

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

Kürbis- Birnensuppe

mit Ingwerrahm
und Welsnocke

* * *

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten

an Zucchini-Bandnudeln
und Tomatensalat

* * *

Unsere Rote Grütze

mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant

38,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü.

2021er Gelber Muskateller, Deutscher Qualitätswein, feinherb

Weingut Lergenmüller

0,75l Fl.

22,00 €

Die besondere Empfehlung unserer Küchen-Crew

Halbe Mecklenburger Ente

mit Äpfeln, Backpflaumen und Rosinen gefüllt
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelnocken

25,50 €

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

Vorspeisen

Black Tiger Garnelen

*mit Zitronen-Thymian aromatisiert
fruchtigem Radicchio-Feldsalat
und Cocktailsauce*

12,80 €

Unsere Falafel

*an Apfel-Linsensalat
und Sanddorn-Senf*

12,50 €

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

Hühner - Bouillon

*mit Gemüserauten
und Kräuter-Peestine*

8,20 €

Kürbis - Birnensuppe

*mit Ingwerrahm
und Welsnocke*

7,90 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

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

Salat - Variation

*in Brombeerdressing
mit Butter-Proutons*

- als Vorspeisensalat 9,50 €*
- als großer Salat 12,00 €*

Omelette mit zweierlei Pilzen in Rahm

*an Maronen-Kartoffelgratin
und marinierten Feldsalat 21,50 €*

Unser feines Sauerfleisch

*auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 17,80 €*

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten

*an Zucchini-Bandnudeln
und Tomatensalat 26,50 €*

Schweine - Knusperschnitzel

*an Honig-Möhren, Stangensellerie, gelben Rüben
und Zwiebelbratkartoffeln 27,50 €*

Auch ohne Getier ein Hochgenuss, die ...

Empfehlung für Vegetarier

weckt die Lust.

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke

an glasiertem Spitzkohl mit Moosbeeren

Maronen-Kartoffelgratin

und Sanddorn-Karotten-Senf

22,50 €

Zweierlei gebratene Pfannenzpilze

mit Feldsalat und Strauchtomaten

an Kartoffel-Karottenrösti

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 Stangensellerie, Rahm-Bandnudeln

und Sanddorn-Karotten-Senf

28,50 €

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

mit fruchtig marinierten Rapünzchen

an Spitzkohl und Maronen-Kartoffelgratin

29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welschnocke

an glasierter Rote Bete

und gebratenen Kartoffeltaler

32,80 €

Fleisch

...freut die Leut'.

Schaut, was wir für Euch kochen heut'.

Schweinefilet in Bacon und Thymian

*an Rahm-Champignons
und Maronen-Kartoffelgratin*

28,50 €

Lammrücken „Gremolata“

*mit Portweinsauce
an glasierter Rote Bete
und gebratenen Kartoffeltalern*

29,50 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färsch

*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 €

Hirschrücken aus dem Rohr

*mit Walnusskrume und Madeira
an glasiertem Spitzkohl
und Kartoffeltaler*

31,90 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...da brennt die Schnute nicht so schnell.

Hausgebeizter Limetten - Lachs

*an Kartoffel-Möhren-Rösti
fruchtigem Radicchio-Feldsalat
und Sanddorn-Genf*

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 Matjesfilet 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 Rote Grütze

*mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant*

6,00 €

Und wer es noch nicht weiß, jetzt kommt 's ...

Kürbis - Sahne - Eis

*im Hippenbogen
mit beschwipster Campari-Birne*

8,50 €

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

Geeister Espresso

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

8,20 €

Was jetzt kommt naschen gern die Alten.

Karamellierte Apfelspalten

*in Rahm
und Vanilleeis in der Mandelhippe*

8,80 €

Zum Schluss geben wir noch einmal Gas...

Süßes Dreierlei *nenn wir das.*

*Rote Grütze,
Kürbis-Sahne-Eis
und beschwipste Campari-Birne*

9,80 €

Desweiterem empfehlen wir auch unsere Eiskarte!