

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

Karotten-Ingwersuppe

mit Kalbssaté

* * *

Maishähnchenbrust aus dem Rohr

an karamellisierten Schoten und Karotten

mit Aprikosen-Stachelbeer-Chutney

und Rahm-Sandnudeln

* * *

„Sommerflirt“

Kokos-Joghurt-Darfait

an beschwipsten heißen Kirschen

41,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2017er *Vina Esmeralda*, Moscatella & Gewürztraminer, trocken

Miguel Torres, Barcelona

0,75l Fl.

22,40 €

Die besondere Empfehlung unserer Chefköchinnen

Welsfilet mit Tomatentatar

an breite Bohnengemüse

und Mairübchen-Kartoffelgratin

28,00 €

Knusprige Blumenkohl-Mandelecke

an Honig-Ingwer-Möhren

und Aprikosen-Stachelbeer-Chutney

mit Mairübchen-Kartoffelgratin

20,50 €

*Vorweg die Happs zum Reifen,
die nennt man kurz...*

Vorspeisen

*Ziegenfrischkäse in Bacon gebraten
und Limetten-Lachs
an Lollo Bianco in Balsamicovinaigrette* 11,00 €

*Black-Tiger-Garnelen
in Zitronen-Thymian gebraten
an Apfel-Linsensalat
und Aprikosen-Stachelbeer-Phutney* 11,50 €

*Bunter Salat „Quer Beet“
in Essig & Öl
mit Walnuskernen und Croutons*

- als Vorspeisensalat* 9,50 €
- als großer Salat* 11,50 €

Es sind noch **Suppen** da,
ist das nicht wunderbar!

Bouillon mit Tomatencelestine

*Gemüserauten
und Truthahnklößchen*

7,50 €

Rahm von Kartoffeln und Lauch

*mit gebratenen Kräuterseitlingen
und Süßkartoffelfrit*

7,90 €

Karotten-Ingwersuppe

*mit Kokosmilch
und Kalbssaté*

7,50 €

Kleine Gerichte

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

Omelette und Champignons in Rahm

an mariniertem Feldsalat

und Mörrübchen-Kartoffelgratin

20,20 €

Hausgemachtes feines Sauerfleisch

auf Kräuterschmand

mit Bratkartoffeln

16,50 €

Sommer-Matjesfilet

an warmem Kartoffelsalat

mit Apfel, Radieschen und Mais

und Aprikosen-Stachelbeer-Phutney

18,50 €

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

Empfehlung für Vegetarier

*Gemüs' und Pilze aus der Pfanne,
erwecken Lust - nicht nur beim Manne.*

Zweierlei gebratene Pfannepilze

*mit Feldsalat und Strauchtomaten
auf Kartoffel-Karotten-Rösti*

21,00 €

Knusprige Blumenkohl-Mandelecke

*an Honig-Ingwer-Möhren
und Aprikosen-Stachelbeer-Phutney
mit Mairübchen-Kartoffelgratin*

20,50 €

Zucchini-Bandnudeln

*mit rote Linsen-Bolognese
und Rapunzelsalat*

19,50 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

Wenn Sie'n bestellen, dann werd'n Sie's seh'n.

Lachswürfel an Bandnudeln

*mit Zuckerschoten und Erdbeeren,
in Limettenrahm*

27,80 €

Welsfilet mit Tomatentatar

*an breite Bohngemüse
und Mairübchen-Kartoffelgratin*

28,00 €

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

*an warmem Kartoffelsalat
mit Apfel, Radieschen und Mais
und marinierten Rapünzchen*

29,00 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

*Stör, Saibling, Zander und Welsnocke
an Balsamico-Schmandgurken
und Butterkartoffeln*

32,50 €

Fleisch & Geflügel

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

Schweinefilet in Bacon und Thymian

an Rahm-Champignons

und Mairübchen-Kartoffelgratin

27,00 €

Lammrücken „Gremolata“

mit Portweinsauce

an breite Bohngemüse

und Kartoffelnocken

28,00 €

Maishähnchenbrust aus dem Rohr

an karamellisierten Schoten und Karotten

mit Aprikosen-Stachelbeer-Chutney

und Rahm-Sandnudeln

26,80 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

mit Portweinsauce und Zwiebelfrit

an gebratenen Paprika, Zucchini

und Thymian-Ofenkartoffeln

29,50 €

Unsere Filetvariation

Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken

an Pilz-Ragout

und Zwiebelbratkartoffeln

32,00 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...was sie macht geht wohl eher schnell.

Unser hausgebeizter Limetten-Lachs

an Kartoffel-Möhren-Rösti

mit fruchtigem Aprikosen-Stachelbeer-Chutney

und Lollo Bianco

19,80 €

Unsere Brotzeit

Schinken, Salami, kalter Braten,

Lachs und Apfel-Matjes,

mit Butter und Brotauswahl

21,00 €

Bunter Salat „Quer Beet“

in Essig & Öl

mit Walnusskernen, Proutons

und Limetten-Hähnchen-Nuggets

19,00 €

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

9,80 €

mit Schweinerückenbraten, Meerrettich

und Gewürzgurke

11,00 €

mit Käse und Kochschinken

11,50 €

mit hausgebeiztem Lachs

12,90 €

mit Schinken und zwei Spiegeleiern

15,50 €

Fruchtig süßes Finale

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

Erfrischend wirkt sie Spitze, die,

Erdbeer-Himbeergrütze

mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant

6,00 €

...und sind die Köchinnen lieb und fein
darf's gern 'ne

„Errötende Jungfrau“ sein

unser hausgemachtes Buttermilchdessert
mit Zitronengranité in Waldmeistersauce

8,20 €

Wen derart Süßes macht verwirrt,
der stürzt sich in 'nen

„Sommerflirt“

Kokos-Joghurt-Parfait
an beschwipsten heißen Kirschen

8,00 €

Die Wangen rot, die Lust, ein Schrei...,
das macht die ...

„Erdbeerliebelei“

Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen
im Mandel-Hippenbogen
mit Erdbeersalat und Saiser

9,00 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen

mit flüssigem Kern

9,50 €

Weitere Eisspezialitäten empfehlen wir Ihnen auf unserer Eiskarte.