

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-Apple-Suppe

mit Rahm
und Limettenlachs

* * *

Welsfilet in Brennesselsamen

an glasierter Rote Bete
und Thymian-Ofenkartoffeln

* * *

Distazieneis im Hippensegel

an Orangencarpaccio
und „beschwipsten“ Pfäumen

34,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2017er Gelber Muskateller, Deutscher Qualitätswein, feinherb

Weingut Lergenmüller, Pfalz

0,75 l

21,90 €

Die besondere Empfehlung unserer Chefköchinnen

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an warmem Kartoffel-Apple-Salat
und marinierte Rapünzchen

23,00 €

Wildschweintrückerfilet in Kakao

mit Backpflaumensauce,
Spitzkohl mit Moosbeeren
und Kartoffel-Mohn-Nocken

21,90 €

Vorspeisen

Ziegenkäsetarte mit Hokkaidokürbis

*an Limettenlachs, Birnen-Holundersenf
und krauser Endivie*

9,50 €

Da haben wir den Salat...

Buntes Gemüse „quer Beet“

in Essig und Öl

mit Walnusskernen, Speck und Proutons

8,50 €

Suppen

Es ist noch Suppe da...

Kalbsbouillon mit Kräuter-Pelestine

Gemüserauten

und Kalbssaté

6,80 €

Kürbis-Apfel-Suppe

mit Rahm

und Limetten-Lachs

6,60 €

Premesuppe von der Kastanie

mit Kräuterseitling

und Preiselbeer-Schaum

6,90 €

Kleine Gerichte

...mit großem Auftritt!

Omelette mit Champignon-Seitling-Ragout

mariniertem Feldsalat

und Maronen-Kartoffelgratin

15,50 €

Hausgemachtes feines Bauerfleisch

auf Kräuterschmand

mit Bratkartoffeln

15,60 €

Zitronen-Hähnchenbrust

an Paprika, Zucchini

und Rahmbandnudeln

17,50 €

Empfehlung für Vegetarier

Man kann auch ohne Getier gut essen, nur darf man 's Weglassen nicht vergessen!

Zweierlei gebratene Pfannenzpilze

auf Kartoffel-Karotten-Rösti

mit Thymian-Strauchtomaten

18,20 €

Blumenkohl-Mandelecke

mit Fumberlandsauce

an Spitzkohl mit Moosbeeren

und Maronen-Kartoffelgratin

17,50 €

Fisch

...aus den See'n, der ist sauschön.

Welsfilet in Brennesselsamen

an glasierter Rote Bete

und Thymian-Ofenkartoffeln

22,80 €

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an warmem Kartoffel-Apple-Salat

und marinierte Rapünzchen

22,80 €

Lachsfilet mit kandierten Zitronen

an glasierten grünen Gemüsen

und Bandnudeln in Limettenrahm

23,00 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Wels-Spinat-Nöcke

an Spitzkohl mit Moosbeeren

und Maronen-Kartoffelgratin

25,20 €

Fleisch & Geflügel

...freut die Leut. Schaut was wir für Euch kochen heut.

Schweinefilet in Bacon und Thymian

*mit Champignons in Rahm
und Maronen-Kartoffelgratin*

23,00 €

Maishähnchenbrust aus dem Rohr

*an warmem Kartoffel-Apple-Salat
und marinierte Rapünzchen*

21,90 €

Wildschweintrückerfilet in Kakao

*mit Backpflaumensauce,
Spitzkohl mit Moosbeeren
und Kartoffel-Mohn-Nocken*

23,50 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

*mit Balsamico-Rosmarin-Butter,
gebratenem Paprika und Zucchini
an Thymian-Ofenkartoffeln*

24,80 €

Unsere Filetvariation

*Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücker
an Champignon-Seitling-Ragout
und Zwiebelbratkartoffeln*

25,50 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...was sie macht geht wohl eher schnell.

Unser hausgebeizter Limetten-Lachs

*an Kartoffel-Möhren-Rösti
mit Birnen-Holunder-Senf
und Lollo Bianco*

16,80 €

Mecklenburger Brotzeit

*Schinken, Salami, kalter Braten,
Lachs und Apfel-Matjes,
mit Honigmelone, Butter und Brotauswahl*

18,00 €

Käse mit Trauben auf Schiefer

*8 Käsesorten
mit Birnen-Holunder-Senf
gesalzene Butter und zweierlei Baguette*

16,80 €

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* 10,00 €

mit Käse und Kochschinken 9,50 €

mit hausgebeiztem Lachs 12,00 €

mit Schinken und zwei Spiegeleiern 13,00 €

Desserts

Pflaumen-Birnen-Grütze

*mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant*

5,50 €

Pistazieneis im Hippensegel

*an Orangencarpaccio
und „beschwipsten“ Pflaumen*

6,90 €

Schoko-Johannisbeerparfait

*mit süßem Pesto
und Moosbeeregebäck*

7,00 €

Karamellierte Apfelspalten

*mit Rahm
und Bourbon-Vanilleeis*

7,20 €

*Was Süßes ist fast jedermann,
oft auch der, der schon nicht mehr kann.*

Unser süßes Herbsttrio

Pflaumen-Birnen-Grütze

Schoko-Johannisbeerparfait im Hippensegel

Orangen-Carpaccio

9,80 €

Weitere Eispezialitäten empfehlen wir Ihnen auf unserer Eiskarte.