

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.

*Eine gute oft gelobte Küche fand der Gast
seit Generationen auf dem Klüschenberg vor.*

*Dies galt schon seit 1900 im Logierhaus Klüschenberg, dies gilt
auch im heutigen Restaurant des Parkhotel Klüschenberg.
In diesem Sinne überarbeiten unsere Köche überlieferte
Rezepte und fügen eigene neue hinzu. Mit handwerklicher
Sorgfalt und ausgesuchten Frischprodukten, überwiegend aus
unserer Region, bereiten wir diese Speisen, mit wenigen
Ausnahmen, erst nach Ihrer Bestellung zu.*

*Probieren Sie unsere Art zu Kochen und
nehmen Sie sich die dafür notwendige Zeit.*

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

Guten Appetit und zum Wohl!

*Beatrice & Ernst Gotzian
und alle Klüschenbergianer*

Unser Menüvorschlag

Kalbs - Bouillon

mit zweierlei Spargel
und Bärlauch-Pfannkuchen

* * *

Maishähnchenbrust aus dem Rohr

an karamellisierten Frühlingsgemüse
mit Holunderblüten-Rhabarber-Phutney
und Rahm-Sandnudeln

* * *

Holunderblüten - Secco - Creme

mit Apfel-Minz-Leder
und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

42,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2020er Vina Esmeralda, Moscatella & Gewürztraminer, trocken

Miguel Torres, Barcelona

0,75l Fl.

22,40 €

Die besondere Empfehlung unserer Chefköchinnen

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an warmem Kartoffel-Radieschen-Salat
und fruchtig marinierten Rapünzchen

28,50 €

Lammrücken „Gremolata“

mit Portweinsauce
an glasierten Mairübchen
und Kartoffelnocken

29,00 €

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

Vorspeisen

Gebeizter Limetten - Lachs

und Kresserührei

mit Lollo Bianco in Brombeerdressing

11,80 €

Salat - Variation

in Brombeerdressing

mit Butter-CROUTONS

- als Vorspeisensalat

9,50 €

- als großer Salat

12,00 €

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

Kalbs - Bouillon

mit zweierlei Spargel

und Bärlauch-Pfannkuchen

8,00 €

Mairübchen - Rahm - Suppe

mit Kalbs-Gaté

und frischer Kresse

7,80 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

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

- Spargel - Omelette*
mit Limetten-Hollandaise
und Bärlauch-Kartoffelgratin 20,80 €
- Unser feines Sauerfleisch*
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 17,50 €
- Stangenspargel & Serranoschinken*
mit Limetten-Hollandaise
und kleinen Butterkartoffeln 19,80 €
- Schweine - Knusperschnitzel*
an Rübchen-Duo
und Zwiebelbratkartoffeln 27,00 €
- Hackensteak mit Tomatenrührei*
an Schmand-Gurkensalat
und Thymian-Ofenkartoffeln 25,20 €

Was Vegetarier zu sich nehmen, ist nichts, wofür man sich muss schäm'n.

Siehe: *Empfehlung für Vegetarier*

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke

an Honig-Ingwer-Möhren

und Holunderblüten-Rhabarber-Phutney,

mit Bärlauch-Kartoffelgratin

21,80 €

Unsere Frühlings - Bowl

mit Basilikumcouscous, gebratenen Spargel,

konfierten Tomaten, Mozzarella

und Feldsalat in Radieschen vinaigrette

22,00 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

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

Lachsfilet auf gebratenem Grünspargel

mit Rahmbandnudeln

und Holunderblüten-Rhabarber-Phutney

28,50 €

Waiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an warmem Kartoffel-Radieschen-Salat

und fruchtig marinierten Rapünzchen

29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Waibling, Zander und Welsnocke

an Spargel und Zuckerschoten

mit Bärlauch-Kartoffel-Gratin

32,80 €

Fleisch & Geflügel

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

*Schweinefilet in Bacon und Thymian
an Rahm-Champignons
und Bärlauch-Kartoffelgratin* 28,20 €

*Lammrücken „Gremolata“
mit Portweinsauce
an glasierten Mairübchen
und Kartoffelnocken* 29,00 €

*Maishähnchenbrust aus dem Rohr
an karamellisierten Frühlingsgemüse
mit Holunderblüten-Rhabarber-Phutney
und Rahm-Bandnudeln* 27,80 €

*Rumpsteak von der Holsteiner Färse
an Stangenspargel
in Limonen-Hollandaise
und Thymian-Ofenkartoffeln* 30,20 €

*Unsere Filetvariation
Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken
an Champignon-Ragout
und Zwiebelbratkartoffeln* 32,50 €

Empfehlung

unserer Kaltmamsell

...da brennt die Schnute nicht so schnell.

Hausgebeizter Limetten - Lachs
*an Kartoffel-Möhren-Rösti
mit Holunderblüten- Rhabarber-Chutney
und fruchtigem Radicchio-Feldsalat* 20,00 €

Unsere Brotzeit
*Schinken, Salami, kalter Braten,
Lachs und Apfel-Matjes,
mit Butter und Brotauswahl* 21,50 €

Salat - Variation
*in Brombeerdressing
mit Butter-Proutons
und Perlhuhnbrust, frisch aus dem Rohr* 19,80 €

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

Deftiges Vollkornbrot
garniert mit frischem Salat, Tomate und Gurke:

<i>mit Matjestatar und Schmand</i>	10,20 €
<i>mit Schweinerückenbraten, Meerrettich und Gewürzgurke</i>	11,50 €
<i>mit Käse und Kochschinken</i>	11,50 €
<i>mit hausgebeiztem Lachs</i>	12,90 €
<i>mit Schinken und zwei Spiegeleiern</i>	15,50 €

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

Fruchtig süßes Finale

Erfrischend wirkt sie Spitze...

Unsere Erdbeer - Rhabarbergrütze

mit Bourbon-Vanillesauce

und Sesamkrokant

6,00 €

Und wem's noch nicht bewusst, jetzt kommt was für die Lust...

Eierlikör - Eis

in Waldmeistergelee

auf marinierten Erdbeerscheiben

8,50 €

*Was jetzt kommt, das ist nichts zum schäm'n,
auch wenn sie kribbelt, die...*

Holunderblüten - Secco - Preme

mit Apfel-Minz-Leder

und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

8,20 €

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

„Erdbeerliebele“

Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen

an Erdbeersalat und Baiser

9,20 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen

mit flüssigem Kern,

und Schlagrahm

9,80 €