

# Bier frisch vom Fass

Lübzer Pils	0,30l	€ 3,80
Alk. % vol: 4,9	0,50l	€ 5,50
Sonnengoldfarbenes, prickelndes Pilsener aus Mecklenburg-Vorpommern mit ausgewogener Hopfen-Malzmischung für mild-herben Geschmack.		
Duckstein Original	0,30l	€ 3,90
Alk. % vol: 4,9	0,50l	€ 5,70
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten, die im Zusammenspiel mit den Hallertauer Hopfen für einen angenehm bitteren Abgang sorgen.		
Duckstein Weizen	0,30l	€ 3,90
Alk. % vol: 5,3	0,50l	€ 5,70
Naturtrübe Weizenbierspezialität mit bananigen Fruchtnoten, malzaromatischer Süße und einer sanften Hopfenbittere, spritzig schlank im Abgang.		
Grimbergen Double	0,25l	€ 3,90
Alk. % vol: 6,5	0,50l	€ 6,50
Dunkles, belgisches Abteibier mit feiner Süße von Karamell- und Röstmalzaromen gefolgt von einem brandyähnlichen, fast fruchtigen Abgang.		
Kronenbourg 1664 blanc	0,33l	€ 4,90
Alk. % vol: 5,0	0,50l	€ 6,50
Goldglänzendes, naturtrübes, erfrischend mildes Bier mit Noten von Citrusfrüchten, weißem Pfirsich und einem Hauch von Gewürzen.		
5er Probierbrett	0,50l	€ 7,90
Genießen Sie die Vielfalt mit allen Sorten, je im 0,10l Glas Lübzer Pils, Duckstein Original, Duckstein Weizen, Grimbergen Double, 1664 blanc		
Alster	0,30l	€ 3,80
(Pils mit Zitronenlimonade)	0,50l	€ 5,50
Diesel	0,30l	€ 3,80
(Pils mit Cola)	0,50l	€ 5,50

## Biere aus der Flasche

Lübzer alkoholfrei	0,33l	€ 3,80
Lübzer Pils	0,50l	€ 5,30
Carlsberg Beer	0,50l	€ 5,70
Erdinger Weißbier	0,50l	€ 5,50
Erdinger alkoholfrei	0,50l	€ 5,50

## Somersby Cider (4,5% Alkohol)

Somersby Apple Cider Fruchtig-frischer Cider aus leckeren Äpfeln.	0,33l	€ 5,90
Somersby Rhabarb Spritziger Cider mit dem Geschmack von leckerem Rhabarber.	0,33l	€ 5,90
Somersby Mango & Lime Erfrischender Cider mit dem Geschmack saftiger Mango und spritziger Limette.	0,33l	€ 5,90
Somersby Blackberry Fruchtiger Cider mit dem Geschmack leckerer Brombeeren.	0,33l	€ 5,90

## Aperitifs

Martini, 15% Bianco - Rosso - Extra Dry	€ 5,50
Grüne Wiese (Orangensaft, Blue Curacao, Sekt)	€ 6,90
Kir-Royal (Cassissée, Sekt)	€ 6,90
Aperol Spritz (Aperol, Sekt, mit Eiswürfeln im Weißweinglas serviert)	€ 7,90
Hugo (Hollunderblütensirup, Limette, frische Minzblätter, Sekt, mit Eiswürfeln im Weißweinglas serviert)	€ 7,90

## alkoholfreie Getränke

Güstrower Schlossquell feinperlig oder naturelle	0,25l	€ 3,30		
Güstrower Schlossquell feinperlig oder naturelle	0,75l	€ 6,50		
Tafelwasser mit Kohlensäure versetzt oder still	0,20l	€ 2,60	0,40l	€ 4,50
Coca-Cola	0,20l	€ 2,90	0,40l	€ 4,90
Coca-Cola light	0,20l	€ 2,90	0,40l	€ 4,90
Fanta	0,20l	€ 2,90	0,40l	€ 4,90
Sprite	0,20l	€ 2,90	0,40l	€ 4,90
Spezi (Cola und Fanta)	0,20l	€ 2,90	0,40l	€ 4,90
Apfelsaft	0,20l	€ 3,20	0,40l	€ 5,40
Orangensaft	0,20l	€ 3,20	0,40l	€ 5,40
Kirschnektar	0,20l	€ 3,20	0,40l	€ 5,40
Bananennektar	0,20l	€ 3,20	0,40l	€ 5,40
Kiba (Kirsch- und Bananennektar)	0,20l	€ 3,20	0,40l	€ 5,40
Rhabarbernektar	0,20l	€ 3,20	0,40l	€ 5,40
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	€ 3,50	0,40l	€ 5,90
Apfelsaftschorle	0,20l	€ 2,90	0,40l	€ 4,90
Bitter Lemon	0,20l	€ 3,30	0,40l	€ 5,60
Ginger Ale	0,20l	€ 3,30	0,40l	€ 5,60
Tonic Water	0,20l	€ 3,30	0,40l	€ 5,60

# Kaffeespezialitäten

Wir verwenden ausschließlich italienischen, hochwertigen, aromatischen und charakterstarken I:O Qualitätskaffee. Weitere Infos unter: <http://www.io-caffe.de/io-welt/io-gefuehl/>

Tasse Café Crème	€ 3,90
Pott Café Crème	€ 4,90
Espresso	€ 3,20
doppelter Espresso	€ 5,50
Cappuccino	€ 4,30
Milchkaffee	€ 5,50
Latte Macchiato	€ 5,50
Schococcino (weiße Schokolade mit doppeltem Espresso)	€ 8,50
Kaffee Advocat (Kaffee mit 4cl Eierlikör und Sahne)	€ 7,90
Irish Coffee (Kaffee mit 4cl Whisky und Sahne)	€ 8,90

auf Wunsch servieren wir Ihren Kaffee gern mit Karamell- oder Haselnuss-Sirup  
Aufpreis € 0,90

## heiße Getränke

Glas Tee	groß (290ml)	€ 4,90
	klein (180ml)	€ 3,50
(Earl Grey, Darjeeling, Kräuter, Kamille, Pfefferminze, Fenchel, Grüner Tee, Früchte, Waldbeere, Paradiesmischung)		
heißer Kakao mit Sahnehäubchen		€ 3,90
großes Glas heiße Schokolade zartbitter oder weiß		€ 4,90
Glühwein	groß (290ml)	€ 5,90
	klein (180ml)	€ 4,50
Grog mit 4cl Rum		€ 5,90

# Soljanka

## das Rezept zum Nachkochen

200g verschiedenes Fleisch (Kassler, Wurst, Schinken),  
2 Zwiebeln, Öl, 2 El. Tomatenmark, 1L Fleischbrühe,  
saure Gurken, Paprika, Salz, Pfeffer, Zucker,  
Zitronensaft, saure Sahne

Wurst, Fleisch und Zwiebelscheiben in Öl anbraten,  
mit der Fleischbrühe ablöschen und das Tomatenmark dazugeben.  
Die sauren Gurken und die Paprika in Streifen schneiden,  
zugeben, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Zucker,  
Zitronensaft und Gurkenwasser abschmecken.  
Die Soljanka in Suppentassen füllen und  
mit der sauren Sahne servieren.

In unseren Speisen und Getränken können  
folgende Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein.

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| - glutenhaltige Getreide     | -Krebstiere                   |
| - Weichtiere                 | - Eier                        |
| - Fisch                      | - Erdnüsse                    |
| - Soja                       | - Milch                       |
| - Schalenfrüchte/Nüsse       | - Sellerie                    |
| - Senf                       | - Sesam                       |
| - Schwefeldioxid und Sulfite | - Lupinen                     |
| - Farbstoff                  | - Konservierungsstoffe        |
| - Nitritpökelsalz            | - Antioxidationsmittel        |
| - Geschmacksverstärker       | - Phosphat                    |
| - geschwärzt                 | - geschwefelt                 |
| - Süßungsmittel              | - Phenylalaninquelle/Aspartam |
| - Zucker                     |                               |

Wir verwenden Speisesalz ohne Jod. Die meisten unserer Speisen sind Glutenfrei,  
bzw. können von der Küche auch glutenfrei zubereitet werden.  
Bitte fragen Sie bei einer bestehenden Unverträglichkeit unser Servicepersonal.

## Suppen | Vorspeisen | Salat

Herzhafte Soljanka (240 ml) nach Art des Hauses mit saurer Sahne	€ 7,90
Leicht gebundene Fischsuppe (240 ml), Welsfiletstückchen und Gemüse, abgerundet mit Sahne und Dill	€ 8,50
Würzfleisch vom Schwein in einer Béchamelsauce mit Käse überbacken, serviert mit gerösteten Toastecken	€ 8,90
Kleiner gemischter Salatteller Eisbergsalat, Strauchtomaten, Gurken, Paprika, Mais, Zwiebeln mit Joghurtdressing oder Himbeervinaigrette	€ 7,50
Großer gemischter Salatteller Eisbergsalat, Strauchtomaten, Gurken, Paprika, Mais, Zwiebeln mit Joghurtdressing oder Himbeervinaigrette, dazu Baguette wahlweise mit	€ 16,50
- Hähnchenbruststreifen oder	+Aufpreis je € 6,90
- Feta und Oliven	

## Eierspeisen | Pasta | Vegetarisches

Wir beziehen den größten Teil unserer Eier frisch von Mutti's Bauernhof,  
wo die Hühner in Freilandhaltung als bunt gemischte Gruppe leben.  
Ein kleiner Teil an Zwerghuhnneiern kommt direkt von unseren Damen,  
die Sie von der Terrasse aus beobachten können.

Bauernfrühstück nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln, Jagdwurst, Tomate, Gurke und Eier (auf Wunsch auch vegetarisch)	€ 17,90
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto, gedünstete Tomatenstückchen und gehobeltem Parmesan oder	€ 17,50
Spaghetti in Sahnechampignons mit gehobeltem Parmesan	€ 18,90
wahlweise mit	+Aufpreis je € 6,90
- Hähnchenbruststreifen oder	
- gebratenen Fischfiletstückchen	

## Fisch- & Fleischgerichte

Brathering, süß-sauer eingelegt nach Art des Hauses mit Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln	€ 18,90
Zarte norwegische Räucherlachsscheiben auf einem großen Tellerrösti mit Creme fraiche und reichlich frischem Dill	€ 22,50
Filet vom Mecklenburger Jungwels, mehliert und gebraten auf Paprika-Tomatengemüse, dazu Wildreis	€ 24,90
Paniertes Schweineschnitzel (180 g) mit zwei gebratenen Zwerghühneiern, dazu Pommes frites	€ 19,50
"Warschauer Schnitzel" paniertes Schweineschnitzel (180 g) mit geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	€ 19,90
Paniertes Schweineschnitzel (180 g) mit Champignons in Sahnesoße, dazu Kroketten	€ 21,50

## Kindergerichte & Extras

Kiddy Box mit Pommes frites und Hähnchennuggets, Capri-Sun, Lutscher, Luftballon, eine Überraschung sowie Ketchup und Mayonnaise	€ 9,90
Warmer Milchreis mit Zimt & Zucker, dazu Apfelmus	€ 8,50
Kleine Portion Spaghetti mit Tomatensoße, gebratener Jagdwurst und gehobelem Parmesan	€ 11,90
Kleine panierte Dinos aus Hähnchenfleisch mit Pommes frites, je eine Portion Ketchup und Mayonnaise sind mit dabei	€ 10,50
Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	€ 7,50
Extra Portion Ketchup oder Mayonnaise	€ 0,50

# Spirituosen

Mann un Fru, 38% (Original Lehment Rostocker Doppelkümmel)	2cl € 3,50	4cl € 6,50
Gosch, Sylter Aquavit, 38%	2cl € 3,90	4cl € 7,30
KALAND Kümmel, 40% Erste Männerhobby Brennerei, von der Mecklenburger Küste (Ein Zusammenspiel von Kümmel und Zitrone mit dezenter Note von Anis und Fenchel)	2cl € 4,50	4cl € 8,50
Fischergeist, 56% (wird brennend im Tontöpfchen serviert)	2cl € 4,50	

# Liköre

Kleiner Feigling (Fl.), 20%	2cl € 2,50	
Molinari Sambucca, 40%	2cl € 3,50	4cl € 6,50
Licor 43, 31%	2cl € 3,50	4cl € 6,50
le Favori Triple sec, 40%, Liqueur a`l'orange	2cl € 3,50	4cl € 6,50
Baileys, 17%	2cl € 3,70	4cl € 6,90
Grand Marnier, 40%	2cl € 3,90	4cl € 7,30

# Kräuter

Kümmerling (Fl.), 30%	2cl € 2,90	
Jägermeister, 35%	2cl € 3,50	4cl € 6,50
Radeberger Kräuterlikör, 38%	2cl € 3,50	4cl € 6,50
Ramazzotti, 30% (auf Eis mit Zitrone)	2cl € 3,90	4cl € 7,30
Underberg (Fl.), 44%	2cl € 3,90	

## Obstbrände

Grappa, 40%	2cl	€ 4,50	4cl	€ 8,50
Berghof Obstwasser Apfel- Birne, 38%, Berghof Waldhimbeergeist, 40%	2cl	€ 4,50	4cl	€ 8,50
Himbeergeist, 40%, Schwechower Obstbrennerei	2cl	€ 5,50	4cl	€10,50

## Weinbrand, Cognac & Whisky

Metaxa *****, 40%	2cl	€ 3,90	4cl	€ 7,30
Remy Martin, 40%	2cl	€ 4,50	4cl	€ 8,50
Jim Beam, Bourbon, 40%	2cl	€ 3,50	4cl	€ 6,50
Jack Daniels, Bourbon, 40%	2cl	€ 4,50	4cl	€ 8,50
Ballantines Finest, Scotch, 40%	2cl	€ 3,90	4cl	€ 7,30
Tullamore D.E.W., Irish Whisky, 40%	2cl	€ 3,90	4cl	€ 7,30

## Longdrinks mit 4cl

Campari-Orange	€ 6,90
Gin-Tonic	€ 7,50
Batida de Coco-Kirschsafft	€ 6,90
Blanco 43 (Licor 43 mit Milch auf Eis)	€ 6,90
Southern Comfort-Ginger Ale	€ 7,50
Bacardi-Cola	€ 6,90
Jim Beam-Cola	€ 6,90
Captain Morgan-Cola	€ 7,50
Cuba Libre	€ 7,50

# Weinschorle & Sekt

Weißweinschorle		0,2l	€ 5,90
Rotweinschorle		0,2l	€ 5,90
Rotkäppchen Sekt	Glas	0,1l	€ 3,90
weiß, rose´ (trocken)	Flasche	0,75l	€ 26,00
Rotkäppchen Sekt, Piccolo		0,2l	€ 5,90
weiß (trocken/halbtrocken), rose´ (trocken)			
Ca del Cino Vino Frizzante Secco		0,75l	€ 28,90
Valdo (trocken)			

# Weißwein

## Baden

Grauburgunder QbA, trocken 0,20l € 8,90 0,75l € 28,50

### Weingut Behringer

Feine, kräuterige Nase mit reifer Williamsbirne und Löwenzahnblume. Klar und feinsaftig, frische Kräuter und etwas Kernobstfrucht, kraftvoll mit breiter Schulter und festem Rückgrat, belebend frisch mit Rasse, ein Hauch Schmelz, deutliche Spannung am Gaumen, tief und komplex, rund und ausgewogen, gutes Finale mit Kräuterwürze, etwas Mineralität und getrockneten Apfelschalen.

## Pfalz

Kerner QbA, feinherb 0,20l € 7,90 0,75l € 25,30

### Grafschaft von Leiningen - Weingut Hammel & Cie

Etwas Birne und Apfelfrucht, klar und feinsaftig, kühle Erscheinung mit etwas frischer Kernobstfrucht und einem Hauch Kräuter, lebendig frisch mit Zug, schlanker aber fester Körper, etwas reduktiv und leicht straff, ein Hauch Mineralität am Gaumen, gute Balance, leicht mineralisches Finale mit reifer Kernobstfrucht und etwas Kräuter.

## Pfalz

Scheurebe QbA, lieblich 0,20l € 7,90 0,75l € 25,30

### Weingut am Kaiserbaum

Er begeistert schon beim Riechen durch seine Scheurebe-typische Aromenvielfalt, wie schwarze Johannisbeere, Pfirsich oder Ananas. Geschmacklich überzeugt er Liebhaber restsüßer Weine durch die harmonische Verbindung von anregender Fruchtsäure und feinfruchtige Süße.

# Roséwein

## Pfalz

Rosécuvée Sophie Helene, trocken 0,20l € 7,90 0,75l € 25,30  
Weingut Hammel & Cie.

Dieser Rosé besteht aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder. Der Wein zeigt eine wunderbar fruchtbetonte Nase mit Aromen von Himbeeren, Granatapfel, Kirschen, gelbe Feigen, ein Hauch Minze und florale Akzente. Am Gaumen frisch, saftig, tolle Frucht, animierende Eleganz, finessenreich, zarte Würze, unwiderstehlicher Charme und lange nachhallend.

# Rotwein

## Italien - Apulien

Primitivo Quietum Appassimento IGT 0,20l € 7,90 0,75l € 25,30  
Casa Vinicola Minini, trocken

Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig, sehr gut eingebundenes Tannin. Samtig und anhaltend.

## Baden

La Promessa Rossa, halbtrocken 0,20l € 7,50 0,75l € 24,00  
Cuvée Pinot Noir Regent Weingut Behringer

Appassimento zu Deutsch "welk werden" oder "ausdörren" ist ein Verfahren bei dem ein Teil der Trauben direkt am Rebstock trocknet. Durch die Reduktion der Flüssigkeit werden Aromen und Süße stark konzentriert. So gewinnt der Wein im Laufe der Vinifikation an Komplexität und erhält eine intensive Süße, eine konzentrierte Fruchtsäure und ein außergewöhnliches Aroma. Den Feinschliff erhält dieser besondere Wein während einer Reifezeit von 15 Monaten in Barriques.

Ihr Lieblingsgetränk ist nicht dabei?

Erfragen Sie dies bitte beim Servicemitarbeiter.