

Speisekarte

Frisch und Knackig / Salate

Bunte Salatvariation a,g,j 12,50 €

mit hausgemachtem Dressing zur Wahl

(Balsamico – Dressing / Hollunder – Zitronen – Vinaigrette / Kräuterdressing)

Colorful salad variation with homemade dressing

Als Beilage: *smal* 7,50 €

mit Ziegenkäse g with cheese + 5,50 €

mit Hähnchen *with chicken* + 6,90 €

Kleinkram / Vorspeisen

Ragout fin vom Hähnchen a,c,g,i 12,50 €

Geflügelragout / Champignons / mit Käse überbacken / Baguette

seasoned meat gratinated with cheese, baguette

Gratinierter Ziegenkäse 1,a,e,g 15,90 €

Rote Beete Carpaccio / Beeren - Gel / Honig / Nüsse / Baguette

gratinated goat cheese, berry ragout, beetroot, nuts, honey, baguette

Matjes Bruschetta a 14,50 €

Matjes – Tatar / Limettencreme / rote Zwiebeln / Apfel / Röst - Baguette

Matjes – Tartar, Lime cream, red onions, apple, toasted baguette

Tapasvariation für 2 1,2,3,a,b,g,8,e 26,50 €

Verschiedene Tapas zum Teilen für 2 Personen

Knobi - Garnelen / Datteln im Speckmantel / Kartoffelecken – Papas arrugadas /

Knobi – Champignons / gegrillte Pimentos mit Meersalz / Steinofenbaguette)

Tapas to share for 2 people (Gambas al Ajillo, dates wrapped in bacon,

Pimentos de Padrón, papas arrugadas, champinones al Ajillo, baguette)

Schüsselkram / Suppen

Heiligs Fischle 4,a,d,g 12,50 €

hausgemachte Heiligendammer Fischsuppe / Baguette

home-made fish soup

Rote Zora 4,a,d,g 9,90 €

hausgemachte Rote – Beete – Suppe / Baguette

home-made beetroot soup

Hauptsachen

Mecklenburger Rollbraten ^{1,8,a,e,g,i,j} **21,90 €**

gefüllt mit Backobst / hausgemachter Apfelrotkohl / Kartoffeln

Mecklenburg rolled roast filled with baked fruit, homemade red cabbage, potatoes

Geschmorte Entenkeule ^{9,1,a} **24,90 €**

Hausgemachter Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Orangen-Zimt-Jus

duck, bonhomemade apple red cabbage, potato dumplings, orange-cinnamon - jus

Sous vide gegarte Ochsenbacke ^j **28,90 €**

Kartoffelpüree / Wintergemüse / Preiselbeeren / getrüffelte Portweinjus

sous vide cooked ox cheek, mashed potatoes, winter vegetables, port winejus, cranberries

Wiener Schnitzel ^{a,c,1,3} **25,90 €**

Kalbsschnitzel / Zwiebel – Rahmpilze / Bratkartoffeln

veal schnitzel, onion - creamed mushrooms, roastet potatoes

Geflügelleber „Himmel und Erd“ ^{a,g} **21,50 €**

Geflügelleber - Apfel - Zwiebelragout / hausgemachtes Kartoffelpüree

poultry liver, homemade mashed potatoes, apple and onion ragout

Wokpfanne ^{a, c, 1, 3}

Gemüse / Basmatireis / Teriyaki Sauce

Wok pan, vegetables, Basmati Rice, Teriyaki Sauce

- mit knusprigem Hähnchen *crispy chicken* **22,50 €**

- mit veganen Filetstreifen (Tofu) *with vegan fillet strips* **21,50 €**

Rinderfilet (200 g Rohgewicht) mit Portweinjus **29,90 €**

zum selber kombinieren

Beef tenderloin to combine yourself

+ Wedges *wedges* + 4,90 €

+ Wintergemüse *vegetables* + 4,90 €

+ Kräuterbutter ^g *herb butter* + 2,50 €

+ Rahmchampignons ^g *Creamed mushrooms* + 3,90 €

+ Bratkartoffeln *fried potatoes* + 4,90 €

Burger

Pulled Beef – Burger ^{a,c,e} **23,50 €**

Briochebun / Gezupftes Rindfleisch / BBQ – Salsa / eingelegte Zwiebeln /

Gewürzgurke / Tomate / Salat / geschmolzener Gouda /

Apfel – Coleslaw / Wedges

Brioche bun, pulled beef, BBQ salsa, onions, pickles, tomatoes, crispy lettuce, melted Gouda, apple coleslaw, Wedges



Butter bei die Fische

Mecklenburger Welsfilet ^{d,g,i,j} **28,90 €**

Zwiebel – Senf – Kruste / Dijon – Honig – Soße /
Wintergemüse / Kartoffelpüree

Fish with onion - mustard, Dijon – honey sauce, vegetables, mashed Potatoes

Gebackene Scholle ^{a,d} **25,90 €**

Schollenfilet gebacken / Schmorgurken / Remouladensauce / Bratkartoffeln

fish baked,, remoulade sauce, roastet potatoes, cucumber

Hausgemachter Labskaus ^{1,2,3,,d,g} **23,50 €**

Matjes / Gewürzgurke / rote Beete / Spiegelei

homemade Labskaus Matjes, gherkin, beetroot, fried egg

Heringsfilet nach Matjesart ^{1,12,a,d,g} **19,90 €**

hausgemachte Remouladensauce, / Bratkartoffeln / Salat

Herring fillet Matjes style, homemade remoulade sauce, fried potatoes

Beilagen zusätzlich:

Brotkorb ^a **3,50 €**

bread

Wirklich NUR für Kids

Piratenschmaus ^{1,4,a,c,g} **12,50 €**

Hähnchen – Schnitzel / Erbsen / Möhren / Kartoffelpüree

chicken – schnitzel, Peas, Mashed Potatoes

Seeräubermahl ^{1,a,c,g} **7,90 €**

Nudeln / milde Tomatensauce

noodles, mild tomato sauce

**Für Umbestellungen erlauben wir uns einen Kostenaufschlag
von 1,- Euro zu berechnen.**

**Zusätzlich zu unseren festen Gerichten bieten wir Ihnen regelmäßig
wechselnde Tagesangebote verschiedener Vorspeisen, Fleisch-, Fisch-
Pastagerichte und Dessert. Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.**

*In addition to our fixed dishes, we offer you regularly changing daily offers of various starters, meat, fish and pasta
dishes and dessert. Please ask our service staff.*

Für Leckermäulchen

Kaiserschmarrn ^a	13,90 €
Frisch gebackener Kaiserschmarrn mit Kirschen und Vanilleeis <i>„Kaiserschmarrn“ with cherries and vanilla ice cream</i>	
Mecklenburger Apfelstrudel ^{1,a,c,g}	8,50 €
Apfelstrudel / Vanillesoße <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	
Death by Chocolate ^{1,a,c,g}	
Schokoladensoufflé / Schoko - Mousse / Kischragout	9,50 €
<i>Tripple of chocolate soufflé, chocolate mousse and fruit</i>	
Omas Reibekuchen ^{1,a,c,g}	9,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato pancakes with applesauce</i>	

Vegetarier, Allergiker oder spezielle Unverträglichkeiten?

Gerne versuchen wir, nach den jeweiligen individuellen Ansprüchen etwas zusammen zu stellen. Bitte sprechen Sie dazu das Servicepersonal an.

Vegetarians, allergy sufferers or special intolerances?

We are happy to try to find something according to the respective individual requirements..

Please contact the service staff.

1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Süßungsmittel(Saccharin),
5-Süßungsmittel(Cyclamat), 6-Süßungsmittel(Aspartam), 7-Süßungsmittel(Acesulfam), 8-Phosphat,
9-Geschwefelt, 10-Chininhaltig, 11-Coffeinhaltig,
12-Geschmacksverstärker, 13-geschwärzt, 14-gewachst,
15-Gentechnisch verändert

a-Glutenhaltig, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse,
f-Soja, g-Milch, h-Schalenföchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam,
l-Schwefeldioxid und Sulphite, m-Lupinen, n-Weichtiere

1-Preservatives,2-Color,3-Antioxidant, 4-Sweetener(Saccharin),5-sweetener (cyclamate),6 sweetener (aspartame), 7-sweetener (acesulfame), 8-phosphate,9-sulphured, 10-quinine contained, 11-caffeine contained,12-flavor enhancers,13-blackened,14-waxed,15-Genetically modified
a-gluten-containing,b-crustaceans,c-eggs,d-fish,e-peanuts,f-soy,g-milk,h-peel foxes,i-celery,j-mustard,k-sesame, l-sulphur dioxide and sulphites,
m-lupins, n-molluscs



Getränkekarte

Fassbiere

Lübzer Pils a	0,3l	3,70 €	0,5l	5,60 €
Duckstein Original a	0,3l	3,90 €	0,5l	5,80 €
Lübzer Schwarzbier a	0,3l	3,70 €	0,5l	5,60 €
Duckstein Weizen a	0,3l	3,90 €	0,5l	5,80 €

Flaschenbiere

Lübzer Naturradler Grapefruit a	0,33l	4,10 €
---------------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Bier

Lübzer alkoholfrei a	0,33l	4,10 €
Alster alkoholfrei a	0,5l	5,50 €
Hefeweissbier alkoholfrei a	0,5l	5,50 €

Biermischgetränke

Alster (Pils, Zitronenlimonade) a	0,5l	5,60 €
Russ (Hefeweizen, Zitronenlimonade) a	0,5l	5,80 €
Cola – Weizen (Hefeweizen, Cola) 7,1, a	0,5l	5,80 €
Bananen – Weizen (Hefew., Bananensaft)a	0,5l	6,20 €

Softs

Glashäger Mineralwasser (still, medium)	0,25l	2,90 €	0,75l	6,90 €
Coca Cola 1, 7	0,2l	3,10 €	0,4l	4,90 €
Coca Cola Zero 1, 2, 7	0,2l	3,10 €	0,4l	4,90 €
Spezi - Mix Cola/Orange 1, 7	0,2l	3,10 €	0,4l	4,90 €
Ginger Ale (Glashäger) 1			0,25l	3,20 €
Tonic Water (Glashäger) 5			0,25l	3,20 €
Bitter Lemon (Glashäger) 3			0,25l	3,20 €
Bionade Holunder a			0,3l	3,90 €
Zitronenlimo 1, 2, , Orangenlimo 1,1	0,2l	3,10 €	0,4l	4,90 €

Hausgemachte Limonaden

Fresh Mint (Minze/Lemon/Zitrone/Limette/Soda)	0,4l	6,90 €
Fruity (Holunder/Ananas/Maracuja/Orange/Zitrone/ Grenadine/Soda)	0,4l	6,90 €
Berry (Minze/Beeren/Zitrone/Grenadine/Rohrzuckers./Soda)	0,4l	6,90 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
------------------------------------	------	--------	------	--------

Nektare

Johannisbeer, Banane, Kirsche, Rhabarber, Mango, Maracuja, Sanddorn	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Schorlen von allen Säften und Nektaren	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €



Weißwein offen von Emil Bauer - Pfalz

Riesling	0,20l	7,90 €
frisch und feinfruchtig mit markanter Säure		
Grauburgunder	0,20l	8,50 €
fruchtig – frisch, saftig und stimmig		
Sauvignon Blanc	0,20l	8,90 €
beerig, duftig, strahlt und begeistert		
Weißburgunder	0,20l	8,50 €
leicht – aromatisch, macht Spaß		

Weißwein Flasche

Riesling – Emil Bauer	0,75l	29,50 €
frisch und feinfruchtig mit markanter Säure		
Pinot Blanc – Emil Bauer	0,75l	33,50 €
leicht – aromatisch, macht Spaß		
Grauburgunder – Emil Bauer	0,75l	31,50 €
Fruchtig und frisch, mit Inspiration und Hintergrund		
Kaitui - Markus Schneider	0,75l	37,90 €
Parade – Sauvignon Blanc, expressive Frucht und Frische		

Roséwein offen/Flasche

Wilhelm – Rosé – Emil Bauer	0,20l	7,90 €	0,75l	28,50 €
beerenfruchtiger Sommerspaß				
Rosé Saigner, Markus Schneider			0,75l	34,90 €
expressiv, spannend mit Stil				

Rotwein

Merlot	0,20l	7,90 €		
weich, harmonisch, für gemütliche Stunden				
URSPRUNG - Markus Schneider	0,20l	9,50 €	0,75l	34,90 €
Cuvée, samtig und weich				
BLACK PRINT - Markus Schneider	0,20l	11,90 €	0,75l	43,50 €
Cuvée, fruchtig, komplexer Dampfhammer				
ROOI OLIFANT - Markus Schneider	0,20l	12,90 €	0,75l	47,50 €
Cuvée, kräftig, animalischer, dicker, roter Elefant				

Alle Weine enthalten Sulfite



Prosecco

Prosecco Frizzante vom Fass	0,20l	7,50 €
Secco Rosé Emil Bauer	0,75l	28,50 €

Spirituosen

Obstler und Brände

Alte Williams - Birne, Quetsche, Himbeere 40,0% vol.	4 cl	7,90 €
Alte Marille, Haselnuss 40% vol.	4 cl	7,90 €
Calvados 40% vol.	4 cl	6,90 €

Aperitif

Sherry, medium dry, medium sweet, fino	5 cl	5,90 €
Martini bianco	5 cl	7,90 €

Kräuter/Liköre

Jägermeister	4 cl	5,90 €
Ramazotti	4 cl	5,90 €
Man un Fru Doppelkümmel	4 cl	5,00 €
Man un Fru Aqavit	4 cl	5,00 €
Sanddornlikör 1	4 cl	5,90 €
Baileys	4 cl	5,90 €
Absolut Vodka	4 cl	5,90 €

Whisk(e)y

Makers Mark, USA, 45,0% vol., 1	4 cl	6,50 €
Bourbon		
Glenmorangie 10 y, 40,0% vol.,	4 cl	8,50 €
Highland Malt		
Laphroaig 10 y, 40,0% vol.	4 cl	9,50 €
Single Malt Scotch		

Grappa

Grappa Nonino Chardonnay	4 cl	7,50 €
Grappa Nonino Merlot 1	4 cl	8,90 €



Heißgetränke

Espresso 7	3,20 €
Doppelter Espresso 7, g	3,90 €
Espresso Macchiato 7	4,30 €
Café Crema 7	3,80 €
Cappuccino 7, g	4,50 €
Café au lait 7, g	4,70 €
Latte Macchiato 7, g	4,80 €
Baileys Macchiato 7, g	6,90 €
Heiße Schokolade g	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne g	4,90 €
Schokochino g	4,90 €

Erlesene Teespezialitäten

Pfefferminze	4,20 €
Mango Cascara	4,20 €
Grüntee Sonne Asiens	4,20 €
Rooibos – Vanilla	4,20 €
Ingwer - Orange	4,20 €
Darjeeling	4,20 €
Kräutergarten	4,20 €
Sommerbeeren	4,20 €

Longdrinks und Cocktails

Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, Soda 1, 5, 8, 1	8,90 €
Pink Spritz – Pampelle, Thomas Henry Pink Grapefruit, 1, 5, 8	8,90 €
Hugo - Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette 8, 1	8,90 €
Lillet Berry Lillet, Wild Berry, Beeren 8	8,90 €
Sanddornspritz – Prosecco, Sanddornlikör, Soda 1, 5, 8, 1	8,90 €
Cuba Libre – Rum, Cola, Limette 1, 7, 8	8,90 €
Gin Tonic – Tanqueray Gin, Tonic, Limette 5	8,90 €
Pina Colada – Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft 1, g	9,90 €
Swimming Pool – Rum, Vodka, Kokos-, Blue Curacaosirup Ananassaft, Sahne 1, g	9,90 €
Planther`s Punch – Rum, Ananas-, Orangensaft, Angostura Bitter, Grenadine 1	9,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Martini Vibrante Spritz – Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Soda 1, 4, 8, 1	7,90 €
Ginger Ale - Floreale – Martini Floreale, Limetten-, Mangosirup, Ginger Ale 1, 4, 8, 1	7,90 €
Martini Berry Floreale – Martini Floreale, Beeren, Minze, Wild Berry 1, 4, 8, 1	7,90 €
Save Drive Home – Orangen-, Bananensaft, Grenadine 1	7,90 €

COFFEETIME IM WARTESAAL

IMMER VON 13 – 16 UHR

ALWAYS FROM 1 – 4 P.M.

Unsere Waffeln servieren wir Ihnen gerne in der Zeit von 13 – 16 Uhr und bitten um Ihr Verständnis, dass dies außerhalb dieser Zeiten nicht möglich ist. Alle anderen Gerichte auf dieser Seite erhalten Sie während unserer kompletten Öffnungszeiten.

Klassisch Waffeln

Frische, hausgebackene Waffeln ^{a,g,m}
Vanilleeis / Sahne / Kirschen

8,50 €

Fresh, home-baked waffles Vanilla ice cream, cream, cherries

Schwedische Waffeln

Frische, hausgebackene Waffeln ^{1,a,c,g,m}
Vanilleeis / Sahne / Apfelmus / Eierlikör / Schokosoße

9,90 €

Fresh, home-baked waffles Vanilla ice cream, cream, apple

Kaiserschmarrn ^a

Frisch gebackener Kaiserschmarrn mit Kirschen und Vanilleeis
„Kaiserschmarrn“ with cherries and vanilla ice cream

13,90 €

Mecklenburger Apfelstrudel ^{1,a,c,g}

Apfelstrudel / Vanillesoße

Apple strudel with vanilla sauce

8,50 €

Death by Chocolate ^{1,a,c,g}

Schokoladensoufflé / Schoko - Mousse / Kischragout

Tripple of chocolate soufflé, chocolate mousse and fruit

9,50 €

Omas Reibekuchen ^{1,a,c,g}

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Potato pancakes with applesauce

9,50 €