

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 0.33l	3.80
FRITZ Schorle Rhabarber 0.33l	3.80
Schweppes Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon 0.25l	3.50

Säfte von der Lohnmosterei Postlow

Apfel naturtrüb Apfel-Holunder 0.25l	3.00
Sauerkirsche Banane Orange 0.25l	3.00

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 Kellerbier elegant-erfrischend 4,8% vol. 0.5l	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

Prickelndes

Glas Sekt Wittekind trocken&fruchtig 0.1l 0.75l	5.50 26.00
Glas FreeDolin alkoholfreier Sekt 0.1l 0.75l	5.50 26.00
Weinschorle Riesling 0.25l	6.50
Andalö Sanddornlikör Sekt Orange 0.25l	8.50
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 | Sauerkirsche 2cl **4.80**

Liköre Blaubeere | Sanddorn | 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**

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 | Cocktails

Berliner Brandstifter Gin & Tonic **8.00**

Absolut Vodka & Bitter Lemon | O Saft | Cola **7.50**

Cuba Libre **7.50**

Johnnie Walker Cola **8.00**

Campari O **7.50**

Moscow Mule **9.00**

Weißweine

0.25l | 0.75l

2022 **Sauvignon Blanc** trocken 12% 11.00 | 33.00
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland
mineralisch frisch | exotische Aromen | Stachelbeeren

2022 **Grauburgunder** trocken 12.5% 11.00 | 33.00
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland
milde Säure | Aromen von Nuss und Apfel | frisch

2022 **Riesling** trocken 12.5% 10.00 | 30.00
Weingut Fritzen | Mosel | Deutschland
weich | vollmundig | Aromen vom Pfirsich | feine Säure

2022 **Weißburgunder** trocken 12% 9.00 | 27.00
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland
elegant | mineralisch | Aromen von Melone und Apfel

2021 **Chardonnay unwooded** trocken 14% 10.00 | 30.00
Weingut Louisvale | Stellenbosch | Südafrika
saftig | Zitrusfrüchte | nussige Nuancen

Roséwein

2021 **Pinot Noir & Pinot Meunier Sunset Twilight** trocken 11% 9.00 | 27.00
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland
leicht | frisch | Aromen von roten Beeren

Rotwein

2021 **Spätburgunder** trocken 12.5% 11.00 | 33.00
Weingut Thomas Rüb | Rheinhessen | Deutschland
zartfruchtiges Bukett | reife Tannine | leichte Röstaromen

2022 **Shiraz Pinotage** trocken 14% 9.00 | 27.00
Family Wines Stellenrust | Stellenbosch | Südafrika
Vollmundig | sanft | Aromen von schwarzen Beeren

2021 **Cabernet Sauvignon & Merlot Cuvée** trocken 14% 12.00 | 36.00
Winzergenossenschaft Weinbiet von ersten Lagen | Pfalz | Deutschland
saftig | würzig | komplexe Struktur | Aromen von Schokolade und Kirsche

2021 **Tempranillo Joven** trocken 14% 11.00 | 33.00
Abadia de Acon | Ribera Del Duero | Spanien
milde Tannine | Aromen von dunklen Beeren | komplexe Struktur

2019 **Blaufränkisch DAC** trocken 13% 12.00 | 36.00
Groszer Wein | Burgenland - Eisenberg | Österreich
kernige Säure | weiche Tannine | Aromen von Sauerkirsche und Brombeere

Kaffee

Café Creme	2.80
Großer Café Creme	4.00
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	4.50

Cappuccino	3.50
Milchkaffee	3.80
Latte Macchiato	4.80
... wahlweise mit Hafer oder Soja	0.40

Heiße Schokolade mit Sahne	4.00
Heißer Sanddornsaft	4.00

Tea LeafCup® Ronnefeldt

Darjeeling Summer Gold blumig und elegant

Earl Grey Aroma von Bergamotte

Morgentau Mango-Zitronen-Geschmack

Ayurveda Herbs & Ginger balancierte Kräutermischung mit Ingwer

Refreshing Mint typische Pfefferminze mit Zitronengras

Lemon Fresh frischer Früchtetee

Sweet Berries saftige rote Beeren

...serviert 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

Suppen | Vorspeisen

Möhren-Curry-Suppe 9.50
gebratene Chorizo

Erbsen-Kokos-Suppe 9.50
geräucherte Entenbrust

Bunter Blattsalat 12.00
gratinierter Ziegenkäse | Apfeldressing

Landbrotstulle Lachs 12.50
geräucherter Lachs | Honig-Senf | Zwiebeln

... aus dem Ofen

Elsässer Flammkuchen 12.00
geräucherter Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch

Nordischer Flammkuchen 13.50
Räucherlachs | Spinat | Zwiebeln

Für das besondere Grillerlebnis...

werden Sie selbst am heißen Stein aktiv!

Rumpsteak vom irischen Black Angus Rind 29.00

Filet vom Apfelschwein 24.00

Zum heißen Stein werden Pommes Frites, ein kleiner Salat und verschiedene hausgemachte Dips **BBQ Bärlauch Honig-Senf Kräuterbutter** serviert.

Hauptgerichte

Duett vom Apfelschwein 25.50

24h Sous-vide gegarter Nacken | Schweinefilet im Speckmantel

gebratene Pilze | Kartoffel-Zwiebel-Püree | Schwarzbiersauce

Schnitzel Wiener Art 24.00

österreichischer Kartoffelsalat | gebackene Kapern | Preiselbeeren

Gebratene Maishähnchenbrust 24.50

Bärlauchrisotto | Parmesanschaum

Zwiebelrostbraten 33.00

Kartoffel-Zwiebelpüree | Speckbohnen

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 26.50

wilder Brokkoli | Kartoffel-Buttermilchpüree | Zitronen-Buttersauce

Hausgeräucherter Stremel Lachs 19.50

Apfel-Rote Bete-Salat | Meerrettichschmand | geröstetes Landbrot

Hausgemachte Pilz-Gnocchi

Parmesanschaum



20.00



Kinder

Hausgemachte Chicken Nuggets 9.50
Pommes

Milchreis 8.00
Zimt & Zucker | Apfelmus

Pasta 7.50
Tomatensauce

Kinderschnitzel 13.00
Kartoffelpüree | Mischgemüse

Dessert

Crème Brûlée 8.50
hausgemachtes Waldbeersorbet | gebrannte weiße Schokolade

Cheesecake-Brownie 9.50
Erdbeersorbet

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen Ihnen die Servicemitarbeiter gern zur Verfügung.



WLAN Fährkrug
Passwort
WLANfaehrkrug1997

