

*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 Gotsian  
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 Vina Esmeralda, Moscatella & Gewürztraminer, trocken

Miguel Torres, Barcelona

0,75l fl.

22,40 €

## Die besondere Empfehlung unserer Chefköchinnen

### Zweierlei gebratene Pfannenpilze

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 Reissen,  
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 Walnusskernen und Proutons*

*- 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 Pfannenpilze*

*mit Feldsalat und Strauchtomaten*

*auf Kartoffel-Karotten-Rösti*

22,00 €

## *Knusprige Blumenkohl-Mandelecke*

*an Honig-Ingwer-Möhren*

*und Bratapfel-Phutney*

*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 €

## Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an glasiertem Spitzkohl mit Moosbeeren  
und Pastinaken-Kartoffelgratin

29,50 €

## Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welschnocke  
an Balsamico-Schmandgurken  
und Butterkartoffeln

32,80 €

## für Traditionelle Gerichte

machten viele Dichter Gedichte.

Sie reimten Kraut, Fisch, Hühnerbein,  
doch hier bei uns - muss es Schnitzel sein.

## Znusperschnitzel vom Schwein

mit Buttermöhren und Schoten  
und Zwiebelbratkartoffeln

26,50 €

## Kammsteak

mit Majoran-Zwiebeln, Pommes frites  
und kleinem Salat

25,00 €

# *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-Chutney*  
*und Rahm-Sandnudeln* 27,20 €

*Rumpsteak von der Holsteiner Färs*  
*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-Chutney  
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, Protouns  
und Perlhuhnbrust 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 Rote Grütze

*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.*