

*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.*

*Eine gute oft gelobte Küche fand der Gast  
seit Generationen auf dem Klüschenberg vor.*

*Dies galt schon seit 1900 im Logierhaus Klüschenberg, dies gilt auch  
im heutigen Restaurant des Parkhotel Klüschenberg.*

*Wir bieten Ihnen eine saisonal-frische, regionale und internationale  
Küche in unserer Interpretation.*

*Dafür überarbeiten unsere Köche überlieferte Rezepte und fügen  
eigene neue hinzu. Mit handwerklicher Sorgfalt und ausgesuchten  
Frischprodukten, überwiegend aus unserer Region, bereiten wir die  
Speisen, mit wenigen Ausnahmen, erst nach Ihrer Bestellung zu.*

*Probieren Sie unsere Art zu Kochen,  
nehmen Sie sich die dafür notwendige Zeit  
und schlemmen nach Herzenslust.*

*Unsere Restaurantfachleute kümmern sich mit Freundlichkeit und  
Sorgfalt um Ihre Wünsche, und halten Informationen zu  
Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.*

*Guten Appetit und zum Wohl*

*Beatrice & Ernst Gotzian  
und Team*

# Unser Menüvorschlag

*Kürbis - Apfel - Suppe  
mit Rahm  
und Lachstatar auf Nussbrot-Cracker*

\* \* \*

*Flugentenbrust in Honig  
an Spitzkohl mit Moosbeeren  
und karamellisierten Apfel-Kartoffeln*

\* \* \*

*Unsere Birnen - Zwetschgengrütze  
mit Bourbon-Vanillesauce  
und Sesamkrokant*

32,00 €

*Unsere Weinempfehlung zum Menü.*

*2016er Gelber Muskateller, feinherb*

*Weingut Lergenmüller, Pfalz*

0,75l Fl.

21,90 €

## Die besondere Empfehlung unserer Chefköchinnen

*Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart  
an karamellisierten Apfel-Kartoffeln, Schmelztomate  
und marinierten Feldsalat*

22,50 €

*Wildschweintrückerfilet in Kakao  
mit Backpflaumensauce,  
glasierte Rote Bete  
und Kartoffel-Mohn-Nocken*

23,50 €

# Vorspeisen

## Lachsrollchen mit Ziegenfrischkäse

an Apfel-Eisbergsalat  
und Moosbeeren

8,90 €

Da haben wir den Salat...

## Bunte Gemüse „quer Beet“

in Essig und Öl  
mit Walnusskernen, Speck und Croutons

8,40 €

# Suppen

Es ist noch Suppe da...

## Bouillon von Huhn und Ingwer

mit Kräuter-Peestine  
und Truthahn-Klößchen

6,70 €

## Suppe von roten Linsen

mit altem Balsamico, Süßkartoffelfrit  
und Lammsaté

6,50 €

## Kürbis - Apfel - Suppe

mit Rahm  
und Lachstatar auf Nussbrot-Cracker

6,80 €

# *Kleine Gerichte*

## *Omelette mit Champignon - Seitling - Ragout*

*mariniertem Feldsalat*

*und Rapunzel-Kartoffel-Gratin*

*15,20 €*

## *Hausgemachtes feines Sauerfleisch*

*auf Kräuterschmand*

*mit Bratkartoffeln*

*15,50 €*

## *Knusprige Backhähnchenbrust*

*mit Moosbeeren-Spitzkohl,*

*Thymian-Ofenkartoffeln*

*und Pflaumen-Trauben-Phutney*

*17,80 €*

# *Empfehlung für Vegetarier*

*Gemüs' und Pilze aus der Pfanne, erwecken Lust - nicht nur beim Manne...*

## *Zweierlei gebratene Pfannpilze*

*mit Feldsalat und Strauchtomaten*

*auf Kartoffel-Karotten-Rösti*

*17,90 €*

## *Gratinierte Tomaten - Zucchini*

*auf Moosbeeren-Spitzkohl*

*mit Apfel-Kartoffeln*

*16,80 €*

# *Fisch*

## *Lachsfilet mit Sesam und Zoriander*

*an Balsamico-Zucchini  
und Rahmbandnudeln*

21,50 €

## *Störfilet mit Meerrettich - Kresse - Krume*

*an glasierter Rote Bete,  
Pflaumen-Trauben-Phutney  
und Thymian-Ofenkartoffeln*

22,00 €

## *Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart*

*an karamellisierten Apfel-Kartoffeln,  
Schmelztomate,  
und mariniertem Feldsalat*

22,50 €

## *Fischvariation aus Mecklenburger Seen*

*Stör, Saibling, Lander und Hechtnocke  
an Spitzkohl mit Moosbeeren  
und Rapunzel-Kartoffelgratin*

24,50 €

# *Fleisch, Geflügel & Wild*

## *Schweinefilet in Bacon und Thymian*

*mit Champignons in Rahm  
und Rapunzel-Kartoffelgratin*

22,50 €

## *Flugentenbrust in Honig*

*an Spitzkohl mit Moosbeeren  
mit karamellisierten Apfel-Kartoffeln*

21,00 €

## *Wildschweinrückenfilet in Kakao*

*mit Backpflaumensauce,  
glasierte Rote Bete  
und Kartoffel-Mohn-Nocken*

23,50 €

## *Rumpsteak von der Holsteiner Färse*

*mit Balsamico-Rosmarin-Butter, Madeira,  
gebratenen roten und gelben Paprika,  
und Thymian-Ofenkartoffeln*

23,80 €

## *Unsere Filetvariation*

*Filets von Rind, Schwein und Kalbsrücken  
an Champignon-Seitling-Ragout  
und Zwiebelbratkartoffeln*

24,50 €

# Empfehlung unserer Kaltmamsell

## Unser hausgebeizter Limetten-Lachs

an Kartoffel-Möhren-Rösti

mit fruchtigem Pflaumen-Trauben-Chutney

und Lollo Bianco

16,50 €

## Mecklenburger Brotzeit

Schinken, Salami, kalter Braten,

Lachs und Matjestatar,

mit Honigmelone, Butter und Brotauswahl

17,00 €

## Käse mit Trauben auf Schiefer

8 Käsesorten

mit fruchtigem Pflaumen-Trauben-Chutney,

gesalzener Butter und zweierlei Baguette

16,50 €

Schwarzbrot, Aufschnitt und Salat - fehlt nur ein Bier: „Wär dat nich wat?“

## Deftiges Vollkornbrot

garniert mit frischem Salat, Tomate und Gurke:

mit Mozzarella und Basilikumpesto

9,00 €

mit Matjestatar und Schmand

9,00 €

mit Schweinerückenbraten, Meerrettich

und Gewürzgurke

9,50 €

mit Käse und Kochschinken

9,00 €

mit hausgebeiztem Lachs

11,00 €

mit Schinken und zwei Spiegeleiern

12,00 €

# Desserts

*Unsere Birnen - Zwetschengrütze*  
mit Bourbon-Vanillesauce  
und Sesamkrokant 5,40 €

*Mascarpone-Minz-Prème*  
und parfümierte Orangen  
auf Schokoladensauce 6,80 €

*Kürbiskernparfait*  
auf Brownie & Hippenbogen  
und Gewürzorange-Carpaccio 6,80 €

*Aprikosenpfannkuchen*  
und Pistazieneis  
mit Himbeersauce 7,00 €

*Karamellisierte Apfelspalten*  
mit Moosbeeren  
und Bourbon Vanilleeis 6,50 €

---

*Das ist doch niemand einerlei, kommt jetzt zum Schluss - ein Dreierlei...*

*Unser Süßes Herbsttrio*  
Birnen-Zwetschengrütze im Gläschen  
Kürbiskernparfait auf Brownie  
Mascarpone Minztörtchen 9,50 €

*Weitere Eispezialitäten empfehlen wir Ihnen auf unserer Eiskarte.*