

# *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

*Feine Erbsen - Minz - Suppe  
mit Holunderblütensirup  
und Klößchen*

\* \* \*

*Lachsfilet und gebratener Grünspargel  
an Rahmbandnudeln  
mit Holunderblüten-Rhabarber-Chutney*

\* \* \*

*Unser Sonnenblumenkerneis mit Honig  
im Hippensegel  
an marinierten Heidelbeeren*

47,50 €

## Die besondere Empfehlung unserer Küchencrew

*Phicken - Burger Caprese  
im hausgebackenen Kürbiskern-Brötchen  
mit Spitzkohl, Tomaten-Mango-Salsa  
und Thymiankartoffeln an Rhabarberchutney* 25,50 €

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

## Vorspeisen

### *Black Tiger Garnele*

*an Spargel-Schoten-Salat*

*mit Holunderblüten-Rhabarber-Phutney*

13,20 €

### *Unser Ragout fin von der Lute*

*mit Limetten-Hollandaise*

*und Käsewürzbissen*

13,90 €

### *Salat - Variation*

*in Brombeerdressing mit Proutons*

*- als Vorspeisensalat*

9,80 €

*- als großer Salat*

12,50€

*Es ist noch **Suppe** da,*

*ist das nicht wunderbar!*

### *Kalbs - Bouillon mit zweierlei Spargel*

*Bärlauchpfannkuchen*

*und Kalbssaté*

8,80 €

### *Feine Erbsen - Minz - Suppe*

*mit Holunderblütensirup*

*und Lachsklößchen*

8,90 €

# *Klassisch*

## *Traditionelle Gerichte*

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

### *Omelette mit Brechspargel*

*an Limetten-Hollandaise  
und Bärlauch-Kartoffeltaler*

*23,20 €*

### *Stangenspargel & Terranoschinken*

*mit Limetten-Hollandaise  
und kleinen Butterkartoffeln*

*28,50 €*

### *Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten*

*an Rahmbandnudeln  
und Paprikagemüse*

*28,80 €*

### *Knusperschnitzel vom Schwein*

*an Brechspargel und Zuckerschoten  
mit Bratkartoffeln*

*30,00 €*

# Empfehlung für Vegetarier

## Knusprige Blumenkohl - Mandelecke

an Spitzkohl mit Moosbeeren,

Bärlauch-Kartoffeltaler

und Holunderblüten-Rhabarber-Phutney 24,80 €

## Brokkoli - Nuggets

an Rahmbandnudeln

mit Tomate, Mozzarella und Basilikum 23,50 €

## 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

mit Holunderblüten-Rhabarber-Phutney 30,80 €

## Welsfilet mit Tomatentatar

Zwiebel-Bratkartoffeln

und Feldsalat 29,80 €

## Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welsnocke

an Brechspargel und Zuckerschoten

mit Bärlauch-Kartoffeltaler 33,50 €

# *Fleisch*

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

*Schweinefilet in Bacon und Thymian  
mit Rahm-Champignons  
und Bärlauch-Kartoffeltaler* 29,50 €

*Lammrücken in Bärlauchöl gebraten  
auf Madeira  
an Spitzkohl mit Moosberen  
und Kartoffelhocken* 32,00 €

*Rumpsteak von der Färs  
an Stangenspargel mit Limettenhollandaise  
und Thymian-Ofenkartoffeln* 32,50 €

*Unsere Filetvariation  
Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken  
mit Pilzragout  
und Zwiebelbratkartoffeln* 33,50 €

# Empfehlung unserer Kaltmamsell

*...da brennt die Schnute nicht so schnell.*

*Unser feines Sauerfleisch  
auf Kräuterschmand  
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet* *19,80 €*

*Salat - Variation  
in Brombeerdressing  
mit Perlhuhnbrust, frisch aus dem Rohr  
und Butter-Proutons* *20,50 €*

*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 Erdbeer - Rhabarber - Grütze*

*mit Vanillesauce*

*und Sesamkrokant*

*7,00 €*

*Ein Eis von Nerven, süß gefror'n, das bringt uns Punch - und zwar enorm.*

### *Sonnenblumenkerneis mit Honig*

*im Hippensegel*

*an marinierten Heidelbeeren*

*9,00 €*

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

### *„Erdbeer - Liebelei“*

*Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen*

*mit Erdbeersalat*

*und Zaiser*

*8,90 €*

*Zum Schluss zwei Liebeswörtchen.*

### *Heißes Schokotörtchen*

*mit flüssigem Kern*

*und Vanilleeis*

*9,50 €*

*Des Weiteren empfehlen wir auch unsere Eiskarte!*



# *Für unsere jüngsten Gäste*

## *„Zumuckl“ Teller*

*Bandnudeln 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 €