgratin
(Rohgewicht 200 g)
€ 24,00

Lammfilet zart rosa gebraten
Seitling - Paprika - Sauté mit Feta
Balsamicojus und Rosmaringnocchi
€ 26,00

Rinderfiletsteak an mediterranem Pfannengemüse
Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sauer crème
(Rohgewicht 200 g)
€ 28,00

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeiscrème
und Schlagrahm
€ 5,00

Mit Marsalascbaum gratinierte frische Früchte
und Walnusseiscrème
€ 7,50

Crème brûlée und Nougatterrine an Vanillesauce,
Waldbeerensorbet
€ 8,50

Warmer Schokoladenkuchen und Ricottaeiscrème
Vanilleespuma mit Beerenfrüchten
€ 9,50

Internationale Käseauswahl

Käsespezialitäten mit Tafeltrauben, Feigensenf, Butter und Brotsorten
€ 16,00

Für unsere Kleinen Gäste

Kleine Schnitzel, Pasta mit Tomatensauce oder Zimt & Zucker,
Pfannkuchen á la Chef
Kartoffelstampf oder hausgemachte Fischstäbchen.
Bitte einfach bestellen worauf Ihr heute Lust habt.

Eisspezialitäten

Kindereisbecher

Erdbeer- und Vanilleeiscrème
mit bunten Streuseln und Smarties € 4,00

Eiskaffee

Gekühlter Kaffee, Vanilleeis und Sahne € 4,00

Eisschokolade

Gekühlte Schokolade, Schokoladeneis
und Sahne € 4,00

Früchteisbecher

Joghurt- und Amarenaeiscrème
mit gemischten Früchten
Schlagsahne und Erdbeersauce € 5,50

Mohrenköpfchen

Schokoladeneiscrème mit Eierlikör,
Sauerkirschen und Sahne € 6,50

Erdbeereisbecher (saisonal)

Vanille-und Erdbeereiscreme,
Frische Erdbeeren,

Schokoladensauce und Schlagrahm € 6,50

Aperitif

Sherry Manzanilla, trocken	5 cl	€	4,00
Sherry Almirante, halbtrocken	5 cl	€	4,00
Sherry Royal Crème, lieblich	5 cl	€	4,00
Portwein NOVAL Ruby Port	5 cl	€	4,50
Portwein NOVAL White Port	5 cl	€	4,50
Martini Bianco mit Zitrone	5 cl	€	4,50
Martini extra dry mit Olive	5 cl	€	4,50
Martini Rosso	5 cl	€	4,50
Glas Burggarten Sekt, trocken	0,1l	€	3,50
Glas Prosecco, trocken	0,1l	€	4,80
Glas Rieslingsjahrgangssekt, trocken	0,1l	€	5,00
Rieslingsekt Piccolo, Brut	0,2l	€	9,50
Glas Kir			
<i>Chardonnay und Crème Cassis</i>	0,1l	€	5,00
Glas Champagner, Brut	0,1l	€	10,00
Glas Kir Royal			
<i>Champagner und Crème Cassis</i>	0,1l	€	11,00

Spritz und Long Drink

Campari mit Mineralwasser und Eis 0,2l € 5,00

Campari mit Orangensaft, Eis,
Orangenscheibe 0,2l € 5,50

Hugo alkoholfrei, Holunderblütensirup,
Limette, Wasser, Ginger Ale, Minze und Eis 0,2l € 6,00

Hugo, Holunderblütensirup, Prosecco,
Limette, Wasser, Minze und Eis 0,2l € 6,50

Aperol Spritz, Aperol, Prosecco,
Wasser, Orangenscheibe und Eis 0,2l € 6,50

Erdbeerspritz alkoholfrei,
Erdbeersirup, Minze, Erdbeeren, Wasser,
Apfelsaft und Eis (saisonal) 0,2l € 6,00

Erdbeerspritz, Erdbeerlikör, Prosecco,
Erdbeeren, Wasser und Eis (saisonal) 0,2l € 6,50

Waldbeerspritz , Waldbeerenlikör, Prosecco Beerenfrüchte, Wasser, Minze und Eis	0,2l	€	6,50
Bacardi Rum mit Cola und Eis	0,2l	€	6,50
Johnnie Walker Red Label mit Cola und Eis	0,2l	€	6,50
Bombay saphir Dry Gin mit Tonic, Zitrone, Eis	0,2l	€	6,50
Moscovskaja Wodka, mit Bitter Lemon und Eis	0,2l	€	6,50
Havana Rum 3 Jahre mit Cola und Eis	0,2l	€	6,50
Cuba Libre, mit Havana Rum 7 Jahre, Limette, Rohrzucker und Eis	0,2l	€	7,50

Qualitätsweißweine im Ausschank

Rheinhessen / Westhofen, Scheurebe, Kabinett, lieblich
0,2l € 5,00 0,5l € 12,00

Franken / Brennfleck, Cyriakusberg, Bacchus, halbtrocken
0,2l € 6,00 0,5l € 15,00

Rheingau / Kloster Eberbach, Riesling, feinherb
0,2l € 6,00 0,5l € 15,00

Pfalz / Müller-Ruprecht, Kallstadt, Müller / Thurgau, trocken
0,2l € 5,50 0,5l € 13,50

Franken / Brennfleck, Cyriakusberg, Silvaner, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Rheingau / Kloster Eberbach, Riesling, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Baden / Oberbergen, Vulkanfelsen, Grauburgunder, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Veneto / Vinicola Zonin Le Anfore, Chardonnay, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Gascogne / Lurton, Les Fumées, Sauvignon Blanc, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Bordeaux / Lafite, Saga, Sauvignon Blanc / Sémillon, trocken
0,2l € 9,50 0,5l € 23,50

Weißweinschorle / lieblich, halbtrocken oder trocken
0,2l € 4,50 0,5l € 11,00

Qualitätsroséweine im Ausschank

Rheinhessen / Pfaffmann, Blauer Portugieser Rosé, feinherb
0,2l € 5,00 0,5l € 12,00

Gascogne / Lurton, Les Fumées, Merlot Rosé, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Rheingau / Kloster Eberbach, Spätburgunder Rosé, trocken
0,2l € 7,50 0,5l € 18,50

Rioja / Barón de Ley, Tempranillo / Garnacha Rosé, trocken
0,2l € 7,00 0,5l € 17,50

Qualitätsrotweine im Ausschank

Rheinhessen / Jung & Knobloch, Portug. / Dornfelder, lieblich
0,2l € 5,00 0,5l € 12,00

Württemberg / Heinrich, Trollinger / Lemberger, halbtrocken
0,2l € 5,50 0,5l € 13,50

Pfalz / Müller-Ruprecht, Kallstadt, Dornfelder, trocken
0,2l € 5,50 0,5l € 13,50

Baden / Oberbergen, Baßgeige, Spätburgunder, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Toskana / Fattoria Montellori, D.O.C.G. Chianti, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Veneto / Vinicola Zonin Le Anfore, Merlot, trocken
0,2l € 6,50 0,5l € 16,00

Colchagua / Silva, Colección Cabernet Sauvignon, trocken
0,2l € 7,50 0,5l € 18,50

Stellenbosch / Weingut Spier, Classic Shiraz, trocken
0,2l € 9,50 0,5l € 23,50

Bordeaux / Lafite, Saga, Merlot / Cabernet, trocken
0,2l € 11,00 0,5l € 27,50

Rotweinschorle / lieblich, halbtrocken oder trocken
0,2l € 4,50 0,5l € 11,00

Kuchen & Torten

Bitte wählen Sie aus dem Angebot unserer Vitrine

Kaffee

Tasse Kaffee	€ 2,00	Kännchen Kaffee	€ 4,00
Tasse koffeinarml	€ 2,00	Kännchen koffeinarml	€ 4,00
Tasse Kaffee, crème	€ 2,20	Kännchen, crème	€ 4,40
Tasse Espresso	€ 2,00	Doppelter Espresso	€ 4,00
Tasse Milchkaffee	€ 3,20	Tasse Cappuccino	€ 2,80

Kaffeesspezialitäten

Glas Latte Macchiato	€ 3,50
Glas Latte Macchiato, Vanille	€ 4,00
Glas Latte Macchiato, Caramell	€ 4,00
Glas Latte Macchiato, Haselnuss	€ 4,00
Kaffee Melange, Tasse Kaffee crème mit Sahne	€ 2,50
Holländischer Kaffee, mit Eierlikör und Sahne	€ 5,50
Kaffee Francaise, Tasse Kaffee mit Weinbrand	€ 5,50
Rüdesheimer Kaffee, mit Asbach Uralt und Sahne	€ 5,50
Kaffee Amaretto, mit Amaretto und Sahne	€ 5,50
Pharisäer, Kaffee mit Rum und Sahne	€ 5,50
Kaffee Kahlua, mit Old Bailey's und Sahne	€ 5,50
Kaffee Grand Marnier, mit Orangenlikör und Sahne	€ 5,50
Irish Coffee mit Irish Whisky und Sahne	€ 5,50

Schokolade

Tasse heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,40
Kännchen heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,80
Russische Schokolade, mit Rum und Sahne	€ 5,50
Italienische Schokolade mit Amaretto und Sahne	€ 5,50
French Schokolade mit Orangenlikör und Sahne	€ 5,50

Tee und Teespezialitäten

Pfefferminztee	Glas	€	2,00	Kännchen	€ 4,00
Kamillentee	Glas	€	2,00	Kännchen	€ 4,00
Hagebuttentee	Glas	€	2,00	Kännchen	€ 4,00
Ceylon, feinherb	Glas	€	2,50	Kännchen	€ 5,00
Darjeeling, Reserve	Glas	€	2,50	Kännchen	€ 5,00
Assam, gehaltvoll	Glas	€	2,50	Kännchen	€ 5,00
Earl Grey	Glas	€	2,50	Kännchen	€ 5,00
China Güntee	Glas	€	2,50	Kännchen	€ 5,00
Früchtetee	Glas	€	2,50	Kännchen	€ 5,00
Rooibos, Vanille	Glas	€	2,50	Kännchen	€ 5,00

Bier

Lübzer Pils vom Fass	0,30l	€	2,70
Lübzer Pils vom Fass	0,50l	€	4,50
Lübzer Lemon	0,33l	€	2,50
Lübzer alkoholfrei	0,33l	€	2,50
Vitamalz	0,33l	€	2,50
Alsterwasser	0,30l	€	2,70
Alsterwasser	0,50l	€	4,50
Duckstein vom Fass	0,30l	€	3,00
Duckstein vom Fass	0,50l	€	5,00
Erdinger Hefeweißbier	0,50l	€	4,50
Erdinger Hefedunkelbier	0,50l	€	4,50
Erdinger alkoholfrei	0,33l	€	3,50
Erdinger alkoholfrei	0,50l	€	4,00

Whisky

Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 6,00
Chivas Regal 12 years old 40%	4 cl	€ 7,00
Tullamore Dew Irish Whiskey 40%	4 cl	€ 6,00
Jameson 12 years old Irish Whiskey 40%	4 cl	€ 8,50
Jameson Select Reserve Irish Whiskey 40%	4 cl	€ 7,50
Jack Daniels Single Barrel 45%	4 cl	€ 8,50
Dalwhinnie High Malts 15 years old 43%	4 cl	€ 8,50
Laphroaig Malt 10 years old 40%	4 cl	€ 8,50
Laphroaig Malt Quarter Cask 48%	4 cl	€ 7,50
Cragganmore Malt 12years old 40%	4 cl	€ 8,50
Auchentoshan Malt 12years old 40%	4 cl	€ 8,50
Big Peat Blended 46%	4 cl	€ 8,50

Brandy

Cardinal Mendoza 42%	4 cl	€ 7,00
----------------------	------	--------

Digestif

Mann un Fru, Doppelkümmel	2 cl	€ 2,00
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 2,50
Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	€ 3,00
Aalborg Jubilaeumsaquavit	2 cl	€ 3,00
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,00
Wodka Moskowskaja	2 cl	€ 3,50
Sierra Tequilla mit Zitrone	2 cl	€ 3,00
Gin Bombay Saphir Dry Gin	2 cl	€ 5,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Fernet Mentha	2 cl	€ 3,00
Underberg	2 cl	€ 3,50
Kümmerling	2 cl	€ 3,50
Averna auf Eis mit Orange	2 cl	€ 3,80
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	2 cl	€ 4,00
Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 5,50
Grappa di Moscato	2 cl	€ 6,00
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,50
Cognac de Hennessy V.S.	2 cl	€ 4,50
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 5,50
Cognac de Montifaud V.S.O.P.	2 cl	€ 8,00
Armagnac de Sigognac V.S.O.P.	2 cl	€ 9,50
Calvados Pâpidaux X.O. mit Apfel	2 cl	€ 6,50
Eckes Edelkirschlikör	2 cl	€ 3,00
Amaretto Romanza	2 cl	€ 3,50
Grand Marnier	2 cl	€ 4,50
Bailey's	2 cl	€ 4,50
Myers's Rum	2 cl	€ 5,00
Havana Club 3 Jahre	2 cl	€ 4,50
Havana Club 7 Jahre	2 cl	€ 6,50

Edelbrände, Geiste & Liköre aus der Region 2 cl ab € 3,80

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Mineralwasser	0,25l	€	2,00
Glashäger Mineralwasser medium	0,25l	€	2,00
Güstrower Mineralwasser	0,75l	€	5,20
Güstrower Mineralwasser still	0,75l	€	5,20
Güstrower Mineralwasser still	0,25l	€	2,00
Güstrower Apfelschorle	0,25l	€	2,80
Güstrower Tonic Water	0,25l	€	2,80
Güstrower Bitter Lemon	0,25l	€	2,80
Güstrower Ginger Ale	0,25l	€	2,80
Coca Cola	0,20l	€	2,80
Coca Cola Light	0,20l	€	2,80

Fanta Orange	0,20l	€	2,80
Sprite	0,20l	€	2,80
Spezi	0,20l	€	2,80
Granini Orangensaft	0,20l	€	2,80
Granini Apfelsaft klar	0,20l	€	2,80
Granini Grapefruitsaft rose	0,20l	€	2,80
Granini Multivitaminensaft	0,20l	€	2,80

Granini Tomatensaft	0,20l	€	2,80
Granini Kirschsft	0,20l	€	2,80
Luna Bananensaft	0,20l	€	2,80
Kiba	0,20l	€	2,80
Granini Rhabarbersaftschorle	0,20l	€	2,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	€	3,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,40l	€	7,00

Biodirektsäfte aus unserer Region 0,25 l ab 3,00

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Speisen und Getränke enthalten Zusatzstoffe.
Die Kennzeichnung der Allergene liegt zur Einsicht bereit.
Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Weitere Empfehlungen

Mittagstisch & Businesslunch

Montags bis Freitags

Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Täglich frische schnelle Küche von low curp bis herzhaft und kleinen Desserts. Genießen Sie bei uns Mittagsgerichte zu günstigen Preisen.

Sonntag ist bei uns Brunch- Zeit

An allen Sonntagen und Feiertagen

Von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Einschulungstagen, Muttertag,
Himmelfahrt, Valentinstag, Adventstagen

Großer Familien-Sonntags-Brunch

Caterings bis 500 Personen in Ihrer Lieblingslocation

*

**Familienfeste in unseren Séparées
Fondueabende, Barbecue
Firmenevents, Tagungen, Clubabende**

SCHLOSSFETSPIELE SCHWERIN 2017

WEST SIDE STORY



Bildquelle: Mecklenburgisches Staatstheater

Das Mecklenburgische Staatstheater präsentiert vom
30. Juni bis 6. August 2017 das Musical open Air auf dem Alten Garten Schwerin
ORIGINAL BROADWAY PRODUKTION
VON ROBERT E. GRIFFITH UND HAROLD S. PRINCE

Kultur & Genuss **in der Herzoglichen Dampfwäscherei Schwerin**

Beginnen Sie Ihren Musicalabend in unserem Restaurant oder auf unserer mediterranen Gartenterrasse an cremeweiß gedeckten Tafeln.
Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen

Kultur & Genuss

- á la carte -

oder

Kultur & Genuss

Aperitif mit 4 Gang Abend-Menü

p.P. € 48,50

Reservierungen sind bitte unbedingt erforderlich. Bei Spielbeginn des Musicals um 20.00 Uhr bitten wir Sie **ab 17.00 Uhr** bei uns zu **reservieren**, damit Sie den Abend in aller Ruhe genießen können. Je nach Kapazität können Sie unsere kostenfreien hauseigenen Parkplätze nutzen.

Herzlich Willkommen in der Herzoglichen Dampfwäscherei
Familie Messerschmidt & Ihr Team freuen sich auf Ihre Reservierung.

Reservierungstelefon + 49 (0) 385 562956

WEST SIDE STORY Termine

PREMIERE am 30. Juni 2017 um 20 Uhr · ALTER GARTEN SCHWERIN

Weitere Vorstellungstermine:

01. und 02.	Juli	Beginn 20.00 Uhr
06. bis 09.	Juli	Beginn 20.00 Uhr
13. bis 16.	Juli	Beginn 20.00 Uhr
20. bis 23.	Juli	Beginn 20.00 Uhr
27. bis 30.	Juli	Beginn 20.00 Uhr
<u>03. bis 06. August</u>		<u>Beginn 20.00 Uhr</u>
16. Juli 2017		Beginn 18.00 Uhr
06. August 2017		Beginn 18.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen

Telefon (0385) 56 29 56

Fax (0385) 56 29 57

E-Mail info@herzogliche-dampfwaescherei.de

www.herzogliche-dampfwaescherei.de