

Abend – Menü

Aperitif Empfehlung

Erdbeerspritz
€ 6,50

Amuse gueule

*

Zitronengras-Cocos-Suppe mit Vanille
Gemüsestroh und Gebratene Riesenganele

*

Lammkrone zart rosa gebraten
Balsamicojus
Seitlinge, Wurzelgemüse und Pastinakenstampf

*

Warmer Mandel-Nougat-Kuchen
Beerenfrüchte an sauce Anglaise und Sanddornsorbet

€ 44,00

Weinempfehlung zum Menü

Venetien / MASI

2014 TOAR, Valpolicella Classico SuperioreDOC, trocken

€ 40,00

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 Entenbrust und Garnele
€ 17,00

Aperitif

Sandeman Sherry, trocken, halbtrocken oder süß	0,050 l	4,00
Royal Oporto Portwein, white Port oder tawny Port	0,050 l	4,50
Martini Bianco mit Zitrone, Extra Dry, mit Olive oder Rosso	0,050 l	4,50
Glas „Kir“, Weißwein Chardonnay trocken mit Crème Cassis	0,100 l	5,00
Glas Schweriner Burggartensekt, trocken	0,100 l	3,50
Glas Prosecco Maschio Frizzante Bianco, trocken	0,100 l	4,80
Glas Sekt Schloss VAUX Cuvée Flaschengärung, Brut	0,100 l	6,80
Glas Crémant Parigot & Richard Flaschengärung, Brut	0,100 l	7,50
Piccolo „Prima Rosa“ Sacchetto Prosecco Rosé Frizzante IGT, trocken	0,200 l	9,50
Piccolo „Colli“ Sacchetto Prosecco Frizzante DOC, trocken	0,200 l	10,00
Glas „Kir Royal“, mit Champagner GOSSET Excellence Brut mit Crème Cassis	0,100 l	15,00

Champagner GOSSET Das älteste Weinhaus der Champagne

Glas GOSSET Excellence Brut	0,100 l	15,00
Glas GOSSET Grande Réserve Brut	0,100 l	18,00
Glas GOSSET Grand Rosé Brut	0,100 l	22,00

Flaschen Champagner

GOSSET Excellence Brut	0,375 l	52,00
GOSSET Grande Réserve Brut	0,375 l	62,00
GOSSET Grand Rosé Brut	0,375 l	72,00
Taittinger Réserve Brut	0,375 l	70,00
GOSSET Excellence Brut	0,750 l	98,00
GOSSET Grande Réserve Brut	0,750 l	118,00
GOSSET Grand Rosé Brut	0,750 l	138,00
GOSSET 2004 „Celebris“ Vintage Extra Brut	0,750 l	168,00
Piper-Heidsieck Cuvée Essentiel Brut	0,750 l	115,00
Taittinger Réserve Brut	0,750 l	130,00
Bollinger Special Cuvée Brut	0,750 l	145,00
Louis Roederer 2010 Blanc de Blancs, Brut	0,750 l	180,00
Moët & Chandon / 2009 „Dom Pérignon“ Cuvée Brut	0,750 l	235,00
Louis Roederer 2009 Cuvée Cristal Brut	0,750 l	260,00
Krug 2010 Grande Cuvée Brut	0,750 l	275,00
GOSSET Brut Grand Rosé Magnum	1,500 l	270,00

Flaschen / Crémant / Prosecco / Sekt

Bourgogne / Parigot & Richard Crémant de Bourgogne Flaschengärung, Brut	0,750 l	48,00
Bourgogne / Parigot & Richard, Rosè Crémant de Bourgogne Flaschengärung, Brut	0,750 l	48,00
Venetien PRAPIAN „Col de L'Utia“ 2016 Prosecco Valdobbiadene superiore DOCG, extra dry	0,750 l	48,00
Venetien 'Moxxé 2016 Cuvée Pinot Grigio & Verduzzo Spumante Metodo Charmat, Brut	0,750 l	50,00
Rheingau Schloss VAUX Cuvée Sekt Flaschengärung, Brut	0,375 l	22,00
Rheingau Schloss VAUX Cuvée Sekt Flaschengärung, Brut	0,750 l	40,00
Rheingau Schloss VAUX Cuvée Sekt Rosé Flaschengärung, Brut	0,750 l	44,00
Rheingau Schloss VAUX 2014 Riesling Sekt Flaschengärung, Brut	0,750 l	48,00
Rheinhessen Weingut Dreissigacker 2014 Chardonnay Sekt Flaschengärung, Brut	0,750 l	50,00

Suppen, Vegetarisch und Pasta

Rahmsuppe aus Steinpilzen mit Trüffelöl und Buttercroûtons
€ 6,50

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

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

Gebratene Seitlinge an warmem Quinoasalat
Apfel-Lauch-Sauce
Wurzelgemüwestampf und Rübchen
€ 17,50

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

Jacobsmuschel und Riesengarnele am Spieß
Gebratenes Zander und Lachsfilet
Tagliatelle in Kräuterrahm
€ 20,00

Fischgerichte

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
€ 25,00

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

Wildfanggambas vom Grill mit Knoblauchmajonaise
Gebratene Gemüse, Blattspinat und Kräuterbaguette
Bunter Salat mit Zitronenvinaigrette
€ 30,00

Fleischgerichte

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)
€ 25,00

Lammfilet zart rosa gebraten
Seitling - Paprika - Sauté mit Feta
Balsamicojus und Rosmaringnocchi
€ 27,00

Rinderfiletsteak an mediterranem Pfannengemüse
Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sauercreme
(Rohgewicht 200 g)
€ 30,00

T-Bone-Steak mit sautierten Kräuterseitlingen
Gebratene Lauchzwiebeln, Chilisaucе, Knoblauchmajonaise
Bunte Blattsalate und Kräuterbaguette
€ 45,00

Dessert

Apfelstrudel
Vanilleeiscrème und Schlagrahm
€ 5,00

Mit Marsalaschaum gratinierte frische Früchte
Walnusseiscrème
€ 8,00

Crème brûlée und Nougatterrine an Vanillesauce
Waldbeerensorbet
€ 9,00

Warmer Schokoladenkuchen und Ricottaeiscrème
Vanilleespuma mit Beerenfrüchten
€ 10,00

Internationale Käseauswahl

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

Eisspezialitäten

Kindereisbecher Erdbeer- und Vanilleeiscrème mit bunten Streuseln und Smarties	€	4,00
Eiskaffee / gekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	€	4,00
Eisschokolade / gekühlte Schokolade mit Schokoladeneis und Sahne	€	4,00
Früchteisbecher		
Joghurt-und Amarenaeiscrème, gemischte Früchte Schlagsahne und Erdbeersauce	€	5,50
Mohrenköpfchen		
Schokoladeneiscrème mit Eierlikör, Sauerkirschen, Schokoladensauce und Sahne	€	6,50
Erdbeereisbecher (saisonal)		
Vanille-und Erdbeereiscrème, frische Erdbeeren, Schokoladensauce und Schlagrahm	€	6,50

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Mineralwasser	0,25l	€	2,00
Glashäger Mineralwasser medium	0,25l	€	200
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, Fanta, Sprite, Cola light, 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 Multivitaminsaft	0,20l	€	2,80
Granini Tomatensaft	0,20l	€	2,80
Granini Kirschsaff	0,20l	€	2,80
Luna Bananensaft	0,20l	€	2,80
Kiba	0,20l	€	2,80
Granini Rhabarbersaftschorle	0,20l	€	2,80

Bio Direktsäfte der Klützer Mosterei & Edelbrennerei

Stralsunder Herbstprinz Apfel	0,25 l	€	3,00
Bothmers Streuobst Apfel-Sanddorn	0,25 l	€	3,00
Bothmers Streuobst Apfel-rote Beete	0,25 l	€	3,00
Bothmers Streuobst Apfel-Rhabarber	0,25 l	€	3,00

Bier

Lübzer Pils vom Fass	0,30 l	€	2,70
Lübzer Pils vom Fass	0,50 l	€	4,50
Lübzer Lemon	0,33 l	€	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

Qualitätsweißweine im Ausschank

Rheinhessen / Westhofen, Scheurebe, Kabinett, lieblich Flasche 1,00 l € 26,00	0,2 l € 5,50	0,5 l € 13,50
Franken / Brennfleck, Cyriakusberg, Bacchus, halbtrocken Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Rheingau / Kloster Eberbach, Riesling, feinherb Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Pfalz / Müller-Ruprecht, Kallstadt, Müller / Thurgau, trocken Flasche 1,00 l € 26,00	0,2 l € 5,50	0,5 l € 13,50
Franken / Brennfleck, Cyriakusberg, Silvaner, trocken Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Rheingau / Kloster Eberbach, Riesling, trocken Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Baden / Oberbergen, Vulkanfelsen, Grauburgunder, trocken Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Veneto / Vinicola Zonin Le Anfore, Chardonnay, trocken Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Gascogne / Lurton, Les Fumées, Sauvignon Blanc, trocken Flasche 0,75 l € 26,00	0,2 l € 7,20	0,5 l € 17,50
Bordeaux / Rothschild Lafite, Saga, Sauvig. Blanc / Sémillon, trocken Flasche 0,75 l € 32,00	0,2 l € 9,50	0,5 l € 23,50
Weißweinschorle / lieblich, halbtrocken oder trocken	0,2 l € 4,50	0,5 l € 11,00

Qualitätsroséweine im Ausschank

Pfalz / Pfaffmann, Blauer Portugieser Rosé, feinherb Flasche 1,00 l € 26,00	0,2 l € 5,50	0,5 l € 13,50
Gascogne / Lurton, Les Fumées, Merlot Rosé, trocken Flasche 0,75 l € 26,00	0,2 l € 7,20	0,5 l € 17,50
Rheingau / Kloster Eberbach, Spätburgunder Rosé, fruchtig trocken Flasche 0,75 l € 30,00	0,2 l € 8,50	0,5 l € 20,50
Rioja / Barón de Ley, Tempranillo / Garnacha Rosé, trocken Flasche 0,75 l € 26,00	0,2 l € 7,20	0,5 l € 17,50

Qualitätsrotweine im Ausschank

Rheinhessen / Jung & Knobloch, Portug. / Dornfelder, lieblich Flasche 1,00 l € 26,00	0,2 l € 5,50	0,5 l € 13,50
Württemberg / Heinrich, Trollinger / Lemberger, halbtrocken Flasche 1,00 l € 26,00	0,2 l € 5,50	0,5 l € 13,50
Pfalz / Müller-Ruprecht, Kallstadt, Dornfelder, trocken Flasche 1,00 l € 28,00	0,2 l € 6,00	0,5 l € 14,50
Baden / Oberbergen, Baßgeige, Spätburgunder, trocken Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Toskana / Fattoria Montellori, D.O.C.G. Chianti, trocken Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Veneto / Vinicola Zonin Le Anfore, Merlot, trocken Flasche 1,00 l € 30,00	0,2 l € 6,50	0,5 l € 16,00
Colchagua / Silva, Colección Cabernet Sauvignon, trocken Flasche 0,75 l € 26,00	0,2 l € 7,80	0,5 l € 19,00
Stellenbosch / Weingut Spier, Classic Shiraz, trocken Flasche 0,75 l € 32,00	0,2 l € 9,50	0,5 l € 23,50
Bordeaux / Rothschild Lafite, Saga, Merlot / Cabernet, trocken Flasche 0,75 l € 32,00	0,2 l € 9,50	0,5 l € 23,50
Rotweinschorle / lieblich, halbtrocken oder trocken	0,2 l € 4,50	0,5 l € 11,00

Kaffee

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

Digestif

Mann un Fru, Doppelkümmel	0,02 l	€ 2,00
Nordhäuser Doppelkorn	0,02 l	€ 2,50
Malteser Kreuz Aquavit	0,02 l	€ 3,00
Aalborg Jubilaeumsaquavit	0,02 l	€ 3,00
Linie Aquavit	0,02 l	€ 3,00
Wodka Moskovskaja	0,02 l	€ 3,50
Sierra Tequilla mit Zitrone	0,02 l	€ 3,00
Gin Bombay Saphir Dry Gin	0,02 l	€ 5,00
Jägermeister	0,02 l	€ 3,00
Fernet Branca	0,02 l	€ 3,00
Fernet Mentha	0,02 l	€ 3,00
Underbeg	0,02 l	€ 3,50
Kümmerling	0,02 l	€ 3,50
Averna auf Eis mit Orange	0,02 l	€ 3,80
Asbach Uralt	0,02 l	€ 3,50
Calvados Pâpidaux X.O. mit Apfel	0,02 l	€ 6,50
Myers's Rum	0,02 l	€ 5,00
Havana Club 3 Jahre	0,02 l	€ 4,50
Havana Club 7 Jahre	0,02 l	€ 6,50

Spritz und Long Drink

Campari mit Mineralwasser und Eis	0,20 l	€ 5,00
Campari mit Orangensaft, Orangenscheibe, Eis	0,20 l	€ 5,50
Hugo alkoholfrei, Holunderblütensirup, Limette, Wasser, Ginger Ale, Minze, Eis	0,20 l	€ 6,00
Hugo, Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Wasser, Minz, Eis	0,20 l	€ 6,50
Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Wasser, Orangenscheibe, Eis	0,20 l	€ 6,50
Erdbeerspritz alkoholfrei, Sirup, Minze, Erdbeeren, Wasser, Apfelsaft Eis (Saison)	0,20 l	€ 6,00
Erdbeerspritz, Erdbeerlikör, Prosecco, Erdbeeren, Wasser und Eis (Saison)	0,20 l	€ 6,50
Waldbeerenspritz, Beerenlikör, Prosecco Beerenfrüchte, Wasser, Minze, Eis	0,20 l	€ 6,50
Bacardi Rum mit Cola und Eis	0,20 l	€ 6,50
Johnnie Walker Red Label mit Cola und Eis	0,20 l	€ 6,50
Bombay saphir Dry Gin mit Tonic, Zitrone, Eis	0,20 l	€ 6,50
Moscovskaja Wodka, mit Bitter Lemon und Eis	0,20 l	€ 6,50
Havana Rum 3 Jahre mit Cola und Eis	0,20 l	€ 6,50
Cuba Libre, mit Havana Rum 7 Jahre, Limette, Rohrzucker und Eis	0,20 l	€ 7,50

