

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

Rahm von Huhn und Spargel

mit Phicken-Saté

in Zitronenöl

* * *

Lammrücken in Bärlauchöl gebraten

an Honig-Ingwer-Karotten

mit Madeira

und Kartoffelhocken

* * *

„Erdbeer - Liebele“

Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen

mit Erdbeersalat

und Kaiser

44,00 €

Vorspeisen

Unser Ragout fin von der Lute

mit Limetten-Hollandaise

und Käsewürzbissen

12,80 €

Salat - Variation

in Himbeerdressing mit Croutons

- als Vorspeisensalat

9,50 €

- als großer Salat

12,50 €

Es ist noch **Suppe** da,
ist das nicht wunderbar!

Rahm von Huhn und Spargel
mit Phicken-Saté
in Zitronenöl gebraten

8,50 €

Empfehlung **unserer Kaltmamsell**

...da brennt die Schnute nicht so schnell.

Unser feines Sauerfleisch
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

19,50 €

Salat - Variation
in Himbeerdressing
mit **Perlhuhnbrust**, frisch aus dem Rohr
und Butter-Croutons

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 11,00 €
- * mit Käse und Kochschinken 12,00 €
- * mit Schinken und zwei Spiegeleiern 15,50 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

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

Omelette mit Brechspargel

*an Limetten-Hollandaise
und Bärlauch-Kartoffeltaler*

22,80 €

Stangenspargel und Serranoschinken

*mit Limetten-Hollandaise
und kleinen Butterkartoffeln*

26,50 €

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten

*an Zucchini-Bandnudeln
und Tomatensalat*

28,00 €

Knusperschnitzel vom Schwein

*an Brechspargel und Zuckerschoten,
mit Bratkartoffeln*

28,80 €

Empfehlung für Vegetarier

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke

an glasierten grünen Schoten,
und Kokos-Bandnudeln

24,00 €

Brokkoli - Nuggets

an warmen Bratkartoffelsalat
und Rhabarber-Schalotten-Phutney

23,00 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

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

Lachsfilet und gebratener Grünspargel

an Rahmbandnudeln
und Rhabarber-Schalotten-Phutney

29,50 €

Welsfilet aus dem Rohr

mit grünen Zwiebel-Bratkartoffeln
und Tomatensalat

29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welsnocke
an Brechspargel und Zuckerschoten
mit Bärlauch-Kartoffeltaler

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 Bärlauch-Kartoffelhaltern

29,00 €

Lammrücken in Bärlauchöl gebraten

an Honig-Ingwer-Karotten

mit Madeira

und Kartoffelnocken

31,00 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

an Stangenspargel,

mit Limetten-Hollandaise

und Thymian-Ofenkartoffeln

31,50 €

Unsere Filetvariation

Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken

mit Pilzragout

und Zwiebelbratkartoffeln

32,80 €

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

Fruchtig süßes Finale

Erfrischend wirkt sie Spitze...

Unsere Erdbeer - Rhabarber - Grütze

*mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant*

6,50 €

Und wer es noch nicht weiß, jetzt kommt ein...

Weißes Schokoladeneis

*in gemahlener Pistazien
mit saftigem Brownie
und marinierten Erdbeeren*

8,80 €

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

„Erdbeer - Liebele“

*Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen
mit Erdbeersalat
und Zaiser*

8,50 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen

*mit flüssigem Kern
und Vanilleeis*

9,00 €

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 €