

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

Blumenkohl - Currysuppe

mit Lachs-Spinat-Prepes
und frischer Kresse

* * *

Maishähnchenbrust aus dem Rohr

an Honig-Möhren, Kaiserschoten, Stangensellerie
und Rahm-Sandnudeln
mit Aprikosensenf

* * *

„Erdbeerliebelei“

Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen
an Erdbeersalat und Saiser

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

Salblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an warmem Kartoffel-Radieschen-Salat
und fruchtig marinierten Rapünzchen

29,80 €

Lammrücken „Gremolata“

mit Portweinsauce
an glasiertem Spitzkohl
und Maisplätzchen

29,50 €

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

Vorspeisen

Black Tiger Garnelen

*auf Maisplätzchen
mit Lollo Bianco
und Karotten-Aprikosen-Genf*

12,80 €

Salat - Variation

*in Brombeerdressing
mit Butter-Proutons*

- als Vorspeisensalat

9,50 €

- als großer Salat

12,00 €

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

Kalbs - Bouillon

*mit Kaiserschoten, Honigkarotten
und Kalbs-Saté*

8,20 €

Blumenkohl - Currysuppe

*mit Lachs-Spinat-Prepes
und frischer Kresse*

7,80 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

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

Omelette mit zweierlei Pilzen in Rahm
an Lauch-Kartoffelgratin
und marinierten Rapünzchen 21,50 €

Unser feines Sauerfleisch
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 17,80 €

Sommer - Matjesfilet
an warmen Kartoffelsalat
mit Äpfeln, Radieschen, Mais
und Karotten-Aprikosensenf 21,00 €

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten
an Rahm-Bandnudeln mit Rucola
und Tomatensalat 25,80 €

Schweine - Znusperschnitzel
an Honig-Möhren, Stangensellerie, Mais
und Zwiebelbratkartoffeln 27,50 €

Auch ohne Getier ein Hochgenuss, die ...

Empfehlung für Vegetarier

weckt die Lust.

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke
an glasiertem Spitzkohl,
Lauch-Kartoffelgratin
und Karotten-Aprikosensenf 22,50 €

Unsere Sommer - Bowl
mit Basilikumcouscous, Mozzarella
konfierten Tomaten, Staudensellerie
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 mit kandierter Zitrone
glasiertem Staudensellerie, Rahm-Bandnudeln
und Karotten-Aprikosensenf 28,50 €

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart
an warmem Kartoffel-Radieschen-Salat
und fruchtig marinierten Rapünzchen 29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen
Stör, Saibling, Zander und Welsnocke
an grünem Gemüse
und gebratenen Maisplätzchen 32,80 €

Fleisch & Geflügel

...freut die Leut'.

Schaut, was wir für Euch kochen heut'!

Schweinefilet in Bacon und Thymian

an Rahm-Champignons

und Lauch-Kartoffelgratin

28,50 €

Lammrücken „Gremolata“

mit Portweinsauce

an glasiertem Spitzkohl

und gebratenen Maisplätzchen

29,50 €

Maishähnchenbrust aus dem Rohr

an Honig-Möhren, Kaiserschoten, Stangensellerie

und Rahm-Bandnudeln

mit Aprikosensenf

28,00 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

mit Balsamico-Rosmarinbutter,

gebratenem Paprika-Zucchini Gemüse

und Thymian-Ofenkartoffeln

30,80 €

Unsere Filetvariation

Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken

mit Pilzragout

und Zwiebelbratkartoffeln

32,50 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...da brennt die Schnute nicht so schnell.

Hausgebeizter Limetten - Lachs

*an Kartoffel-Möhren-Rösti
und fruchtigem Radicchio-Feldsalat
mit Aprikosensenf*

20,50 €

Unsere Brotzeit

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

22,00 €

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:

mit Matjestatar und Schmand 10,50 €

*mit Schweinerückenbraten, Meerrettich
und Gewürzgurke* 11,80 €

mit Käse und Kochschinken 11,80 €

mit hausgebeiztem Lachs 13,00 €

mit Schinken und zwei Spiegeleiern 15,50 €

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

Fruchtig süßes Finale

Erfrischend wirkt sie Spitze...

Unsere Brombeer - Mangogrütze

*mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant*

6,00 €

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

Eierlikör - Eis

*in Waldmeistergelee
mit marinierten Erdbeeren*

8,50

Nun soll 's was Anregendes sein, da fällt uns auch gleich etwas ein.

Geister Espresso

*Kaffee-Sahne-Halbgefrorenes
mit Baileys-Note
und Spritzgebäck*

8,20 €

Die Wangen rot und Lustgeschrei, das macht die...

„Erdbeerliebele“

*Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen
an Erdbeersalat und Baiser*

9,50 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen.

Heißes Schokotörtchen

*mit flüssigem Kern,
und Schlagrahm*

9,80 €

Desweiterem empfehlen wir auch unsere Eiskarte!