



## Speisekarte

### Frisch und knackig / Salate

**Bunte Salatvariation** <sup>a,g,j</sup> **12,50 €**  
mit hausgemachtem Dressing  
*Colorful salad variation with homemade dressing*

Als Beilage: **7,50 €**  
mit Ziegenkäse <sup>g</sup> *with goatcheese* **+ 5,50 €**  
mit Knusperhähnchen *with chicken* **+ 6,90 €**

### Kleinkram / Vorspeisen

**Heiligs Fischle** <sup>4,a,d,g</sup> **12,50 €**  
hausgemachte **Heiligendammer** Fischsuppe, Baguette  
*home-made fish soup*

Als Vorsuppe: **9,50 €**

**Ragout fin original vom Kalb** <sup>a,c,g,i</sup> **12,90 €**  
mit Käse überbacken, Baguette  
*Ragout fin original of veal gratinated with cheese, baguette*

**Gratiniertes Ziegenkäse** <sup>1,a,e,g</sup> **15,90 €**  
auf Apfel - Chutney, Paprikamarmelade  
Baconchips, Baguette  
*Gratinated goatcheese, applechutney, pepermarmelade, baconchips, baguette*

**Hausegebeizter Lachs** <sup>a,c,d,g</sup> **15,50 €**  
Lachsfilet gebeizt, Kartoffelrösti, Honig - Senf - Creme,  
Forellenkaviar  
*Salmon fillet pickled, potato rösti, honey - mustard cream, Trout caviar*

**Carpaccio vom argentinischen Weiderind** **16,50 €**  
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Salat, gehobelter Grana Padano,  
marinierte rote Zwiebeln, Olivenöl, Baguett  
*wafer-thin sliced beef fillet, lettuce, shaved Grana Padano, marinated red onions, olive oil, baguette*

**Bruschetta** <sup>a</sup> **14,50 €**  
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, rote Zwiebeln, Parmaschinken,  
gehobelter Grana Padano auf geröstetem Steinofen -Baguette  
*tomatoes, basil, garlic, red onions,  
Parma ham, shaved Grana Padano on a roasted stone oven baguette*



## Hauptsachen

**Mecklenburger Rippenrollbraten** <sup>1,8,a,e,g,i,j</sup> **21,90 €**  
gefüllt mit Backobst, hausgemachter  
Apfelrotkohl, Tüffeln (Kartoffeln)

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

**Wiener Schnitzel** <sup>a, c, 1, 3</sup> **25,90 €**  
Kalbsschnitzel, Zwiebel - Rahmpilze, Pommes

*Veal schnitzel, onion - creamed mushrooms, fries*

**Gebratene Geflügelleber Himmel & Erd** <sup>a,g</sup> **21,50 €**  
hausgemachtes Kartoffelpüree, Apfel-, Zwiebelragout

*Roasted poultry liver, homemade mashed potatoes, apple and onion ragout*

**Frische Tortelloni** <sup>a,c,g</sup> **21,50 €**  
mit Spinat und Ricotta in getrüffeltem Rahm (vegi)

*Tortelloni with spinach and ricotta in truffled cream*

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

*Beef tenderloin to combine yourself*

+ Pommes *French fries* + 4,90 €

+ Pfannengemüse *Stir-fried vegetables* + 4,90 €

+ Kräuterbutter <sup>g</sup> *herb butter* + 2,50 €

+ Rahmchampignons <sup>g</sup> *Creamed mushrooms* + 3,90 €

+ Bratkartoffeln *fried potatoes* + 4,90 €

+ Kartoffelpüree <sup>g</sup> *mashed potatoes* + 4,50 €

+ 3 Gambas (surf & turf) <sup>b</sup> + 8,50 €

## Burger

**Mecklen - Burger** <sup>a,c,e</sup> **21,50 €**  
Briochebun, Patty von Black Angus Rind, roten Zwiebeln,  
Bacon, White smoked BBQ – Soße, Salat, Cheddar, Pommes

*Briochebun, patty of Black Angus beef with, cranberries, red onions, bacon,  
White smoked BBQ – sauce, salad, cheddar, fries*

**Beetroot - Burger (vegi)** <sup>a,c,4,3</sup> **19,50 €**

Briochebun, Rote-Beete-Patty, rote Zwiebeln, Gewürzgurken,  
White smoked BBQ – Soße, Salat, Tomate, Cheddar, Pommes

*Briochebun, Beetroot patty, red onions, gherkins,  
White smoked BBQ – sauce, lettuce, tomato, cheddar, fries,*

## Beilagen zusätzlich:

**Brotkorb** <sup>a</sup> *bread* **3,50 €**



## **Butter bei die Fische**

<b>Dorschfilet auf der Haut gebraten</b> <sup>d,g,i,j</sup> Dijon – Honig - Senfsoße, saisonales Marktgemüse, Kartoffelpüree <i>Cod fillet, Dijon – honey mustard sauce, vegetables, Mashed Potatoes</i>	<b>25,90 €</b>
<b>Zanderfilet</b> <sup>a,d,g,h,j</sup> Erbsen – Tomaten Risotto, Bernaise - Espuma <i>Pike perch fillet, peas and tomatoes risotto, bernaise - espuma</i>	<b>25,90 €</b>
<b>Heringsfilet nach Matjesart</b> <sup>1,12,a,d,g</sup> hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln, Salat <i>Herring fillet Matjes style, homemade remoulade sauce, fried potatoes</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Backfisch (Fish and Chips)</b> <sup>a,d</sup> im Bierteig gebacke Lachsfilet, Remouladensauce, Pommes, Salat <i>Fish baked in beer batter, remoulade sauce, french fries, salad</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Garnelenpfanne</b> <sup>a,b</sup> Gegrillte Garnelen, saisonales Marktgemüse, Kräuterbaguette <i>Grilled prawns, seasonal market vegetables, herb baguette</i>	<b>24,50 €</b>

## **Nur für Kids**

<b>Piratenschmaus</b> <sup>1,4,a,c,g</sup> Hähnchen – Nuggets, Pommes, Ketchup <i>Chicken – nuggets, fries, ketchup</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Seeräubermahl</b> <sup>1,a,c,g</sup> Bandnudeln, milde Tomatensauce <i>Ribbon noodles, mild tomato sauce</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Kartoffelkäfer</b> <sup>1,a,c,g</sup> Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato pancakes with applesauce</i>	<b>8,50 €</b>
Als Portion für Erwachsene	<b>14,50 €</b>

**Zusätzlich zu unseren festen Gerichten bieten wir Ihnen regelmäßig wechselnde Tagesangebote verschiedener Vorspeisen, Fleisch-, Fisch- und 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**

**Crème Catalana** c,g **8,90 €**

(Karamellisierte Dessertcreme mit Aromen  
von Zimt, Orange und Zitrone) mit mariniertem Obst und Vanilleeis  
*(Caramelized dessert cream with flavors  
(cinnamon, orange and lemon) with marinated fruit and vanilla ice cream*

**Death by Chocolate** 1,a,c,g **9,90 €**

Triple von Schokoladenbrownie, Schokoladenmouse,  
Pistazieneis und Obst  
*Tripple of chocolate brownie, chocolate mouse,  
Pistachio ice cream and fruit*

**Schwedeneisbecher** 1,a,c,g **9,00 €**

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schokosoße  
*Vanilla ice cream, applesauce, eggnog, chocolate sauce*

## **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-Schalenfüchte, 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

**COFFEETIME IM WARTESAAL**

**VON 13 - 16 UHR**

*FROM 1 - 4 P.M.*

**Klassisch Waffeln**

frische, hausgebackene Waffeln a,g,m

Vanilleeis, Sahne, Kirschen

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

**8,50 €**

**Schwedische Waffeln**

FrISChe, hausgebackene Waffeln a,g,m

Vanilleeis, Sahne, Apfelmus, Eierlikör, Schokosoße

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

**9,90 €**

**Bueno Waffeln**

FrISChe, hausgebackene Waffeln a,g,m

Pistazieneis, Sahne, Nuss - Nougat - Creme, gehackte Nüsse

*Fresh, home-baked waffles Pistachio ice cream, cream, nut - nougat - cream, nuts*

**9,50 €**

**Death by Chocolate** 1,a,c,g

Tripple von Schokoladenbrownie, Schokoladenmouse,

Pistazieneis und Obst

*Tripple of chocolate brownie, chocolate mouse,*

*Pistachio ice cream and fruit*

**9,90 €**

**Schwedeneisbecher** 1,a,c,g

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schokosoße

*Vanilla ice cream, applesauce, eggnog, chocolate sauce*

**9,00 €**