

*Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr über Ihren
Besuch.*

*Eine unserer größten Bemühungen ist es,
die kulinarische Vielfalt unserer Küche
ständig zu verbessern und
weiterzuentwickeln.*

*In diesem Sinne dürfen Sie frische, neue
und traditionelle Mecklenburger Küche
erwarten, in der konsequent aus Produkten
der Saison, von heimischen Zulieferern,
mit Raffinesse und handwerklichem
Können gekocht wird.*

*Wir wünschen Ihnen von Herzen eine
gute Gesundheit, und guten Appetit.*

*Beatrice & Ernst Gotzian
und alle Klüschenbergianer*

*Vorweg die Happs zum Beißen,
die nennt man kurz:*

Vorspeisen

- Ziegenkäsetarte mit Hokaidokürbis
an Limettenlachs
und krauser Endivie* 9,50 €
- Black-Tiger-Garnelen
mit Zitronenthymian gebraten
an Apfel-Linsensalat
und Zwetschgen-Mohn-Chutney* 10,50 €
-

Suppen

Es ist noch Suppe da...

- Kalbsbouillon mit Kräutercelestine
Gemüserauten
und Kalbssaté* 7,30 €
- Kürbis-Birnen-Suppe
mit Ingwer-Rahm
und Limettenlachs* 6,90 €

Kleine Gerichte

... mit großem Auftritt

Omelette mit Champignon-Seitling-Ragout
mariniertem Feldsalat
und Basilikum-Kartoffelgratin 16,00 €

Hausgemachtes feines Sauerfleisch
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln 16,20 €

Zitronen-Hähnchenbrust
an Paprika, Zucchini
und Rahmbandnudeln 17,90 €

Empfehlung für Vegetarier

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

Gebackene Blumenkohl-Mandelecke
mit Zwetschgen-Mohn-Chutney
an glasierten Staudensellerie
und Rahmbandnudeln 17,90 €

Zweierlei gebratene Pfannenzpilze
auf Kartoffel-Karotten-Rösti
mit Thymian-Strauchtomate 18,50 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

Welsfilet in Brennesselsamen

*an gebratenem Paprika und Zucchini
mit Rahmbandnudeln*

23,80 €

Lachsfilet mit kandierter Zitrone

*an Balsamico-Schmandgurken
und Basilikum-Kartoffelgratin*

24,50 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

*Stör, Saibling, Zander
und Wels-Spinat-Nocke
an Spitzkohl mit Moosbeeren
und kleinen Kartoffeln*

26,50 €

Fleisch & Geflügel

*...freut die Leut',
schaut, was wir für Euch kochen heut'.*

Schweinefilet in Bacon und Thymian

*mit Rahm-Champignons
und Basilikum-Kartoffelgratin*

24,00 €

Lammrücken mit Zwiebelkrume und Madeirasofse an glasierter Rote Bete mit Kartoffel-Mohn-Nocken	24,90 €
Flugentenbrust mit Honig und Zwetschgen-Mohn-Chutney an Spitzkohl und Moosbeeren mit karamellisierten Apfel-Kartoffeln	23,50 €
Rumpsteak von der Holsteiner Färse auf gebratenem Paprika und Zucchini mit Thymian-Kartoffeln	25,80 €
Unsere Filetvariation Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken mit Champignon-Seitling-Ragout und Zwiebelbratkartoffeln	26,80 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

... was sie macht, geht wohl eher schnell.

Unser hausgebeizter Limetten-Lachs an Kartoffel-Möhren-Rösti mit Zwetschgen-Mohn-Chutney und Lollo Bianco	17,00 €
---	---------

Mecklenburger Brotzeit

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

18,90 €

Bunter Salat „quer Beet“

mit Walnusskernen, Speck & Croutons,
Butter und Baguette

... als Vorspeisensalat

8,50 €

... als großer Salat

10,80 €

... als großer Salat mit Perlhuhnbrust

16,90 €

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

Uns´re „coolen“ Stullen

mit frischem Salat, Tomate & Gurke:

und Mozzarella & Basilikumpesto

9,50 €

und Matjestatar & Schmand

9,50 €

und Schweinerückenbraten,

Meerrettich & Gewürzgurke

10,00 €

und Käse & Kochschinken

10,00 €

und hausgebeiztem Lachs

12,00 €

und Schinken & 2 Spiegeleiern

13,00 €

Fruchtig süßes Finale

- Unsere Pflaumen-Birnen-Grütze*
mit Bourbon-Vanillesoße
und Sesamkrokant 5,60 €
- Schokoladen-Orangen-Chili-Parfait*
im Hippensegel
mit Zwergorangenkompott 7,90 €
- Karamellisierte Apfelspalten*
mit Rahm
und Bourbon Vanilleeis 7,40 €
- Pistazieneis im Hippensegel*
auf Orangencarpaccio
und „beschwipsten“ Pflaumen 7,20 €
- Was Süßes isst fast jedermann, auch der,
der oft schon nicht mehr kann.*
- Süßes Dreierlei*
Pflaumen-Birnen-Grütze
Schokoladen-Orangen-Chili-Parfait
Orangencarpaccio 10,80 €