

## Vorspeisen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | Variation von geräucherter Makrele<br>im Salatbett mit Sahnemeerrettich<br>und Mecklenburger Schwarzbrot | 7,90 € |
| 2 | Hausgebeiztes Lachsfilet<br>an einer Waldhonig – Dijon Senfsauce<br>und frischem Dill mit Rösti Taler    | 8,70 € |
| 3 | Riesengarnelen im Sesammantel<br>an Radieschen-Raukensalat und frischem Baguette                         | 9,20 € |

## Suppen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 4 | Kürbisrahmsuppe<br>mit gerösteten Kürbiskernen und Sahne                      | 3,80 € |
| 5 | Kartoffel – Rahmsüppchen<br>mit Speck und Pflaumen                            | 4,20 € |
| 6 | Consommé von der Strauchtomate<br>mit Kräuter -Pfannkuchenstreifen und Kerbel | 4,50 € |

*Zu den Vorspeisen und Suppen wird Brot gereicht*

## *Salate*

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 7 | Beilagensalat mit feinem Dilldressing<br>von Eisbergsalat, Gurke, Tomate und Paprika                             | 4,20 €  |
| 8 | Salatkomposition<br>an Balsamico-Walnussdressing<br>mit frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen                  | 8,70 €  |
| 9 | Feldsalat an Sanddorn-Dressing & Speckcroûtons<br>mit gebratenen Wachtelbrüstchen und Keulchen<br>auf Madeirajus | 14,20 € |

*Zu den Salaten wird Brot gereicht*

## *Für unsere kleinen Gäste*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 10 | „Igelchen“<br>Pommes mit Ketchup                            | 2,60 € |
| 11 | „Frau Holle“<br>Milchreis mit Apfelmus oder Zimt und Zucker | 4,20 € |
| 12 | „Jurassic Park“<br>Hähnchendinos mit Pommes                 | 5,50 € |
| 13 | „Piratenschmaus“<br>4 Fischlis mit Pommes                   | 5,60 € |

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service

## *Vegetarisch*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 14 | Gebackener Camembert<br>in einer Nusskruste auf Beerensoße  | 6,50 € |
| 15 | Hausgemachte Gnocchi überbacken<br>mit Parmesan und Ruccola | 8,50 € |

## *Fischgerichte*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 16 | Poschierte Boddenhechtrouladen im Wirsingmantel<br>auf bunten Gemüsestreifen<br>mit einer Limettensauce und Basmatireis | 13,90 € |
| 17 | Gebratenes Filet vom Wildlachs<br>an Gurken-Dillgemüse im Rahm und Kartoffelperlen                                      | 15,60 € |
| 18 | Gegrilltes Filet vom Zander<br>an provenzalischem Gemüse<br>mit hausgemachten Basilikum -Gnocchi                        | 16,90 € |
| 19 | Fischvariation<br>mit Filets von Zander ,Wildlachs und Hecht<br>an Safranschaum und Gemüsereistimbale                   | 17,80 € |

## *Fleischgerichte*

20	Gebratene Poulardenbrust gefüllt mit Spinat und Zwiebeln auf schwarzen Bohnen- und ChiantisaUCE	12,20 €
21	Mignons vom Schweinefilet auf Portweinschalotten und in Butter gebratene Polentawürfel	15,60 €
22	Steak vom Rinderrücken 220 g mit Speckbohnenbündchen an Thymianjus und Rosmarinkartoffeln	16,70 €
23	Rosa gebratene Entenbrust mit sautierten Paprikagemüse und geschwenkten Salbeikartoffeln	18,20 €

## Desserts

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 24 | Schmelzendes Herz<br>Schokoladenküchlein mit Schokofüllung,<br>Schokoladensauce, Vanilleeis und Schlagsahne | 4,90 € |
| 25 | Hausgemachtes Sanddorn-Parfait<br>auf zweierlei Saucenspiegel und Minze                                     | 5,70 € |
| 26 | Soufflé Cointreau<br>auf einem Exotischen Saucenspiegel,<br>garniert mit einem Schokostab                   | 6,50 € |

## Eis

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 27 | Nussknacker<br>Haselnuss - und Schokoladeneis<br>garniert mit Sahne, Nüssen und Krokant                                     | 3,50 € |
| 28 | Rügener Kirschbecher<br>Kirscheiscreme mit Kirschen <sup>2</sup> , Vanilleeis <sup>1</sup> ,<br>Sahnehaube und Kirschwasser | 3,80 € |
| 29 | Birnenzauber<br>Vanilleiscreme <sup>1</sup> und Birnensorbet <sup>2</sup><br>garniert mit Birnen, Sahne und Schokosauce     | 4,20 € |

# *Kuchen*

Täglicher frischer Kuchen und frische Torten im wechselnden Angebot.

Unsere Bedienung berät Sie gern.

30	Kuchen	1 Stück	2,40 €
31	Torte	1 Stück	2,80 €
32	Schlagsahne	1 Portion	0,60 €

## *Aperitifs*

Portwein rot <sup>8</sup>	5 cl	3,50 €
Martini Bianco/Rosso/extra dry <sup>8</sup>	5 cl	3,50 €
Sherry dry/medium/cream <sup>8</sup>	5 cl	3,50 €
Campari <sup>6</sup> - Soda	5 cl	4,50 €
Campari <sup>6</sup> - Orange	5 cl	4,50 €
Campari <sup>6</sup> auf Eis	5 cl	3,50 €
Kir Royal	0,1 l	3,50 €
Glas Sekt	0,1 l	2,80 €
Glas Prosecco	0,1 l	2,40 €
Haus-Aperitif (Sekt mit Pfirsichlikör)	0.1 l	3,50 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi <sup>1,2,11,9</sup>	0,20 l	2,20 €	0,40 l	4,00 €
Cola light	0,20 l	2,20 €		
Wasser Medium oder Still	0,25 l	2,20 €	0,75 l	4,50 €
Bitter Lemon <sup>4,11,9</sup>	0,25 l	2,50 €		
Ginger Ale <sup>4,11,9</sup>	0,25 l	2,50 €		
Tonic Water <sup>4,11,</sup>	0,25 l	2,50 €		
Vaihinger Orangensaft	0,20 l	2,20 €		
Vaihinger Apfelsaft	0,20 l	2,20 €		
Vaihinger Kirschsft	0,20 l	2,20 €		
Vaihinger KiBa / Kirsch - Banane	0,20 l	2,20 €		
Vaihinger Multi-Vitaminsaft	0,20 l	2,20 €		
Vaihinger Tomatensaft	0,25 l	2,50 €		
Vaihinger Bananensaft	0,20 l	2,20 €		
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,20 €	0,40 l	3,50 €
Sanddornsaft	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,20 €
Sanddornsaftschorle	0,20 l	2,60 €	0,40 l	3,90 €

1 - Coffeinhaltig; 2 - mit Farbstoff E 150 D; 3 - mit Farbstoff Carotine;  
 4 - Chininhaltig; 5 - Teinhaltig; 6 - mit Farbstoff; 7 - mit Aromastoffen  
 8 - Konservierungsstoffe 9 - Säuerungsmittel 10 - Natriumcitrate  
 11 - Aromen 12 - Pantothenensäure 13 - Emulgatoren 14 - Geschmacksverstärker

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service

## Warme Getränke

Espresso <sup>1</sup>	Tasse	1,80 €	Doppelt	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	Glas	2,00 €	Kännchen	3,50 €
Melitta Kaffee <sup>1</sup>	Tasse	2,10 €	Kännchen	3,50 €
Kaffee HAG – entkoffeiniert	Tasse	2,10 €	Kännchen	3,50 €
Heisse Schokolade	Tasse	2,50 €	Kännchen	3,90 €
Cappuccino <sup>1</sup>	Tasse	2,70 €		
Milchkaffee <sup>1</sup>	Pott	3,20 €		
Latte Macchiato	Glas	3,20 €		
Glühwein	Glas	2,50 €		
Grog (mit Rum)	Glas	3,50 €		
Tee mit Schuss (4 cl Rum) <sup>5</sup>	Glas	4,50 €		
Sanddornrog (mit Rum)	Glas	4,70 €		

## Biere vom Fass

Lübzer Pils	0,25 l	2,10 €	0,4 l	3,10 €
Köstritzer Schwarzbier	0,30 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €
Alsterwasser	0,25 l	2,10 €	0,4 l	3,10 €

## Flaschenbiere

Paulaner Hefe (hell, dunkel oder alkoholfrei)	0,50 l	3,20 €
Lübzer Alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service

## *Brände, Aquavit*

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50 €
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	2,50 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Williamsbirne	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50€
Malteser	2 cl	2,50 €
Matjes Schluck	2 cl	2,50 €
Sandorngest	2 cl	2,80 €
Schwechower Geiste	2 cl	2,80 €

## *Liköre und Bitter*

Amaretto	2 cl	2,50 €
Bailey`s Irish Cream	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Fischergeist	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €
Mecklenburger Kräuter	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €

## *Cognac, Weinbrand, Rum*

Remy Martin V.S.O.P	2 cl	3,20 €	4 cl	5,50 €
Feiner Alter Wilthener	2 cl	2,50 €	4 cl	3,50 €
Bacardi Light Dry	2 cl	2,50 €	4 cl	3,50 €
Havana club	2 cl	2,50 €	4 cl	3,50 €
Martel V.S.O.P.	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Hennesy pure White	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Hennesy V.S.O.P.	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €

## *Whisky und Whiskey*

Johnnie Walker black Label	2 cl	3,20 €	4 cl	5,50 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	2,50 €	4 cl	3,50 €
Tullamore Dew	2 cl	3,20 €	4 cl	5,50 €
Jim Beam	2 cl	3,20 €	4 cl	5,50 €

## *Longdrinks*

Gin - Tonic 4	0,4 l	5,20 €
Bacardi - Cola 1	0,4 l	5,20 €
Whisky - Cola 1	0,4 l	5,20 €
Batida - Kirsch 1,6	0,4 l	5,20 €
Wodka - Orange	0,4 l	5,20 €
Grüne Wiese (Sekt, Orangensaft, Curacao)	0,4 l	5,40 €
Ostseewelle (Sekt, Wodka und Curacao)	0,4 l	5,90 €
Havanna Club -Sprite	0,4 l	5,90 €
Ramazzotti mit Ginger Ale	0,4 l	6,40 €

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service

## Offener Weißwein

Weinkellerei Lorch Silvaner, halbtrocken, Pfalz Ausgewogen, fein duftig, fruchtig, frisch	0,25 l	4,50 €
Ihringer Fohrenberg Grauer Burgunder, trocken, Baden Feine Aromen wie saftige Birnen, Zitrone und Banane. Im Mund kräftig.	0,25 l	4,50 €
Conno Sur Sauvignon Blanc, trocken, Chile Frische sehr fruchtige Nase nach Grapefruit und tropischen Früchten	0,25 l	4,50 €

## Offener Roséwein

Culemborg Pinotage, trocken, Südafrika Mit einem vollen fruchtigen Aroma und feiner Himbeernote	0,25 l	4,50 €
---	--------	--------

## Offener Rotwein

Edenkobener Schloß Ludwigshöhe Dornfelder, halbtrocken, Pfalz Samtig-fruchtbetont mit Kirscharomen, rund und säurearm im Abgang	0,25 l	4,50 €
Ihringer Winkelberg Spätburgunder, trocken, Baden Feine Nase von reifen Erdbeeren und Brombeeren.	0,25 l	4,50 €
Cono Sure Cabernet Sauvignon, trocken, Chile Kräftig am Gaumen, harmonische Struktur, reifes Tannin	0,25 l	4,50 €

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service

# Flaschenweine

## Weißwein

Bertoldi Rotondo Pinot Grigio, trocken, Italien Frischer Duft von Apfel, Birne, Zitrusfrüchten, lebendige Säurestruktur, feine Frucht	0,75 l	18,00 €
The Beach House Sauvignon Blanc/Semillion, trocken, Südafrika Elegantes Cuvée mit einer sehr harmonisch, belebten Säure. Feine Fruchtaromen von Limone und grasigen Noten, frischer Kräuter	0,75 l	19,00 €
Winzervereinigung Freyburg/Unstrut Müller Thurgau, trocken, Saale-Unstrut Wein mit milder Säure und feinem Muskat-Bukett.	0,75 l	22,00 €
Edenkobener Schloß Ludwigshöhe Riesling, trockene Spätlese, Pfalz Elegant, rassig, fruchtig	0,75 l	23,00 €
Sancerre Blanc Sauvignon, trocken, Frankreich Pikantes üppiges Bukett von Stachelbeere und Limonenzesten, feine Mineralik	0,75 l	45,00 €

## Roséwein

Culemborg Pinotage, trocken, Südafrika Lachsarbener Roséwein mit gut ausgeprägtem Körper, einem vollen fruchtigen Aroma und feiner Himbeernote	0,75 l	20,00 €
---	--------	---------

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service

## Rotwein

Edenkoben Dornfelder, trocken, QbA, Pfalz Samtig, gehaltvoll, tiefrot und bukettreich	0,75 l	19,00 €
Cepas De America Malbec, trocken, Argentinien Volle saftige Frucht, unkomplizierter Trinkgenuß, saubere Aromen des Malbec	0,75 l	19,00 €
Ihringer Fohrenberg Spätburgunder, halbtrocken, Baden Warme Burgunderaromen wie Brombeeren, Himbeeren, Nelken und feine Holznoten. Feine Süße und Frucht, gut eingebundene Säure, harmonisch	0,75 l	21,00 €
Les Cepages, Baron Philippe de Rothschild Merlot, trocken, Frankreich Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Kräftige aber ausbalancierte Struktur mit sanftem Tannin.	0,75 l	25,00 €
Cecios DOCa Temranillo-Garnacha, Crianza trocken, Spanien Im Bukett volle Beerenfrucht mit Gewürznoten, wie Pfeffer, Zimt, Vanille und Rauch. Balancierte Säure und strukturgebendes Tannin.	0,75 l	25,00 €
Terra Barossa Shiraz-Petit Verdot, trocken, Australien Konzentrierte Aromen von reifen Trauben und harmonisch eingelagertem Barrique. Anklänge von dunklen Beeren, Würze und leichten Vanillenoten.	0,75 l	26,00 €
Chianti Superiore DOCG „Burchino“ Sangiovese, trocken, Italien Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumen und Veilchen. Am Gaumen seidige Würze, gut eingebundene Säure und feinkörniges Tannin.	0,75 l	27,00 €

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service