

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

Warme Tomaten - Aprikosen - Suppe
mit Mandel-Grießklößchen

* * *

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart
an warmen Kartoffel-Radieschensalat
und fruchtig mariniertem Babyspinat

* * *

Unsere Mango - Erdbeer - Grütze
mit fruchtigem Sorbet, Schlagrahm
und Sesamkrokant

42,00 €

Die besondere Empfehlung unserer Küchencrew

Unser Zitronen - Lachs - Burger
im hausgebackenen Kürbiskern-Brötchen
mit Chicoree, Karotten-Maracuja-Phutney,
Wasabischmand und mediterranem Gemüse

25,50 €

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

Vorspeisen

Salat - Variation „quer Beet“

*mit Troutons und Walnüssen,
in Marillendressing*

9,50 €

Black - Tiger - Garnelen „Gremolata“

*auf Bulgursalat mit Zwiebelfrit
und Karotten-Maracuja-Phutney*

13,00 €

Unser Ragout fin von der Zute

mit Käsewürzissen

13,90 €

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

Warme Tomaten - Aprikosen - Suppe

mit Mandel-Grieffklöfchen

8,80 €

Bouillon mit Kräutercelastine

*Gemüserauten
und Hähnchen-Spieß*

8,50 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

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

Omelette mit Champignons in Rahm

*an Schnittlauch-Kartoffelstern
und mariniertem Babyspinat*

23,20 €

Sommermatjesfilet

*an warmem Kartoffelsalat
mit Äpfeln, Radieschen und Gurken*

26,50 €

Hähnchenbrust in Käse - Eihülle gebraten

*mit Spinat-Bandnudeln
und Tomatensalat*

28,80 €

Knusperschnitzel vom Schwein

*an Honig-Möhren und Zuckerschoten
mit 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 Zuckerschoten,

Schnittlauch-Kartoffeltalern

und Karotten-Maracuja-Phutney

25,20 €

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 Babypinat

auf Tomaten-Hafersauce

23,00 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

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

Welsfilet in Eihülle

*an Zwiebel-Bratkartoffeln
und Tomaten-Gurkensalat*

29,80 €

Lachsfilet mit Erdbeeren und Schoten

*an Rahmbandnudeln
und Karotten-Maracuja-Chutney*

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 Honig-Ingwer-Karotten und Zuckerschoten
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-Kartoffeltaler* 30,50 €

*Lammrücken „Gremolata“
in Portweinsauce,
mit Speckbohnen
und Gemüse-Bulgur* 31,00 €

*Rumpsteak von der Färse
an Paprika-Zucchini-Gemüse
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 isst fast jedermann,
auch der, der oft schon nicht mehr kann.*

Fruchtig süßes Finale

Erfrischend wirkt sie Spitze...

Unsere Mango - Erdbeer - Grütze

*mit fruchtigem Sorbet, Schlagrahm
und Sesamkrokant*

6,90 €

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

Sonnenblumenkerneis mit Honig

*im Hippensegel
an marinierten Kirschen*

8,50 €

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

„Erdbeer - Liebelei“

*Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen
mit Erdbeersalat
und Zaiser*

9,00 €

Ein Himbeer-Grumble, das ist toll.

Wer's jetzt noch isst, der ist echt voll.

Himbeer - Grumble

*mit Schokoladeneis
und Sesamkrokant*

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 €