

Salate

Cesar Salat mit Kirschtomaten, Parmesan
und Croutons ^{1,4,7,16} 12,90€

Kleiner bunter gemischter Salat der Saison ¹⁰ 7,90€

Großer bunter gemischter Salat der Saison
mit Feigenvinaigrette ¹⁰ 9,90€

Salat wahlweise mit:

Hähnchenbrust ¹⁶ 4,30€

Rindfleischstreifen ¹⁶ 5,90€

Rindfleischstreifen ¹⁶ 6,90€

Suppen & Vorspeisen

Soljanka mit Sour Cream und Baguette ^{1,7,10,15} 8,50€

Kartoffelcreme Suppe mit Baguette ^{1,7,9,15} 7,90€

Rauch-Matjes Salat mit Meerrettich-Sahne
und Baguette ^{1,7,15} 9,80€

Räucherfisch aus **eigener** Räucherei
mit gebuttertem Schwarzbrot
und Salatbeilage ⁷ 10,50€

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit Sour Cream
und Salatbeilage ^{7,10} 10,50€

Ofenkartoffel Wahlweise mit:

Hähnchenbrust ¹⁶ 4,30€

Rindfleischstreifen ¹⁶ 5,90€

Räucherlachs ⁴ 4,90€

Fleischgerichte

Currywurst mit Pommes und Limetten- Majo ^{3,7} 11,90€

Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatbeilage ^{1,10} 17,90€

Hamburger-Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage ^{1,3,15} 18,90€

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remoulade und Bratkartoffeln ^{7,10,15} 16,90€

Medaillons vom Schweinerücken
Waldpilzrahmsauce und Pommes ⁷ 23,90€

Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Pfannengemüse und Ofenkartoffel
mit Sour Cream ^{7,15,16} 21,50€

Rumpsteak vom Grill mit Basilikumpesto,
gemischtem Salat und Ofenkartoffel
mit Sour Cream ^{7,8,10,16} 24,50€

Fischgerichte

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln <small>4,7,15</small>	15,90€

Matjesfilet mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln <small>4,15</small>	16,90€

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Bratkartoffeln und Dijor-Senfsauce <small>1,4,7,10,15</small>	22,90€

„Garnelen Pfanne“ in Olivenöl gebraten mit Gemüse und Baguette <small>2</small>	19,90€

Wells Filet mit Blattspinat mit Kartoffelstampf und Meerrettich- Sauce <small>4,7,15,16</small>	21,50€

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer mit Speck und Zwiebeln <small>1,7,15</small>	12,90€

Flammkuchen mit Räucherlachs, Kirschtomaten und Rucola <small>1,4</small>	14,90€

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel, Walnuss und Honig <small>1,7</small>	13,90€

Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Basilikumpesto und Gemüse <small>1,7,8</small>	12,90€

Flammkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse <small>1,7,15,16</small>	13,90€



Kids Menü

Kartoffelpuffer mit Apfelmus ¹ 6,90€

Chicken Nuggets mit Pommes Ketchup und Majo ¹ 7,50€

Fischstäbchen mit Erbsen-Möhren
und Kartoffelstampf ¹ 8,90€

Nudeln mit Tomatensauce ^{1,9,15,16} 7,90€

Portion Pommes mit Ketchup und Majo ^{3,7} 5,90€

Dessert

Eierpfannkuchen mit Apfelmus ^{1,3,7} 6,90€

Milchreis mit Himbeersauce,
Zucker und Zimt ⁷ 5,90€

Rote Grütze mit Vanillesauce ⁷ 5,50€

Allergene und Zusatzstoffe

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg
Schwefeldioxid Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg
13. Lupine und daraus gewonnen Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
15. Zwiebeln
16. Knoblauch

Getränkekarte

Bier vom Fass

Lübzer Pils	0,3l	3,50€	0,5l	5,50€
Alsterwasser	0,3l	3,50€	0,5l	5,50€

Bier

Lübzer Schwarzbier	0,5l	4,30€
Lübzer Bockbier	0,5l	4,30€
Lübzer Rhabarber	0,5l	4,30€
Erdinger Weissbier trüb	0,5l	4,50 €
Erdinger Weissbier dunkel	0,5l	4,50€
Ducksteiner rotblond	0,5l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,50€
Lübzer alkoholfrei	0,33l	3,50€
Erdinger alkoholfrei	0,5l	4,50€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,4,7}	0,3l	2,90€	0,5l	3,90€
Fanta ^{2,4,5}	0,3l	2,90€	0,5l	3,90€
Sprite ^{2,4,5,7}	0,3l	2,90€	0,5l	3,90€
Coca Cola Light ^{2,4,7}	0,3l	2,90€	0,5l	3,90€
Spezi ^{2,4,7}	0,3l	2,90€	0,5l	3,90€

Güstrower Ginger Ale ^{2,4}	0,25l	3,10€
Güstrower Tonic Water ^{4,6}	0,25l	3,10€

Güstrower Schlossquell still oder classic	0,25l	2,80€
--	-------	-------

Flasche Glashäger	1 l	5,00€
-------------------	-----	-------

Apfelsaft	0,2l	2,50€
Orangensaft	0,2l	2,50€
Kirschsft	0,2l	2,50€
Bananensaft	0,2l	2,50€

Heißgetränke

Tasse Kaffee 7	2,80€
Pott Kaffee 7	3,50€
Cappuccino 7	3,10€
Latte Macchiato 7	4,30€
Espresso 7	2,80€
Milchkaffee 7	3,50€

Weine

Rotwein

Merlot trocken, vollmundig, fruchtig (Frankreich)	4,30€
Dornfelder halbtrocken, Qualitätswein (Pfalz)	4,30€
Dornfelder lieblich	4,30€

Weißwein

Pinot Grigio trocken, zart-fruchtig und duftig (Italien)	4,30€
Müller Thurgau trocken, Qualitätswein (Pfalz)	4,30€
Müller Thurgau lieblich, Qualitätswein (Pfalz)	4,30€
Silvaner Halbtrocken, Qualitätswein (Rheinhessen)	4,30€
Weinschorle	4,30€
Prosecco	3,90€

Rosé

Portugieser Weißherbst	3,70€
------------------------	-------

Aperitifs

Aperol Spritz	7,50€
Lillet	7,50€
Hugo	7,50€

Longdrinks

Gin Tonic Gin, Tonicwater	7,50€
Cuba Libre Havana Rum, Coca Cola, Limetten	7,50€
Tequila Sunrise ^{2,4,1} Tequila, O-Saft, Grenadine	7,50€
Malchow Cola **** Jim Beam, Coca Cola	7,50€

Weitere Cocktails nach Angebot.

Spirituosen

Mürli Kräuterlikör	2cl	3,00€
Fischergeist <small>brennend seiviert</small>	2cl	3,00€
Küstennebel <small>mit Sternanis</small>	2cl	2,50€
Lehment Mann un Fru	2cl	2,50€
Jägermeister	2cl	2,50€
Ouzo	2cl	2,50€
Ramazzotti	2cl	3,00€
Berghof Obstler	2cl	2,00€

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoffe
3. Süßstoff
4. Säuerungsmittel
5. Antioxidationsmittel
6. Chinin
7. Koffein
8. Emulgatoren