

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

Hühnerbouillon mit zweierlei Spargel

*Särlauchpfannkuchen
und Sesam-Hähnchen*

* * *

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

*an warmen Kartoffel-Radieschensalat
und fruchtig mariniertem Babyspinat*

* * *

Unsere Erdbeer - Rhabarber - Grütze

*mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant*

42,00 €

Die besondere Empfehlung unserer Küchencrew

Unser Zitronen - Lachs - Burger

*im hausgebackenen Kürbiskern-Brötchen
mit Chicoree, Rhabarber-Fliederblütenchutney,
Wasabischmand und mediterranem Gemüse*

25,50 €

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

Vorspeisen

Salat - Variation „quer Beet“

*mit Croutons und Walnüssen,
in Marillendressing*

9,50 €

Black - Tiger - Garnelen „Gremolata“

*auf Bulgursalat mit Zwiebelfrit
und Rhabarber-Fliederblütenchutney*

13,00 €

Unser Ragout fin von der Lute

*mit hausgemachter Limetten-Hollandaise
und Käsewürzbissen*

13,90 €

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

Hühnerbouillon mit zweierlei Spargel

*Bärlauchpfannkuchen
und Sesam-Hähnchen*

8,80 €

Karotten - Ingwer - Suppe

*mit Kokosmilch
und Lamm-Bärlauchklößchen*

8,50 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

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

Stangenspargel und Terranoschinken

*mit Limetten-Hollandaise
und kleinen Butterkartoffeln*

28,50 €

Spargel - Omelette

*mit Limetten-Hollandaise
und Bärlauch-Kartoffeltaler*

23,20 €

Hähnchenbrust in Käse - Eihülle gebraten

*mit Rahmbandnudeln
und Paprikagemüse*

28,80 €

Knusperschnitzel vom Schwein

*an Stangenspargel
mit Limetten-Hollandaise,
und Bratkartoffeln*

30,50 €

*'Ne Speis' nur von dem, was uns wächst,
die koch 'mer auch gleich hier und jetzt.*

Empfehlung für Vegetarier

Unsere Blumenkohl - Mandelecke

*an Ingwer-Karotten, Zuckerschoten,
Särlauch-Kartoffeltalern
und Rhabarber-Fliederblütenchutney* 25,20 €

Stangenspargel mit Limetten - Hollandaise

*Ofen-Strauchtomaten,
und kleinen Butterkartoffeln* 23,50 €

Brokkoli - Taler

*mit Rahmbandnudeln
an Tomaten, Hirtenkäse und Basilikum* 23,80 €

Empfehlung für Veganer

Gefüllte Paprikaschote aus dem Rohr

*mit Gemüse-Bulgur-Füllung
und mariniertem Babyspinat
auf Tomaten-Hafersauce* 23,00 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

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

Black - Tiger - Garnelen

auf Pesto-Nudeln

mit Sweet and Chili-Zuckerschoten

29,00 €

Lachsfilet und gebratener Grünspargel

an Gemüse-Bulgur

und Rhabarber-Fliederblütenchutney

30,50 €

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an warmem Kartoffel-Radieschensalat

und fruchtig mariniertem Babyspinat

29,50 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welsnocke

an Spargel-Schoten-Gemüse

mit Bärlauch-Kartoffeltaler

32,80 €

Fleisch

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

Kalbsrückenstück & Serranoschinken

*an Stangenspargel mit Limetten-Hollandaise
und Bärlauch-Kartoffeltalern*

32,50 €

Lammrücken „Gremolata“

*mit Portweinsauce,
glasiertem Lauch-Champignon-Gemüse
und Spinat-Rahmbandnudeln*

31,00 €

Rumpsteak von der Färse

*an gebratenen Paprika
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

19,50 €

Große Salat - Vielfalt

*Variation aus Blattsalaten und knackigem Gartengemüse
mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Croutons
in Marillendressing:*

** mit gebratenem Ziegenkäse in Bacon* 18,50 €

** mit Perlhuhnbrust frisch aus dem Rohr* 19,50 €

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* 12,00 €

** mit Käse und Salami* 12,50 €

** mit Schinken und zwei Spiegeleiern* 15,80 €

*Was Süßes ist 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 €

Von Nougat mach' mer 'n Eis mit Schoko drum in weiß.

Nougatparfait in weißer Schokolade

*mit Sesamkrokant
und Erdbeerbiskuit*

8,50 €

Und wer es noch nicht weiß, hier kommt jetzt noch ein Eis:

Hausgemachtes Eierliköreis

*in Waldmeistergelee
mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze*

8,80 €

*Zum Schluss gibt's Käsekuchen,
ein Pheesecake, falls Sie'n suchen...*

Pheesecake im Hippensegel

*mit Waldmeisterperlen
und heißen Himbeeren*

9,50 €

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 €