

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

Kürbis-Birnen-Suppe

mit Ingwer-Rahm
und Limettenlachs

* * *

Welsfilet mit Tomatentatar

an gebratenen Paprika, Zucchini
und Thymian-Ofenkartoffeln

* * *

Karamellisierte Apfelspalten

mit Rahm
und Vanilleeis in der Mandelhippe

42,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

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

Miguel Torres, Barcelona

0,75l fl.

22,40 €

Die besondere Empfehlung unserer Chefköchinnen

Zweierlei gebratene Pfannenzpilze

mit Feldsalat und Strauchtomaten
auf Kartoffel-Karotten-Rösti

22,00 €

Lammrücken „Gremolata“

mit Portweinsauce
an Spitzkohl mit Moosbeeren
und Kartoffelnocken

28,20 €

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

Vorspeisen

Black-Tiger-Garnelen

*auf gebratenem Ziegenkäse in Bacon
mit mariniertem Feldsalat
und Bratapfel-Chutney*

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!*

Kalbsbouillon

*mit Tomatencelestine, Gemüserauten
und Kalbssaté*

7,90 €

Kürbis-Birnen-Suppe

*mit Ingwer-Rahm
und Limettenlachs*

7,60 €

Kleine Gerichte

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

Omelette und Champignons in Rahm

*an marinierten Rapünzchen
und Pastinaken-Kartoffelgratin*

20,50 €

Hausgemachtes feines Sauerfleisch

*auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln*

17,00 €

*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 Pfannpilze

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

22,00 €

Znusprige Blumenkohl-Mandelecke

*an Honig-Ingwer-Möhren
und Bratapfel-Chutney
mit Pastinaken-Kartoffelgratin*

21,50 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

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

Lachswürfel an Bandnudeln

*mit Zuckerschoten, Honig-Ingwer-Möhren
und Limettenrahm*

27,80 €

Welsfilet mit Tomatentatar

*an gebratenen Paprika, Zucchini
und Thymian-Ofenkartoffeln*

28,50 €

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

*an glasiertem Spitzkohl mit Moosbeeren
und Pastinaken-Kartoffelgratin*

29,50 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

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

32,80 €

Fleisch & Geflügel

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

Schweinefilet in Bacon und Thymian

*an Rahm-Champignons
und Pastinaken-Kartoffelgratin*

27,50 €

Lammrücken „Gremolata“

*mit Portweinsauce
an Spitzkohl mit Moosbeeren
und Kartoffelnocken*

28,20 €

Maishähnchenbrust aus dem Rohr

*an karamellisierten Schoten und Karotten
mit Bratapfel-Phutney
und Rahm-Bandnudeln*

27,20 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

*mit Portweinsauce und Zwiebelfrit
an gebratenen Paprika, Zucchini
und Thymian-Ofenkartoffeln*

29,80 €

Unsere Filetvariation

*Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken
an Pilz-Ragout
und Zwiebelbratkartoffeln*

32,50 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...was sie macht geht wohl eher schnell.

Unser hausgebeizter Limetten-Lachs

*an Kartoffel-Möhren-Rösti
mit fruchtigem Bratapfel-Phutney
und Lollo Bianco*

19,80 €

Unsere Brotzeit

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

21,20 €

Bunter Salat „Quer Beet“

*in Essig & Öl
mit Walnusskernen, Troutons
und Zerlühnbrust frisch aus dem Rohr*

19,50 €

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,

Unsere herbstliche Grütze

*aus Pflaumen, Birnen und Sanddorn
mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant*

6,00 €

*...und sind die Köchinnen lieb und fein
darf's gern ein*

Geeister Espresso sein

*Kaffee-Sahne-Halbgefrorenes
mit Baileys-Note
und warmen Pancakes*

7,80 €

*Sie können bei uns auch weniger Aufregendes erhalten,
so zum Beispiel leckere:*

Karamellierte Apfelspalten

*mit Rahm
und Vanilleeis in der Mandelhippe*

8,50 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen

*mit flüssigem Kern,
Schlagrahm und Orangenchip*

9,50 €

Weitere Eispezialitäten empfehlen wir Ihnen auf unserer Eiskarte.