

Wasser | Softdrinks

Güstrower Schlossquell feinperlig naturell 0.25l	2.50
Güstrower Schlossquell feinperlig naturell 0.75l	5.50
FRITZ Kola Kola ohne Zucker 0.33l	3.80
FRITZ Limo Zitrone Orange Apfel-Holunder-Kirsch 0.33l	3.80
FRITZ Schorle Rhabarber Traube 0.33l	3.80
Schweppes Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon 0.2l	3.40

fritz-kola®

Säfte von der Lohnmosterei Postlow auf Basis von Apfel

Apfel naturtrüb Quitte Holunder Aronia 0.2l 0.4l	2.80 4.80
Sauerkirsche Banane Orange 0.2l 0.4l	2.80 4.80

Biere der Störtebeker Braumanufaktur

Störtebeker Pils aus dem Faß gehaltvoll-herb 4,9% vol. 0.3l 0.5l	3.60 5.50
Alster 0.3l 0.5l	3.60 5.50
Störtebeker Schwarzbier samtweich-röstig 5,0% vol. 0.5l	5.50
Störtebeker Bernstein Weizen fruchtig-spritzig 5,3% vol. 0.5l	5.50
Störtebeker Weizen alkoholfrei erfrischend-fruchtig <0,5% vol. 0.5l	5.50
Störtebeker Frei Bier erfrischend-herb <0,5% vol. 0.33l	3.60

Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

Prickelndes

Glas Sekt Wittekind trocken&fruchtig 0.1l 0.75l	5.50 29.00
Glas FreeDolin alkoholfreier Sekt 0.1l 0.75l	5.50 29.00
Weinschorle Riesling 0.25l	6.50
Andalö Sanddornlikör Sekt Apfel 0.25l	7.50
Lillet Berry Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Beeren 0.25l	8.50
Aperol Spritz Aperol Sekt Orange 0.25l	7.50

Brände und Liköre der Gutsbrennerei Zinzow

Brände Williams Birne | Himbeere | Zitrone | Sauerkirsche | Kakao 2cl **4.80**

Liköre Blaubeere | Sanddorn | Kräuter – Orange | Roter Pfirsich 2cl **4.50**

Klares 4cl

Rostocker Doppelkümmel 40% **2.80**

Rostocker Aquavit 41% **2.80**

Nordhäuser Doppelkorn 30% **2.80**

Linie Aquavit 41% **3.50**

Absolut Vodka 40% **3.50**

Kräuter 4cl

Ramazzotti 30% **4.00**

Jägermeister 35% **3.50**

Wermut | Sherry 5cl

Martini Bianco 14.4% **5.50**

Martini Rosato 14% **5.50**

Sandeman Sherry fino 15% **5.20**

Sandeman Sherry medium dry 15% **5.20**

Liköre 4cl

Bailey`s Irish Cream 17% **4.00**

Andalö Sanddorn 15% **4.00**

Berliner Luft 18% **3.50**

Grappa 2cl

NONINO Grappa Chardonnay **4.50**

Longdrinks

Berliner Brandstifter Gin Tonic **8.00**

Vodka Lemon | O Saft **7.50**

Cola mit

Johnnie Walker Red Label **8.00**

Absolut Vodka **7.50**

Havana Rum **7.50**

Weißweine

- 2021 Weißburgunder trocken 0.25l | 0.75l** 9.50 | 27.00
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland
elegant mineralisch Melone Apfel
- 2022 Riesling trocken 0.25l | 0.75l** 10.00 | 31.50
Weingut Dr. Gänz | Nahe | Deutschland
mineralisch ausgewogen Birne Pfirsich Zitrus
- 2021 Grauburgunder Straight trocken 0.25l | 0.75l** 11.50 | 33.00
Weingut Krämer | Rheinhessen | Deutschland
gelbe Früchte wenig Restsüße cremig
- 2021 Chardonnay unwooded trocken 0.25l | 0.75l** 10.00 | 31.50
Louisevale Vineyards Western Cape | Stellenbosch | Südafrika
leicht frisch
- 2022 Sauvignon Blanc trocken 0.25l | 0.75l** 11.50 | 33.00
Weingut Hörner | Pfalz | Deutschland
spritzig angenehm erfrischend Stachelbeere

Roséwein

- 2022 Rosé Sunset Twilight trocken 0.25l | 0.75l** 10.00 | 31.50
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland
saftig spritzig elegant Granatapfel Hagebutte

Rotweine

- 2021 Merlot Bundschuh trocken 0.25l | 0.75l** 11.50 | 33.00
Weingut Emil Bauer | Pfalz | Deutschland
weich vollmundig Kirsche Waldbeeren
- 2020 Kleine Rust Pinotage Shiraz trocken 0.25l | 0.75l** 9.50 | 27.00
Family Wines Stellenrust | Stellenbosch | Südafrika
Vollmundig sanft saftig schwarze Beeren angenehme
- 2021 Cabernet Sauvignon & Merlot von ersten Lagen trocken 0.25l | 0.75l** 12.00 | 34.50
Weinbiet Manufaktur eG. | Pfalz | Deutschland
kräftig würzig dunkle Beeren Zartbitterschokolade
- 2019 Spätburgunder La Promessa Rossa halbtrocken 0.25l | 0.75l** 9.50 | 27.00
Weingut Behringer | Baden | Deutschland
weich vollmundig kandierte Kirschen Vanille
- 2021 Tempranillo Joven trocken 0.25l | 0.75l** 12.00 | 34.50
Abadia de Acon | Ribera Del Duero | Spanien
vollmundig moderate Säure #Waldbeeren Kirsche Pflaume

Kaffee

Café Creme	2.50
Großer Café Creme	3.50
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	4.00

Cappuccino	3.50
Milchkaffee	3.80
Latte Macchiato	4.50
Heiße Schokolade mit Sahne	3.80

... wahlweise auch mit Hafer + 0.70

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	5.80
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	5.80

Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Schwarz Earl Grey Darjeeling Summer Gold	2.90
--	------

Grün Morgentau	2.90
----------------	------

Kräuter Rooibos Orange Ayurveda Herbs&Ginger Refreshing Mint	2.90
--	------

Frucht Sweet Berries Fruity Camomile	2.90
--	------



Wählen Sie zum Kaffee oder Tee ein Stück unserer
hausgebackenen Kuchen oder Torten ...

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Umsatzsteuer

Vorspeisen | Suppen

Erfrischende Himbeer-Gazpacho confierte Tomaten	8.00
Erbsencremesuppe geschmorte Ochsenbacke	9.50
Sherry Matjes Pflücksalat Hausfrauensauce	12.50
Mediterraner Hirtensalat Feta Balsamico Dressing	10.50

... aus dem Ofen

Elsässer Flammkuchen geräucherter Speck Zwiebeln Frühlingslauch	11.00
Nordischer Flammkuchen Räucherlachs Spinat Zwiebeln	12.00
Flammkuchen Pfifferling Pfifferlinge Feta Zwiebeln	13.00

Landbrotstullen ...

mit gebratenen Pfifferlingen Frischkäse Kräuteromelette	12.50
mit Roastbeef eingelegte Zwiebeln hausgemachte Remoulade	12.00
Fährmann Stulle Sherry Matjes Apfel Hausfrauensauce	14.00

Für das besondere Grillerlebnis ... **Werden Sie selbst am heißen Stein aktiv !**

Rumpsteak vom irischen Black Angus Rind **28.00**

Filet vom Apfelschwein **22.00**

Zum heißen Stein werden Pommes Frites, ein kleiner Salat und verschiedene hausgemachte Dips

BBQ-Sauce Aioli Honig-Senf Kräuterbutter serviert.

Fleisch

Gebratene Maishähnchenbrust **21.50**
Kräutergnocchi | Sommergemüse | Parmesanschaum

Duett vom Apfelschwein **24.50**
24h Sous-vide gegarter Nacken | Schweinefilet im Speckmantel
gebratene Pilze | Kartoffel-Zwiebel-Püree | Schwarzbiersauce

Schnitzel Wiener Art **21.00**
gebackene Kapern | österreichischer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

SURF 'n' TURF Rumpsteak & Garnele **31.00**
glasierte Schoten | Rosmarinkartoffeln | Sambal-Hollandaise

Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet **23.00**
Kartoffel-Buttermilch-Püree | wilder Brokkoli | Zitronenbuttersauce

Backfisch vom Kabeljau **21.50**
Gurkensalat | Kartoffelsalat | hausgemachte Remoulade

Vegetarisch

Kräutergnocchi 18.50
Sommergemüse | geröstete Sonnenblumenkerne | Parmesanschaum

Hausgemachte Pasta 19.00
gebratene Pfifferlinge | Pilzrahmsauce

Vör de Lütten

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites 8.50

Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus 7.00

Pasta mit Tomatensauce 6.50

Kinderschnitzel mit Kartoffelpüree und Mischgemüse 12.00

Dessert

Crème Brûlée von der weißen Schokolade 7.50
hausgemachtes Waldbeersorbet

Erdbeerentarte 8.00
marinierte Erdbeeren | Vanilleeis

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte ans das Personal



