

*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 überwiegend aus Produkten der Saison  
und von heimischen Zulieferern, gekocht wird.*

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

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

*Beatrice & Ernst Gotzian  
und alle Klischenbergianer*

# Unser Menüvorschlag

## Bouillon mit Grünspargel

Tomatencelestine  
und Truthahnklößchen

\* \* \*

## Maishähnchenbrust aus dem Rohr

an karamellisierten Schoten und Karotten  
mit Rhabarber- Aprikosen- Shutney  
und Rahm- Bandnudeln

\* \* \*

## „Errötende Jungfrau“

unser hausgemachtes Buttermilchdessert  
mit Zitronengratiné in Waldmeistersauce

39,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2021er Gelber Muskateller, Deutscher Qualitätswein, feinherb

Weingut Lergenmüller, Pfalz

0,75l Fl.

24,00 €

## Die besondere Empfehlung unserer Chefköchinnen

### Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an warmem Kartoffel- Radieschen- Salat  
und marinierte Rapünzchen

27,50 €

### Lammrücken „Gremolata“

mit Portwein Sauce  
an Honig-Ingwer-Karotten  
und Kartoffelnocken

27,50 €

*Vorweg die Happys zum Beifgen,  
die nennt man kurz...*

## *Vorspeisen*

*Ziegenfrischkäse in Bacon gebraten  
und Limetten-Lachs  
an Lollo Bianco in Balsamicovinaigrette* 10,80 €

*Black-Tiger-Garnelen  
in Zitronen-Thymian gebraten  
an Spargel-Erdbeer-Salat  
und Rhabarber-Aprikosen-Phutney* 10,50 €

*Bunter Salat „Quer Beet“  
in Essig & Öl  
mit Walnusskernen und Croutons* 9,00 €

*Es sind noch **Suppen** da...*

*Bouillon mit Grünspargel  
Tomatencelestine  
und Truthahnklößchen* 7,00 €

*Bärlauch-Rahmsuppe  
mit Kalbssaté  
und Süßkartoffelstroh* 7,50 €

*Ein Ei zerschlagen ist nicht nett,  
es sei, es wird ein Omelette.*

## *Kleine Gerichte*

### *Omelette mit zweierlei Brechspargel*

*Limetten-Hollandaise  
und Bärlauch-Kartoffelgratin*

*19,80 €*

### *Hausgemachtes feines Sauerfleisch*

*auf Kräuterschmand  
mit Bratkartoffeln*

*15,90 €*

### *Stangenspargel & Terranoschinken*

*mit Limetten-Hollandaise  
und kleinen Butterkartoffeln*

*18,50 €*

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

## *Empfehlung für Vegetarier*

### *Karotten-Ingwersuppe*

*mit Kokosmilch  
und Möhrenfrit*

*7,50 €*

### *Knusprige Blumenkohl-Mandelecke*

*mit Rhabarber-Aprikosen-Phutney,  
Honig-Ingwer-Möhren  
und Kartoffel-Bärlauchgratin*

*19,50 €*

### *Zucchini-Bandnudeln*

*mit rote Linsen-Bolognese  
und Rapunzelsalat*

*19,00 €*

# *Fisch*

*... aus den Seen, der ist sauschön.*

## *Lachswürfel an Bandnudeln*

*mit Spargel und Erdbeeren,  
in Limettenrahm*

27,50 €

## *Welsfilet in Brennesselsamen*

*auf gebratenen Paprika  
mit Kartoffel-Bärlauchgratin*

26,90 €

## *Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart*

*an warmem Kartoffel-Radieschensalat  
und marinierten Rapünzchen*

27,50 €

## *Fischvariation aus Mecklenburger Seen*

*Stör, Saibling, Zander und Welsnocke  
an Spargelgemüse  
und Butterkartöffelchen*

29,50 €

# *Fleisch & Geflügel*

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

- Schweinefilet in Bacon und Thymian*  
*an Rahm-Champignons*  
*und Kartoffel-Bärlauchgratin* 26,50 €
- Lammrücken „Gremolata“*  
*mit Portweinsauce*  
*an Honig-Ingwer-Karotten*  
*und Kartoffelnocken* 27,50 €
- Maishähnchenbrust aus dem Rohr*  
*an karamellisierten Schoten und Karotten*  
*mit Rhabarber-Aprikosen-Phutney*  
*und Rahm-Sandnudeln* 26,00 €
- Rumpsteak von der Holsteiner Färse*  
*an Stangenspargel*  
*in Limonen-Hollandaise*  
*und Butterkartoffeln* 29,00 €
- Unsere Filetvariation*  
*Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken*  
*an Champignon-Ragout*  
*und Zwiebelbratkartoffeln* 29,50 €

# Empfehlung unserer Kaltmamsell

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

## Unser hausgebeizter Limetten-Lachs

*an Kartoffel-Möhren-Rösti*

*mit fruchtigem Rhabarber-Aprikosen-Chutney*

*und Lollo Bianco*

18,50 €

## Unsere Brotzeit

*Schinken, Salami, kalter Braten,*

*Lachs und Apfel-Matjes,*

*mit Butter und Brotauswahl*

20,50 €

## Bunter Salat „Quer Beet“

*in Essig & Öl*

*mit Walnusskernen und Croutons*

*und Zerlühnbrust frisch aus dem Rohr*

17,80 €

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

## Deftiges Vollkornbrot

*garniert mit frischem Salat, Tomate und Gurke:*

*mit Matjestatar und Schmand*

9,30 €

*mit Schweinerückenbraten, Meerrettich*

*und Gewürzgurke*

10,90 €

*mit Käse und Kochschinken*

10,90 €

*mit hausgebeiztem Lachs*

12,90 €

*mit Schinken und zwei Spiegeleiern*

14,90 €



# Fruchtig süßes Finale

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

## *Unsere Erdbeer-Rhabarbergrütze*

*mit Bourbon-Vanillesauce  
und Sesamkrokant*

5,90 €

## *„Errötende Jungfrau“*

*unser hausgemachtes Buttermilchdessert  
mit Zitronengranité in Waldmeistersauce*

7,90 €

## *Parfait von Basilikum und Limette*

*auf Erdbeercarpaccio  
mit Orangenchip*

8,50 €

## *Erdbeer-Mascarpone-Törtchen*

*im Hippenbogen  
mit Erdbeersalat  
und Baiser*

8,90 €

## *Heißes Schokotörtchen*

*mit flüssigem Kern*

8,50 €

*Weitere Eispezialitäten empfehlen wir Ihnen auf unserer Eiskarte.*