

Winterkarte

- € 4,5 **hausgemachter Glühwein**
€ 5,5 **mit Amaretto**
- Apfelwunder**
€ 5,5 Holunderblütensirup, Bio-Apfelsaft und Güstrower feinperlig
€ 7 mit Amaretto
- Kirschminzki**
€ 5,5 Vanillesirup, Minzsirup, Kirschsafft und Güstrower naturell
€ 7 mit Likör 43
- € 8 **mediterrane Fischsuppe**
- € 7 **Kürbiscremesuppe** vegan
- € 7 **Maronencremesuppe** vegetarisch
mit Parmesantaler

Zu allen folgenden Sondergerichten können Sie sich selbst einen Vorspeisensalat an unserem Buffet zusammenstellen!

- € 18 **Kürbistraum** vegan, glutenfrei
Kartoffel-Kürbis-Rösti auf Grünkohl mit mariniertem Kürbis
- € 22 **Heilbuttfilet gebraten**
auf Kürbispüree mit Orangen-Fenchelgemüse
- € 24 **ganzer Steinbutt gebraten**
mit angewärmtem Kartoffelsalat und Landschinkenchips
- € 25 **Fasanenbrust**
auf Rahmwirsinggemüse mit Rosmarinkartoffeln
- heißer Rotweinpflaumenkompott**
€ 7 mit einem Duett von 2 Eiskugeln nach Wahl und Sahne
€ 7 mit Hefeknödel dazu Vanillesoße und Sahne
€ 9 **Baileys oder Dooleys Likör** (Karamell, Blaubeere, Eierlikör, weiße Schokolade)

Unsere Minis

- € 5 **Tomatencremesuppe** vegetarisch
- € 6 **herzhafte Soljanka**
würzige Fleischsuppe osteuropäischer Art
- € 9 **Salatplatte** vegetarisch/ vegan möglich
gemischter Salat mit Baguette
- € 10 **sieben Garnelen**
in Weißwein-Knoblauchbutter mit Baguette
- € 13 **Bratkartoffeln** vegetarisch möglich/ vegan möglich
mit Speck, Spiegelei und buntem Gemüse oder Salat
- € 10 **Räucherlachs auf drei**
€ 14 oder **fünf Röstitalern** mit Honig-Senf-Soße

Zu allen folgenden Hauptgerichten können Sie sich selbst einen Vorspeisensalat an unserem Buffet zusammenstellen!

vegetarisch & vegan

- € 14 **Ofenkartoffel** vegan möglich
mit Ratatouille und Kräuterquark
- € 15 **Gnocchi** vegan möglich
in Tomatensoße mit Knoblauch, gebackenem Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten
- € 15 **Gemüsepfanne** vegan möglich
Linguine in Weißweinsauce mit buntem Gemüse
- € 16 **Reisnudeln** vegan, glutenfrei
in Kokosmilch mit Currygemüse

Gern erfüllen wir Ihre Sonderwünsche:

- € 2,5 Beilagenänderung zu Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel
- € 1,5 Spiegelei, hausgemachte Kräuterbutter oder extra Soße
- € 4 saisonales Pfannengemüse

Fleischgerichte

- € 25 Haffhus-Platte 300g**
je ein Steak von Schwein und Rind
sowie Hähnchenbrustfilet mit Röstzwiebeln,
saisonaem Gemüse, gemischten Kartoffelbeilagen
mit Bratensoße und Kräuterbutter
- € 22 Rumpsteak 200g**
mit Steakhouse-Pommes und Kräuterbutter
- € 19 Rindergeschnetzeltes 150g**
in Linguine mit saisonalem Gemüse in Jus
- € 19 Hähnchenbrustfilet Toskana 180g**
mit Tomate und Mozzarella überbacken
dazu Kartoffelpüree
- € 18 Hähnchenbrustfilet Art des Hauses 180g**
auf Ratatouille mit Röstitalern
- € 19 Steakteller 180g**
zwei Schweinesteaks mit Kräuterbutter,
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
- € 18 Chefschnitzel 180g**
Schweineschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Röstzwiebeln und Steakhouse-Pommes
- € 16 Schweineschnitzel Hamburger Art 180g**
mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Fischgerichte

Alle Fischgerichte servieren wir auch gern gedünstet!

- € 24 **Duett von Haffzander- und Ostseelachsfilet gebraten** 220g
mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse
- € 22 **Haffzanderfilet gebraten** 200g
mit Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich
- € 22 **Ostseelachsfilet gebraten** 200g
mit Gemüse, Drillingskartoffeln und Kräuterbutter
- € 19 **Nudelpfanne mit sieben Garnelen**
Linguine in Weißwein-Knoblauchsoße mit Tomaten
- € 15 **Matjestrío im Ölmantel** 150g
mit Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich

Kindergerichte

- € 5 **Milchreis** vegetarisch
mit Zimt und Zucker oder Apfelmus
- € 5 **Kartoffelpuffertrío** vegetarisch
mit Apfelmus
- € 5 **Steakhouse-Pommes** vegetarisch/ vegan
- € 6 **Nudeln** vegetarisch
mit Tomatensoße und Parmesan
- € 8 **Fischstäbchen** mit Kartoffelpüree
- € 9 **Schlemmerteller Nele**
Fischstäbchen, Nuggets, Kroketten und Steakhouse-Pommes
- € 10 **kleines Hähnchenschnitzel** 140g
mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree

Süße Momente

Mövenpick glutenfrei

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Cioccolata Stracciatella, Maple Walnuts, Strawberry, Joghurt

Passionsfruchtsorbet, Himbeersorbet laktosefrei, vegan

€ 5

Eispresso

Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl und Sahnehaube

€ 3

Kleiner Genuss

Ihre Kugel Wunscheis mit Sahnehaube und passender Soße

€ 3

Smartiesbecher

Ihre Kugel Wunscheis auf einem Sahnebett mit Smarties

€ 6

Vanilletraum

3 Kugeln Crème Vanilla mit Sahnehaube und Schokoraspeln

€ 8

Baileys oder Dooleys Likör (Karamell, Blaubeere, Eierlikör, weiße Schokolade)

€ 6

Schokotraum

zwei Kugeln Chocolate Chips und eine Cioccolata Stracciatella mit Sahnehaube, Schokoladensoße und Schokoraspeln

€ 8

Baileys oder Dooleys Likör (Karamell, Blaubeere, Eierlikör, weiße Schokolade)

€ 7,5

Schwarzwälder Kirsch

zwei Kugeln Crème Vanilla und eine Chocolate Chip mit Sahnehaube und eingelegten Kirschen

€ 9

mit Kirschwasser

€ 5,5

Apfelstrudel

mit einer zartschmelzenden Wunscheiskugel und Sahnehaube

Fragen Sie gern nach unserem aktuellen Kuchensortiment:

€ 3,5

Hausgemachter Blechkuchen und Tageskuchen

€ 4

Tagestorte und Tagesecke

€ 1

extra Sahne

Unsere Barkreationen

- € 6** **Kaffinski**
Vodka, Milch, Winzerkaffee
(Weintresterbrand mit Sahne-Kaffee-Likör vom Adam Müller Weingut)
- € 7** **Blackinski**
Tanqueray Blackcurrant Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Knallköm Sekt
auch alkoholfrei mit Undone Gin 0%
- € 7,5** **Gingerinski**
Cognac, Güstrower Ginger Ale, Angustura Bitter
- € 8,5** **Lemonski**
Whisky, Orangenlikör, Zitronensaft, Zuckersirup, Sprite

Klassiker

- € 6** **Martini** bianco, fiero, rosso oder extra dry
- € 6** **Sandemann Sherry** fino, medium sweet oder medium dry
- € 6,5** **Andalö** Sanddorn-Aperitiflikör
- € 7** **Aperol Spritz**
Aperol mit Knallköm und Güstrower Gourmet
auch alkoholfrei mit Undone Orangen Bitter
- € 7** **Campari Orange**
Campari und Orangensaft
auch alkoholfrei mit Undone Orangen Bitte
- € 9** **Boulevardier**
Campari, Martini rosso und Bourbon Whisky
- € 8** **Gin Tonic**
Gordons London Dry, Sicilian Lemon oder Premium Pink
- € 8** **Undone Gin alkoholfrei**
- € 9** **Tanqueray** Blackcurrant
- € 10** **Hendricks** London Dry Schottland, **Mombasa Club** London Dry,
Knut Hansen Dry & **Gin Sul** Dry Hamburg, **Ursel** Dark Forest Dry Taunus

Wasser

- € 3 **0,25 l Güstrower Gourmet**
- € 7 **0,75 l Güstrower Gourmet**
Mineralwasser feinperlig oder naturelle in Glasflaschen
- € 7 **0,75 l Fachinger**
Heilwasser medium oder perlig-still

Softdrinks

- € 3,5 **Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic**
0,25 l Güstrower Schlossquell in Glasflaschen
- € 3 **Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix**
0,2 l in Glasflaschen
- € 4,5 **Coca-Cola, Fanta, Sprite**
0,4 l im Glas

Bauer Fruchtsäfte

- Bio-Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Rhabarbersaft, Sauerkirchnektar, Multivitaminsaft, Cranberrysaft, Bananennektar, Johannisbeernektar, Tomatensaft**
- € 3,5 **0,2 l** in Glasflaschen
- € 3 **0,2 l** als Fruchtschorle mit Güstrower Schlossquell
- € 5 **0,4 l** als Fruchtschorle mit Güstrower Schlossquell
- € 5,5 **0,4 l Kiba** Bananennektar und Sauerkirchnektar

Bier

€ 3,5	0,3 l Lübzer Pils vom Fass
€ 5	0,5 l Lübzer Pils vom Fass
	auch als Radler, Alster, Diesel, Saures...
€ 3,5	0,33 l Lübzer Pils alkoholfrei
€ 5	0,5 l Lübser Schwarzbier
€ 4	0,3 l Duckstein vom Fass
€ 6	0,5 l Duckstein vom Fass
€ 6	0,5 l Duckstein Weizen
€ 5	0,5 l Erdinger kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei
€ 4	0,33 l Berliner Weiße Waldmeister oder Himbeere

Schaumwein enthält Sulfite

€ 5	Knallköm Sekt weiß drög oder halldrög 0,1 l Glas
€ 28	0,75 l Flasche
€ 10	Knallköm Sekt rosé drög oder halldrög 0,2 l Piccolo
€ 80	Alfred Gratien Champagne Brut 0,75 l Flasche
€ 130	1,5 l Magnum
€ 40	Moët & Chandon Champagne 0,2 l Piccolo
€ 110	0,75 l Flasche

Weißwein enthält Sulfite

€ 8	Weißburgunder trocken, Markus Pfaffmann, Pfalz, 2020
	leicht fruchtig, mineralisch, feiner Schmelz und florale Akzente
€ 25	0,2 l Glas
	0,75 l Flasche
€ 8	Grauburgunder trocken, Adam Müller, Baden, 2019
	facettenreich, blumig verspielt mit nussig herber Note
€ 25	0,2 l Glas
	0,75 l Flasche
€ 7	„Techtelmechtel“
	Rivaner und Riesling
	trocken, Adam Müller, Baden, 2020
€ 22	leicht und fruchtig aber verführerisch ausdrucksstark
	0,2 l Glas
	0,75 l Flasche
€ 10	Scheurebe feinherb, Tobias Rickes, Nahe, 2019
	saftig, mineralisch, Aromatik von Litschi und Stachelbeere
€ 32	0,2 l Glas
	0,75 l Flasche
€ 7	„Spuren im Sand“
	Cuvée feinherb, Weinsberger Tal, Württemberg, 2020
	Aromen gelber Früchte mit belebendem Säurespiel
€ 22	0,2 l Glas
	0,75 l Flasche
€ 9	Riesling 9,5% lieblich, Weinhaus Barzen, Mosel, 2020
	vollmundiger Fruchtbonbon, geringer Säure- & Alkoholgehalt
€ 28	0,2 l Glas
	0,75 l Flasche
€ 10	Huxelrebe lieblich, Tobias Rickes, Nahe, 2020
	dezentes Bukett exotischer Früchte mit feiner Honignote
€ 32	0,2 l Glas
	0,75 l Flasche

Roséwein

enthält Sulfite

	Spätburgunder trocken, Tobias Rickes, Nahe, 2020 frisch und elegant mit feinem Aroma von knackigen Erdbeeren
€ 10	0,2 l Glas
€ 32	0,75 l Flasche
	„Spuren im Sand“
	Cuvee feinherb, Weinsberger, Württemberg, 2020 erfrischend und spritzig leicht mit intensiv beerigen Klängen
€ 7	0,2 l Glas
€ 22	0,75 l Flasche

Rotwein

enthält Sulfite

	„Der Kosmopolit“
	Cabernet Sauvignon & Merlot trocken, Tobias Rickes, Nahe, 2020 Würze dunkler Schokolade mit harmonisch feinem Charakter
€ 10	0,2 l Glas
€ 32	0,75 l Flasche
	Spätburgunder , trocken, Markgräfler, Baden, 2018 Elegant und saftig mit dem Duft roter Beeren
€ 6	0,2 l Glas
€ 22	1 l Flasche
	Dornfelder & Spätburgunder , trocken, Paul Anhäuser, 2011 vollmundig rund und mit einem Duft nach Kirsche leicht fruchtig
€ 7	0,2 l Glas
€ 22	0,75 l Flasche
	Lemberger trocken, Weinsberger Tal, Württemberg, 2020 wuchtig im Geschmack, feurig und nachhaltig
€ 8	0,2 l Glas
€ 25	0,75 l Flasche
	Dornfelder trocken/ halbtrocken, Markus Pfaffmann, Pfalz, 2018/ 2015 intensives, süßliches Aroma schwarzer Beeren
€ 8	0,2 l Glas
€ 25	0,75 l Flasche
	Samtrot halbtrocken, Weinsberger Tal, Württemberg, 2018 rund und samtig mit nachhallend leicht fruchtiger Säure
€ 7	0,2 l Glas
€ 22	0,75 l Flasche

2 cl 4 cl

Spirituosen

Liköre

€ 3,5	€ 6	Winzerkaffee (Sahne-Kaffee-Likör mit Weintresterbrand vom Weingut Adam Müller)
€ 3,5	€ 6	Dooleys Karamell, Eierlikör, weiße Schokolade, Blaubeere (Eckernförde)
€ 3	€ 5	Baileys (Irland)
€ 4	€ 7	Grand Marnier Orangenlikör (Frankreich)

Kräuter

€ 4,5	€ 8	Schwechower Kräuterlikör
€ 3	€ 5	Nordlichter: Leuchtfeuer Likör, Matjestrunk klar, Steuerbord Minzlikör (Eckernförde)
€ 3	€ 5	Jägermeister (Wolfenbüttel)
€ 3,5	€ 6	Radeberger (Dresden)
€ 3,5		Underberg (Schweiz)
€ 3		Kümmerling (Deesbach)

Anis

€ 3,5		brennender Fischergeist (Eckernförde)
€ 3	€ 5	Küstennebel (Eckernförde)

Kümmel

€ 3,5	€ 6	Rostocker „Mann un Fru!“
€ 3	€ 5	Aquavit Jubiläum (Dänemark), Linie (Norwegen), Malteser (Berlin)

Wacholder

€ 4,5	€ 8	Gin Sul (Hamburg), Knut & Hansen (Hamburg), Ursel (Taunus)
€ 4	€ 7	Hendrick`s Gin (Schottland), Mombasa Club Gin (England)
€ 3	€ 5	Gordon`s Gin (England)

Schwechower Obstler

€ 4,5	€ 8	Geist Schlehe, Sanddorn, Himbeere
€ 4,5	€ 8	Brand Apfel, Kirsche, Birne, Zwetschge, Mirabelle

Weinbrand

€ 3	€ 5	Asbach Uralt, Mariacron (Rheinland), Veterano Osborne (Spanien)
€ 4	€ 7	Cognac Remy Martin, Henessy, Martell

Zuckerrohrbrand

€ 3	€ 5	Rum Havanna Club 3 Jahre & Bacardi white (Cuba)
€ 4	€ 7	Premium Rum Havanna Club 7 Jahre & Bacardi black (Cuba)

Getreidebrand

€ 4	€ 7	Vodka Russian Standart
€ 3	€ 5	Premium Korn Nordhäuser Doppelkorn, Eiskorn
€ 2,5	€ 4	Korn Nordhäuser
€ 8		Premium Whisky Jonny Walker black 12J. Blendet Scotch, Dimple Blendet Scotch, Chevas Regal 12J. Blendet Scotch (Schottland)
€ 7		Whisky Jim Beam Bourbon, Jack Daniels (USA), Teachers Blendet Scotch, Jonny Walker red Blendet Scotch, Ballentines Blendet Scotch (Schottland) Glen Grand Single Malt Scotch (England), Irish Tullamore Dew (Irland), Southern Comfort Whisky mit Likör (Hamburg)

Heißgetränke

Westhoff Café Crème

€ 2,5	Tasse
€ 4,5	Kännchen
€ 4,5	Pott
€ 4,5	Milchkaffee

Westhoff Espresso

€ 3	einfach
€ 4,5	doppelt
€ 3,5	Espresso Macchiato
€ 4,5	Latte Macchiato
€ 3,5	Cappuccino
€ 4,5	Chococino

Milchspezialitäten

€ 3,5	Schokolade <i>heiß oder kalt</i>
€ 2	Milch <i>heiß oder kalt</i>

Aromatisch aufgegossen

€ 4	Pott Bio Tee <i>Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Ingwer-Zitronengras, Kamille-Verbene, Minze, Grün, Früchte, Ayurveda-Kräuter</i>
€ 4	Heiße Zitrone <i>frisch gepresst</i>

Heißgetränke mit Alkohol

€ 6	Russische Schokolade
€ 6	Amaretto Milchkaffee
€ 6	Irish Coffee
€ 5	Grog