

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 Restaurantfachleute 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

Süßkartoffel - Kokossuppe

*mit Ingwer
und Welsklöfchen*

* * *

Hirschrücken aus dem Rohr

*mit Walnusskrume und Madeira
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffeltaler*

* * *

Unsere Rote Grütze

*mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant*

42,00 €

Die besondere Empfehlung unserer Küchen-Prew

Zitronen-Lachsfilet

*an Zucchini-Bandnudeln
in Rahm*

28,50 €

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

Vorspeisen

Black Tiger Garnelen

*mit Zitronen-Thymian aromatisiert
fruchtigem Radicchio-Feldsalat
und Sanddorn-Karotten-Senf*

12,80 €

Salat - Variationen

*in Brombeerdressing
mit Proutons*

- als Vorspeisensalat

9,50 €

- als großer Salat

12,50 €

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

Hühner - Bouillon

*mit Gemüserauten
und Kräuter-Peestine*

7,90 €

Süßkartoffel - Kokosuppe

*mit Ingwer
und Welsklöfchen*

8,50 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

*Ein Ei zerschlagen ist nicht nett,
wir nehm'ns zur Hühnerbrust ganz keck!*

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten
an Zucchini-Bandnudeln
und Tomatensalat *27,00 €*

Unser feines Baurfleisch
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet *18,50 €*

Schweine-Knusperschnitzel
an Honig-Möhren, Zuckerschoten,
Stangensellerie
und Zwiebelbratkartoffeln *28,00 €*

Halbe Mecklenburger Ente
mit Äpfeln, Backpflaumen und Rosinen gefüllt
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelnocken *26,00 €*

Empfehlung für Vegetarier

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke

an glasierten grünen Schoten,

Kokos-Bandnudeln

und Sanddorn-Karotten-Senf

23,00 €

Omelette mit Champignons in Rahm

an gebratenen Kartoffeltalern

mit Feldsalat

22,50 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

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

Zitronen - Lachsfilet

an Zucchini-Bandnudeln

in Rahm

28,50 €

Welsfilet aus dem Rohr

mit grünen Zwiebel-Bratkartoffeln

und Tomatensalat

29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welsnocke

an glasiertem Staudensellerie

und gebratenen Kartoffeltalern

32,80 €

Fleisch

*...ist gesund und freut die Leut'.
Schaut, was wir für Euch kochen heut'.*

*Schweinefilet in Bacon und Thymian
mit Rahm-Champignons
und gebratenen Kartoffeltalern* 29,00 €

*Rumpsteak von der Holsteiner Färs
mit Balsamico-Rosmarinbutter,
gebratenem Paprika-Zucchini Gemüse
und Thymian-Ofenkartoffeln* 31,00 €

*Unsere Filetvariation
Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken
mit Pilzragout
und Zwiebelbratkartoffeln* 32,50 €

*Hirschrücken aus dem Rohr
mit Walnusskrume und Madeira
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffeltaler* 31,50 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

Hausgebeizter Limetten - Lachs

an Kartoffel-Möhren-Rösti
fruchtigem Radicchio-Feldsalat
und Sanddorn-Senf

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 Zerlühnbrust, 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 das Eierliköreis.*

Eierlikör - Sahne - Eis

*im Hippenbogen
mit beschwipster Pflaume*

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 €

Was jetzt kommt, naschen gern die Alten.

Karamellierte Apfelspalten

*in Rahm
und Vanilleeis in der Mandelhippe*

8,80 €

Des Weiteren empfehlen wir auch unsere Eiskarte!

Für unsere jüngsten Gäste

„Zumuckl“ Teller

Sandnudeln mit Tomatensauce

8,20 €

„Benjamin“ Teller

*Rutenschnitzel mit Pommes Frites,
Ketchup & Mayo und Salatschälchen*

9,00 €

„Bibi Blockberg“ Teller

*Stampfkartoffeln mit Rührei
und Honig-Möhren*

8,50 €

„Biene Maja“ Naschteller

Zfannkuchen mit Nutella

6,80 €

„Pinocchio“ Eis

Vanilleeis mit Sahne und Smarties

3,90 €