

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

*In den Herbstmonaten eines jeden Jahres  
wird es erfahrungsgemäß etwas ruhiger in  
den Restaurants unserer Gegend. Um auch  
in dieser Zeit unsere gute Küche aus  
frischen Produkten anbieten zu können,  
haben wir unser Angebot vorübergehend  
reduziert. Unverändert bleibt, dass wir die  
Speisen mit handwerklichem Können und  
Liebe zubereiten werden.*

*Lassen Sie sich die dafür notwendige Zeit  
und schlemmen Sie nach Herzenslust.*

*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*

<i>Ziegenkäsetarte mit Hokaidokürbis und Räucherlachs</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Apfel-Eisbergsalat in Balsamicodressing mit Walnüssen, Speck und Croutons</i>	
• <i>als Vorspeisensalat</i>	<i>8,50 €</i>
• <i>als großer Salat mit Perlhuhnbrust</i>	<i>16,90 €</i>

---

## *Empfehlung für Vegetarier*

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

<i>Kürbis-Birnen-Suppe mit Ingwer-Rahm und Karottenstroh</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Gebratene Blumenkohl-Mandelecke an Spitzkohl mit Moosbeeren und Thymian-Ofenkartoffeln</i>	<i>18,80 €</i>

## Kleines Gericht

*Ein Ei zerschlagen ist nicht nett,  
es sei denn, 's wird ein Pilzomelette*

**Omelette mit Paprika-Schinken-Ragout  
und Thymian-Ofenkartoffeln** 16,20 €

---

## Empfehlung unserer Kaltmamsell

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

**Räucherlachs**  
an Kartoffel-Möhren-Rösti  
mit Hagebutten-Chutney 17,50 €

**Mecklenburger Brotzeit**  
Schinken, Salami, kalter Braten, Camembert,  
Limetten-Lachs und Apfel-Matjes,  
mit Butter und Brotauswahl 19,20 €

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

**Uns're „coolen“ Stullen**  
mit frischem Salat, Tomate & Gurke:

und Käse & Kochschinken 10,00 €  
und hausgebeiztem Lachs 12,00 €  
und Schinken & 2 Spiegeleiern 13,90 €

## *Fisch*

*... aus den Seen, der ist sauschön.*

### *Welsfilet in Brennesselsamen*

*auf gebratenen Paprika*

*mit Thymian-Ofenkartoffeln*

25,50 €

### *Lachsfilet mit kandierter Zitrone*

*auf Balsamico-Schmandgurken*

*und Rahmbandnudeln*

25,80 €

### *Fischvariation aus Mecklenburger Seen*

*Stör, Saibling, Zander*

*und Welsnocke*

*an Moosbeeren-Spitzkohl*

*und kleinen Kartoffeln*

27,50 €

## *Fleisch & Geflügel*

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

<i>Schweinefilet in Bacon und Thymian mit Rahm-Champignons und Bratkartoffeln</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Maishähnchenbrust aus dem Rohr an Moosbeeren-Spitzkohl, karamellisierten Apfel-Kartoffeln und Hagebutten-Chutney</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Rumpsteak von der Holsteiner Färse auf gebratenen Paprika mit Madeirasofse und Thymian-Ofenkartoffeln</i>	<i>26,20 €</i>
<i>Unsere Filetvariation Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken mit Champignon-Ragout und Zwiebelbratkartoffeln</i>	<i>27,50 €</i>

## *Fruchtig süßes Finale*

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

<i>Kürbiskernparfait</i> <i>im Hippensegel</i> <i>an karamellisierten Orangenfilets</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Karamellierte Apfelspalten</i> <i>mit Vanillerahm</i> <i>und Erdbeer-Eis</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Aprikosenpfannkuchen</i> <i>in Orangenkaramell</i> <i>mit Pistazieneis</i>	<i>7,50 €</i>

### *Gastronomisches PS:*

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