

## 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 Spritz Rhabarber | Traube 0.33l** 3.80

**Schweppes Ginger Ale | Tonic Water | Bitter Lemon 0.2l** 3.40

## Säfte von der Lohnmosterei Postlow

**Apfel naturtrüb | Apfel-Birne | Apfel-Holunder 0.2l | 0.4l** 2.80 | 4.80

## Lassaner Säfte

**Sauerkirsche | Banane | Mango 0.2l | 0.4l** 2.80 | 4.80  
**Schwarze Johannisbeere | Sanddorn 0.2l | 0.4l**

## Fassbiere der Störtebeker Braumanufaktur

**Störtebeker Pils** gehaltvoll-herb | 4,9% vol. **0.3l | 0.5l** 3.60 | 5.50  
**Störtebeker Schwarzbier** samtweich-röstig | 5,0% vol. **0.3l | 0.5l** 3.60 | 5.50  
**Alster 0.3l | 0.5l** 3.60 | 5.50

## Flaschenbiere

**Störtebeker Bernstein Weizen** fruchtig-spritzig | 5,3% vol. **0.5l** 5.50  
**Störtebeker Baltic-Lager** kräftig malzig | 5,5% 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

## Prickelndes Alkoholisches

<b>Glas Sekt Wittekind trocken 0.1l</b>	<b>5.50</b>
<b>Glas Traubensecco Drink&amp;Ride alkoholfrei 0.1l</b>	<b>4.50</b>
<b>Weinschorle Riesling 0.25l</b>	<b>6.00</b>
<b>Andalö Sanddornlikör   Sekt   Apfel 0.25l</b>	<b>7.50</b>
<b>Lillet Berry Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Beeren 0.25l</b>	<b>8.00</b>
<b>Aperol Spritz Aperol   Sekt   Orange 0.25l</b>	<b>7.00</b>

## Brände und Liköre der Gutsbrennerei Zinzow

<b>Brände Williams Birne   Apfel   Himbeere   Zitrone   Sauerkirsche 2cl</b>	<b>4.80</b>
<b>Liköre Blaubeere   Sanddorn   Kräuter – Orange   Roter Pfirsich 2cl</b>	<b>4.50</b>

### Klares 4cl

<b>Rostocker Doppelkümmel 40%</b>	<b>2.80</b>
<b>Rostocker Aquavit 41%</b>	<b>2.80</b>
<b>Nordhäuser Doppelkorn 30%</b>	<b>2.80</b>
<b>Linie Aquavit 41%</b>	<b>3.50</b>

### Kräuter 4cl

<b>Ramazzotti 30%</b>	<b>4.00</b>
<b>Jägermeister 35%</b>	<b>3.50</b>

### Wermut | Sherry 5cl

<b>Martini Bianco 14.4%</b>	<b>5.50</b>
<b>Martini Rosato 14%</b>	<b>5.50</b>
<b>Sandeman Sherry fino 15%</b>	<b>5.20</b>
<b>Sandeman Sherry medium dry 15%</b>	<b>5.20</b>

### Liköre 4cl

<b>Bailey`s Irish Cream 17%</b>	<b>4.00</b>
<b>Andalö Sanddorn 15%</b>	<b>4.00</b>
<b>Berliner Luft 18%</b>	<b>3.50</b>

### Grappa 2cl

<b>NONINO Grappa Chardonnay</b>	<b>4.50</b>
---------------------------------	-------------

## Weißweine

**Naturtalent Weißburgunder vom Löss trocken 0.25l | 0.75l** 11.50 | 34.50  
**Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz | Deutschland**  
elegant mineralisch sanft Pfirsich grüner Apfel

**Riesling Hochgewächs trocken 0.25l | 0.75l** 9.00 | 27.00  
**Weingut Kallfelz | Mosel | Deutschland**  
mineralisch erfrischend feinfruchtig **Der Allrounder**

**Straight Grauburgunder trocken 0.25l | 0.75l** 11.00 | 33.00  
**Weingut Krämer | Rheinhessen | Deutschland**  
gelbe Früchte wenig Restsüße cremig

**Chardonnay unwooded trocken 0.25l | 0.75l** 10.00 | 30.00  
**Louisevale Vineyards Western Cape | Stellenbosch | Südafrika**  
leicht frisch Pfirsich

**Scheurebe Familiengewächs feinherb 0.25l | 0.75l** 9.50 | 28.50  
**Winzere Keller Sommerach | Franken | Deutschland**  
feiner Schmelz fruchtig Rosen Grapefruit

## Roséwein

**Rosé Pink Vineyard [Cabernet Sauvignon] trocken 0.25l | 0.75l** 9.50 | 28.50  
**Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz | Deutschland**  
saftig spritzig Granatapfel Hagebutte elegant

## Rotweine

**Bundschuh Merlot trocken 0.25l | 0.75l** 11.00 | 33.00  
**Weingut Emil Bauer | Pfalz | Deutschland**  
weich vollmundig Kirsche Waldbeeren

**Kleine Rust Pinotage Shiraz trocken 0.25l | 0.75l** 8.50 | 25.50  
**Family Wines Stellenrust | Stellenbosch | Südafrika**  
Vollmundig sanft saftig schwarze Beeren angenehme

**Ursprung Cuvée [Cabernet Sauvignon & Merlot] trocken 0.25l | 0.75l** 11.50 | 34.50  
**Weingut Markus Schneider | Pfalz | Deutschland**  
kräftig würzig Cassis Zeder

**La Promessa Rossa [Spätburgunder & Regent] halbtrocken 0.25l | 0.75l** 9.00 | 27.00  
**Weingut Behringer | Baden | Deutschland**  
weich vollmundig kandierte Kirschen Vanille

## Kaffee

<b>Café Creme</b>	<b>2.50</b>
<b>Großer Café Creme</b>	<b>3.50</b>
<b>Espresso</b>	<b>2.50</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4.00</b>

<b>Cappuccino</b>	<b>3.50</b>
<b>Caffè Latte</b>	<b>3.80</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4.00</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>3.80</b>

... wahlweise auch mit Hafer

<b>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</b>	<b>4.80</b>
<b>Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne</b>	<b>4.80</b>

## Tee aus dem Hause Ronnefeldt

<b>Schwarz Earl Grey   Darjeeling Summer Gold</b>	<b>2.90</b>
---	-------------

<b>Grün Morgentau</b>	<b>2.90</b>
-----------------------	-------------

<b>Kräuter Rooibos Orange   Ayurveda Herbs&amp;Ginger   Refreshing Mint</b>	<b>2.90</b>
---	-------------

<b>Frucht Sweet Berries   Fruity Camomile</b>	<b>2.90</b>
---	-------------



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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Umsatzsteuer

## Vorspeisen

<b>Feldsalat mit Ziegenkäse Creme Brûlée</b> marinierte Möhren   Apfeldressing	<b>11.00</b>
<b>Landbrotstulle mit gebratenem Roastbeef</b> eingelegte Zwiebeln   Remoulade	<b>12.00</b>
<b>Erbsencremesuppe</b> geschmorte Ochsenbacke	<b>9.50</b>
<b>Landbrotstulle mit confierten Tomaten</b> Frischkäse   Feta   Feldsalat   eingelegte Zwiebeln	<b>10.00</b>

## ... aus dem Ofen

<b>Elsässer Flammkuchen</b> geräucherter Speck   rote Zwiebeln   Frühlingslauch	<b>10.00</b>
<b>Nordischer Flammkuchen</b> Räucherlachs   Spinat   rote Zwiebeln	<b>11.00</b>

## Vör de Lütten

<b>Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>	<b>8.50</b>
<b>Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus</b>	<b>7.00</b>
<b>Pasta mit Tomatensauce</b>	<b>6.50</b>
<b>Kinderschnitzel mit Kartoffelpüree und Mischgemüse</b>	<b>12.00</b>
<b>Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo</b>	<b>5.00</b>

## 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

**Schnitzel Wiener Art** 21.00

Kartoffelsalat | gebackene Kapern | Preiselbeeren

**Gebratene Maishähnchenbrust** 20.00

Kräutergnocchi | Zuckerschoten | Parmesan

**Duett vom Apfelschwein** 24.50

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

### Fisch

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** 22.00

Kartoffel-Buttermilch-Püree | wilder Brokkoli | Zitronenbuttersauce



## Vegetarisch

### Kräutergnocchi

Sommergemüse | geröstete Sonnenblumenkerne | Parmesanschaum

18.50

## Dessert

### Crème Brûlée von der weißen Schokolade

hausgemachtes Waldbeerensorbet

7.50

### Schokotörtchen

heiße Himbeeren | Vanilleeis

7.50

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



English



Deutsch



# SPARGELZEIT IM STOLPER FÄHRKRUG



**Spargelcremesüppchen**

**7.50**

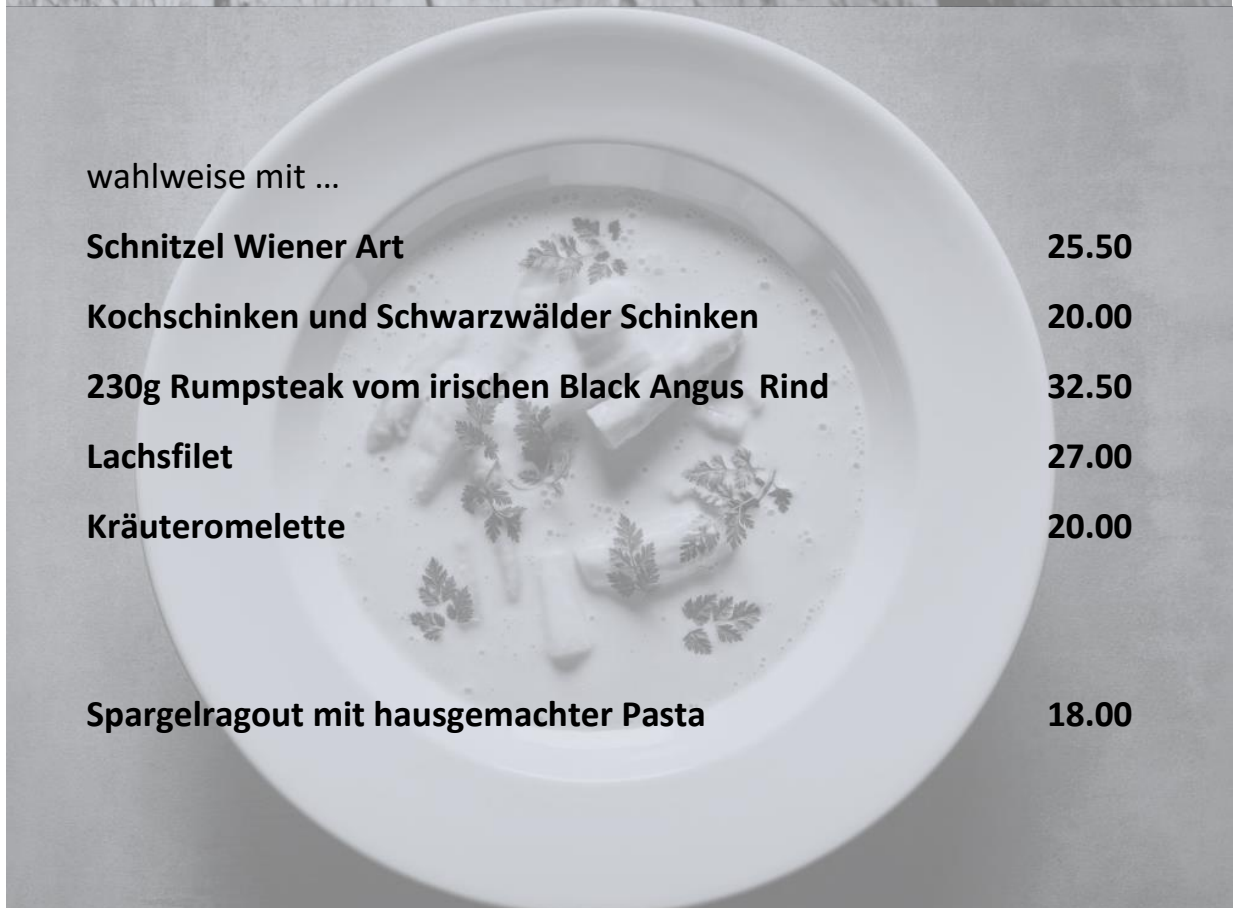
**Flammkuchen Spargel**

weißer & grüner Spargel | Kochschinken | Hollandaise

**13.50**

**250g Beelitzer Spargel**

Salzkartoffeln | Hollandaise oder Braune Butter



wahlweise mit ...

**Schnitzel Wiener Art**

**25.50**

**Kochschinken und Schwarzwälder Schinken**

**20.00**

**230g Rumpsteak vom irischen Black Angus Rind**

**32.50**

**Lachsfilet**

**27.00**

**Kräuteromelette**

**20.00**

**Spargelragout mit hausgemachter Pasta**

**18.00**