

*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 Happys zum Beißen,
die nennt man kurz:*

Vorspeisen

- Ziegenfrischkäse in Bacon gebraten
an Limettenlachs
und Apfel-Eisbergsalat* 9,80 €
- Black-Tiger-Garnelen
mit Zitronenthymian aromatisiert
an Apfel-Linsensalat
und Tomaten-Erdbeer-Chutney* 10,60 €
-

Suppen

Es ist noch Suppe da...

- Rahm von Kartoffeln und Lauch
mit Kräuterchampignons
und Süßkartoffel-Frit* 7,30 €
- Karotten-Ingwer-Suppe
mit Kokosmilch
und Kalbssaté* 7,00 €

Kleine Gerichte

*...schnörkellos,
die koch 'mer meist mit etwas Soß'.*

- Omelette mit Champignon-Ragout**
mariniertem Feldsalat
und Kartoffel-Spinatgratin 16,20 €
- Hausgemachtes feines Sauerfleisch**
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln 16,50 €
- Sommer-Matjesfilet**
an warmem Kartoffel-Radieschen-Salat
und Tomaten-Erdbeer-Chutney 17,80 €
-

Empfehlung für Vegetarier

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

- Zucchini-Bandnudeln**
mit rote Linsen-Bolognese
und Rapiünzchen-Salat 17,90 €
- Gebratene Blumenkohl-Mandelecke**
an Spitzkohl mit Moosbeeren
und Thymian-Ofenkartoffeln 18,50 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

- Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart**
an warmem Kartoffel-Radieschen-Salat
mit mariniertem Rapünzchen 24,80 €
- Lachswürfel an Bandnudeln**
mit Erdbeeren und Schoten
in Limettenrahm 24,50 €
- Fischvariation aus Mecklenburger Seen**
Stör, Saibling, Zander
und Welsnocke
an Moosbeeren-Spitzkohl
und Kartoffel-Spinatgratin 27,00 €
-

Fleisch & Geflügel

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

- Schweinefilet in Bacon und Thymian**
mit Rahm-Champignons
und Kartoffel-Spinatgratin 24,80 €

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Lammrücken mit Zwiebelkrume und Madeirasofse an glasierte Rote Bete mit Kartoffelnocken</i> | <i>25,20 €</i> |
| <i>Zitronen-Maishähnchenbrust an Spitzkohl mit Moosbeeren, Rahmbandnudeln und Tomaten-Erdbeer-Chutney</i> | <i>23,80 €</i> |
| <i>Rumpsteak von der Holsteiner Färse auf gebratenem Paprika und Zucchini mit Madeirasofse und Thymian-Ofenkartoffeln</i> | <i>25,80 €</i> |
| <i>Unsere Filetvariation Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken mit Champignon-Ragout und Zwiebelbratkartoffeln</i> | <i>27,00 €</i> |

Empfehlung unserer Kaltmamsell

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

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Unser hausgebeizter Limetten-Lachs an Kartoffel-Möhren-Rösti mit Tomaten-Erdbeer-Chutney und Lollo Bianco</i> | <i>17,20 €</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

Mecklenburger Brotzeit

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

19,00 €

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

13,50 €

Fruchtig süßes Finale

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

- Unsere Himbeer-Pfirsichgrütze**
mit Bourbon-Vanillesoße
und Sesamkrokant 5,60 €
- Limettencreme mit Sesamkrokant**
an Erdbeeren in Orangenkaramell
und Schlagrahm 8,00 €
- Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen**
im Hippenbogen
mit Erdbeersalat
und Baiser 7,90 €
- Himbeer-Sahneeis-Konfekt**
auf Ananas-Carpaccio
mit süßem Basilikumpesto 7,50 €
- Süßes Dreierlei**
Himbeer-Pfirsichgrütze
Erdbeer-Mascarponeeis
Limettencreme mit Sesamkrokant 10,90 €