

*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

22,80 €

### Wildschweintrückerfilet in Kakao

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

23,50 €

# 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-Pelextine*

*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 Kalbsrücken  
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 Wintertrio*

*Pflaumen-Birnen-Grütze  
Schoko-Johannisbeerparfait im Hippensegel  
Orangen-Carpaccio*

9,80 €

*Weitere Eispezialitäten empfehlen wir Ihnen auf unserer Eiskarte.*