

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

Blumenkohl - Curry - Suppe
mit Kalbssaté und Kresse

* * *

Lammrücken in Bärlauchöl gebraten
an Honig-Ingwer-Karotten
mit Madeira
und Kartoffelnocken

* * *

„Erdbeer - Liebelei“
Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen
mit Erdbeersalat
und Baiser

47,50 €

Weinempfehlung zum Menü:

2022er Frezza Rosé

Sangiovese, trocken, Familie Giorgio Lungarotti, Torgiano 0,75 l

24,00 €

Die besondere Empfehlung unserer Küchencrew

Rahmbandnudeln

mit Lachs, Erdbeeren und Schoten
in Limettenrahm

29,90€

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

Vorspeisen

Unser Ragout fin von der Gute

mit Käsewürzissen

13,90 €

Salat - Variation

in Brombeerdressing mit Protions

- als Vorspeisensalat

9,50 €

- als großer Salat

12,50€

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

Blumenkohl - Curry - Suppe

mit Kalbssaté

und Kresse

8,80 €

Warme Tomaten - Aprikosen - Suppe

mit flüssigem Schmand

und Grießklößchen

8,60 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

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

Omelette mit Champignons in Rahm

*an Schnittlauch-Kartoffeltern
mit mariniertem Feldsalat*

22,80 €

Sommermatjesfilet

*an warmem Kartoffelsalat
mit Äpfeln, Radieschen und Gurken*

26,50 €

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten

*an Zucchini-Bandnudeln
und Tomatensalat*

28,50 €

Knusperschnitzel vom Schwein

*an Honig-Möhren, Zuckerschoten
mit Zwiebelbratkartoffeln*

29,50 €

Empfehlung für Vegetarier

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke
an Honig-Ingwermöhren und Zuckerschoten
mit Kartoffeltalern
und Johannisbeer-Chutney 24,20 €

Brokkoli - Nuggets
an Rahmbandnudeln
mit Tomate, Hirtenkäse und Basilikum 23,50 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

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

Rahmbandnudeln
mit Lachs, Erdbeeren und Schoten
in Limettenrahm 29,90 €

Welsfilet mit Tomatentatar
Zwiebel-Bratkartoffeln
und Feldsalat 29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen
Stör, Saibling, Zander und Welsnocke
an grünem Gemüse und Johannisbeer-Chutney
mit Schnittlauch-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 Schnittlauch-Kartoffelhaltern* *29,50 €*

*Lammrücken in Bärlauchöl gebraten
an Honig-Ingwer-Karotten
mit Madeira
und Kartoffelnocken* *31,50 €*

*Rumpsteak von der Holsteiner Färse
mit Balsamico-Genobutter,
gebratenem Zucchini-Paprikagemüse
und Thymian-Ofenkartoffeln* *31,80 €*

*Unsere Filetvariation
Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken
mit Pilzragout
und Zwiebelbratkartoffeln* *32,80 €*

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...da brennt die Schnute nicht so schnell.

*Unser feines Sauerfleisch
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet* *19,50 €*

*Salat - Variation
in Brombeerdressing
mit Perlhuhnbrust, frisch aus dem Rohr
und Butter-Proutons* *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* *11,50 €*
- * mit Käse und Salami* *12,00 €*
- * 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 Mango - Heidelbeer - Grütze

*mit fruchtigem Sorbet, Schlagrahm
und Sesamkrokant*

6,80 €

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 Eis*

9,00 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen

*mit flüssigem Kern
und Vanilleeis*

9,20 €

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 €