

## Wasser | Softdrinks

Güstrower Schlossquell feinperlig   naturell 0.25l	2.50
Güstrower Schlossquell feinperlig   naturell 0.75l	5.50
FRITZ Kola   Kola ohne Zucker   MischMasch 0.33l	3.80
FRITZ Limo Zitrone   Orange   Apfel-Holunder-Kirsch   Melone 0.33l	3.80
FRITZ Schorle Rhabarber 0.33l	3.80
Schweppes Ginger Ale   Tonic Water   Bitter Lemon 0.25l	3.50

fritz-kola®

## Säfte von der Lohnmosterei Postlow auf Basis von Apfel

Apfel naturtrüb   Quitte   Holunder   Aronia 0.25l	3.00
Sauerkirsche   Banane   Orange 0.25l	3.00

## Biere der Störtebeker Braumanufaktur

Störtebeker Pils vom Fass gehaltvoll-herb   4,9% vol. 0.3l   0.5l	3.60   5.50
Störtebeker Kellerbier vom Fass elegant gehopft-frisch   4,8 % 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

Sekt Wittekind trocken&fruchtig 0.1l   0.7l	5.50   26.00
FreeDolin Weinbiet Manufaktur alkoholfreier Sekt 0.1l   0.7l	5.50   26.00
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** **8.50**

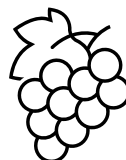
**Cuba Libre** **7.50**

**Whiskey Cola** **8.00**

**Absolut Vodka Cola** **7.50**

**Campari O** **7.50**

## Weißweine



0.25l | 0.75l

2022 **Sauvignon Blanc** trocken 12%  
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland  
mineralisch frisch | exotische Aromen | Stachelbeeren

11.50 | 33.00

2022 **Grauburgunder** trocken 12.5%  
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland  
milde Säure | Aromen von Nuss und Apfel | frisch

11.50 | 33.00

2022 **Riesling** trocken 12.5%  
Weingut Fritzen | Mosel | Deutschland  
weich | vollmundig | Aromen vom Pfirsich | feine Säure

10.50 | 30.00

2022 **Weißburgunder** trocken 12%  
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland  
elegant | mineralisch | Aromen von Melone und Apfel

9.50 | 27.00

2021 **Chardonnay unwooded** trocken 14%  
Weingut Louisvale | Stellenbosch | Südafrika  
saftig | Zitrusfrüchte | nussige Nuancen

10.50 | 30.00

## Roséwein

2021 **Pinot Noir & Pinot Meunier Sunset Twilight** trocken 11%  
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland  
leicht | frisch | Aromen von roten Beeren

10.50 | 30.00

## Rotweine



2021 **Spätburgunder** trocken 12.5%  
Weingut Thomas Rüb | Rheinhessen | Deutschland  
zartfruchtiges Bukett | reife Tannine | leichte Röstaromen

11.50 | 33.00

2022 **Shiraz Pinotage** trocken 14%  
Family Wines Stellenrust | Stellenbosch | Südafrika  
Vollmundig | sanft | Aromen von schwarzen Beeren

9.50 | 27.00

2021 **Cabernet Sauvignon & Merlot Cuvée** trocken 14%  
Winzergenossenschaft Weinbiet von ersten Lagen | Pfalz | Deutschland  
saftig | würzig | komplexe Struktur | Aromen von Schokolade und Kirsche

12.00 | 34.50

2021 **Tempranillo Joven** trocken 14%  
Abadia de Acon | Ribera Del Duero | Spanien  
milde Tannine | Aromen von dunklen Beeren | komplexe Struktur

11.50 | 33.00

2019 **Blafränkisch DAC** trocken 13%  
Groszer Wein | Burgenland - Eisenberg | Österreich  
kernige Säure | weiche Tannine | Aromen von Sauerkirsche und Brombeere

12.00 | 34.50

## Kaffee | Schokolade

Café Creme	2.50
Großer Café Creme	3.50
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	4.00
Cappuccino	3.80
Milchkaffee	3.80
Latte Macchiato	4.50
Heiße Schokolade mit Sahne	4.00
Heiße Schokolade mit Rum	5.50
Heißer Sanddorn	4.00

... wahlweise auch mit Hafer



## Tee LeafCup® Ronnefeldt

**Darjeeling Summer Gold** blumige Eleganz mit rundem Aroma

**Earl Grey** frisches Zitronenaroma der Bergamotte

**Morgentau** Sencha und Blüten mit Mango-Zitronengeschmack

**Ayurveda Herbs&Ginger** balancierte Kräutermischung mit Ingwer

**Refreshing Mint** typische Pfefferminze mit Zitronengras

**Lemon Fresh** frischer Früchtetee

**Sweet Berries** vollaromatisch mit saftigen roten Beeren

im Henkelbecher

2.80



Wählen Sie zum Kaffee oder Tee ein Stück unserer

hausgebackenen Kuchen oder Torten ...

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Umsatzsteuer

## Vorspeisen | Suppen

**Stolper Linseneintopf** 10.00  
Pommernstäbchen

**Kürbis-Kokos-Suppe** 9.50  
gebratener Chorizo

**Sherry Matjes** 12.50  
Pflücksalat | Hausfrauensauce

**Erbsen-Spinat-Kroketten** 12.50  
Blattsalate | Joghurt-Minze-Dip

**Brottasche** 8.50  
Griebenschmalz | Tomatenbutter | hausgemachter Schinken

### ... aus dem Ofen

**Elsässer Flammkuchen** 11.00  
geräucherter Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch

**Nordischer Flammkuchen** 12.00  
Räucherlachs | Spinat | Zwiebeln

**Herbstlicher Flammkuchen** 12.00  
Birne | Walnuss | Camembert | Preiselbeeren

## Landbrotstullen

**Strammer Max** 13.50  
2 Spiegeleier | hausgeräucherter Schinken | Tomatenmarmelade

**Caprese** 12.50  
Büffelmozzarella | Tomate | Rucola | Pesto

**Fährmann** 14.00  
Sherry Matjes | Apfel | Hausfrauensauce



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

**Rumpsteak vom irischen Black Angus Rind** 28.00

**Filet vom Apfelschwein** 22.00

... serviert mit Pommes Frites, kleinem Salat und verschiedenen hausgemachten Dips  
BBQ Sauce Aioli Honig-Senf Kräuterbutter

## Fleisch

**Gebratene Maishähnchenbrust** 21.50  
Kürbisrisotto | Parmesanschaum

**Frikadelle** 20.50  
Spitzkohl | Kroketten | Pilzrahm

**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

**Zwiebelrostbraten** 31.00  
**Rumpsteak** | Speckbohnen | Kartoffelbaumkuchen | Zwiebelmarmelade

## Fisch

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** 23.00  
Spitzkohl | Röstibällchen | Speckstippe

**Hausgeräucherter Stremel Lachs** 18.50  
Rote Bete-Apfel-Salat | Meerrettichschmand | geröstetes Landbrot

## Vegetarisch

**Kürbisrisotto** 19.00  
Variationen vom Kürbis | Parmesanschaum

**Hausgemachte Pasta** 19.00  
gebratene Pilze der Saison | Pilzrahmsauce

## Für Kinder

**Hausgemachte Chicken Nuggets** 8.50  
Pommes

**Milchreis** 7.00  
Zimt & Zucker | Apfelmus

**Pasta** 6.50  
Tomatensauce

**Kinderschnitzel** 12.00  
Kartoffelpüree | Mischgemüse

## Dessert

**Crème Brûlée von weißer Schokolade** 7.50  
hausgemachtes Waldbeerensorbet

**Zitronentarte** 8.50  
Sauerrahmeis | Joghurtschaum | Müsli

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



