

Speisefarte Stolper Fährferug

öffnungszeiten:

**Wir begrüßen Sie am Montag
sowie Donnerstag bis Sonntag
ab 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr.**

Dienstag und Mittwoch haben wir Ruhetag.



"Urgeschicht von Meckelnborg"

Fritz Reuter:

»Ick stah anno domini 1860 tau Kloster Stolp bi Anklam in den Goren
un kik mit den Herrn Entspeker Knitschky oewer den Gor-entun ... -
bum! seggt dat unner em. - "Dunner nich enmal!" segg ick, "wat's dit!"
- "Ja", seggt hei un lacht so recht vennynschen, "Sei sünd so'n klauk
Küken un weiten allens, willen ok en utge-lehrten Ökonomiker sin, un
nu weiten S' nich mal, dat Stolp en Kloster west is un dat hir unner uns
all' holl un boll is? Hir geht jo de unnerirdische Gang
unner de Peen dörch".«

Seit über 300 Jahren

Vorspeisen

*M*ariniertes Feldsalat

mit gebackenem Camembert, eingelegtem Herbstgemüse & Nüssen 8,50 €

*A*pfel-Lauch-Quiche mit Speck und Haselnüssen 7,50 €

Aus dem Suppentopf

*G*eräuchertes Kürbissüppchen mit gebratener Chorizo 7,00 €

*S*oljanka mit Schmand 7,50 €

Aus dem Ofen

*F*lammkuchen „Elsässer Art“

mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch 9,00 €

*F*lammkuchen „Mediterrane Art“

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Ziegenfrischkäse und Rucola 9,00 €

*F*lammkuchen „Herbstlich“

mit Birne, Camembert, Walnüssen und Preiselbeeren 9,50 €

Pasta

*G*nocci mit Babyspinat, Cherry – Tomaten, Pinienkerne und Parmesan

wahlweise

*V*egetarisch 14,00 €

*m*it gebratenem Lachs 18,50 €

Fluss & Meer

*G*ebratener Zander

auf geröstetem Spitzkohl, Drillingen und Speckstippe

19,00 €

Hot Stone

Auf dem „*heißen Stein*“ serviert, werden Sie selbst aktiv mit Pommes Frites, kleinem Salat und vier verschiedenen hausgemachten Dips:

Aioli
Paprika-Cashew Pesto
Kräuterbutter
BBQ Chutney

*F*ilet vom Schwein

18,00 €

*R*umpsteak

25,00 €

Hof & Wiese

*S*chnitzel „Wiener Art“

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Gurkensalat, gebackenen Kapern und Preiselbeeren

17,50 €

*G*ebratene Maishähnchenbrust mit Pilzrisotto und Parmesanschaum

19,50 €

Surf and Turf

Roastbeef und gebratene Garnelen mit Kartoffelbuttermilchpüree, glasierte Zuckerschoten und Sambal-Hollandaise Sauce

26,00 €

*O*chsenbäckchen mit Apfelrotkohl und getrüffeltem Kartoffelgratin

22,50 €

Zum Schluss

*C*rème Brûlée von der weißen Schokolade

mit hausgemachtem Waldbeerensorbet

7,00 €

*H*ausgemachtes Schokoladenparfait mit warmen Beerencrumble

7,00 €

Alkoholfreie, erfrischende Getränke

Güstrower Gänsewein

€

Naturell	0,75 l	5,00
Feinperlig	0,75 l	5,00

Durstlöcher

0,50l

0,50l

Pepsi Cola, Pepsi light ^{1/3/4}	2,50€	3,70
Mirinda-Orange, Seven Up, Vita Malz oder Spezi ^{1/2/4}	2,50€	3,70
Himbeer Fassbrause ⁴	2,50€	3,70
Apfelschorle	2,50€	3,70
Sparkler Tafelwasser	2,00 €	3,00

Vitamine pur aus der Region

€

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,90
„Peene-Ruderer“ Grapefruitsaft und Bitter Lemon auf Eis	0,3l	4,50

Bauer-Säfte und Nektare

€

Rharbarbernektar	0,2l	2,40
Sauerkirschnektar	0,2l	2,40
Orangensaft	0,2l	2,40
Bananennektar	0,2l	2,40
Tomatensaft	0,2l	2,40
Kiba auf viel Eis	0,2l	3,20

Güstrower Sinfonie

€

Bitter Lemon ^{1/2/5} , Ginger Ale ⁴ , Tonic Water ^{1/5}	0,2l	3,30
--	------	------

Mehr als Longdrinks

€

*S*ekt meets ice

7,00

0,2l erfrischender Sekt aus dem Rheingau,
serviert auf viel Eis und frischer Minze

*A*perol Spritz

7,50

*F*ährkrug Cocktail

6,00

Lillet blanc 4cl, Grenadine Sirup,
Tonic Wild Berry mit Eis

*R*um Cola

6,00

4cl Barcardi Rum white oder Havana Club 3 Jahre
mit Eis und Zitrone bzw. Limette ⁴

*W*hisky Cola

6,00

4 cl Red Label, Coca Cola mit Eis und Zitrone ⁴

*G*in Tonic

6,00

4 cl London Dry Gin, Güstrower Tonic Water
mit Eis und Zitrone ^{1/5}

*C*ampari Orange / Soda

6,00

4 cl Campari, Orangensaft oder Soda Water
mit Eis, Orange bzw. Zitrone ⁴

*W*odka Lemon

6,00

4cl Russian Wodka, Güstrower Bitter Lemon
mit Eis und Zitrone

Deklaration der Zusatzstoffe

¹ mit Konservierungsstoffen

² mit Antioxidationsmittel

³ enthält eine Phenylalaninquelle

⁴ mit Farbstoff

⁵ chininhaltig

Unsere vergorenen Traubensäfte

€

Weißweine

2018	<i>K</i> allfelz Riesling Hochgewächs trocken, Weingut Kallfelz, Mosel „Anregend frisch in der Nase, leicht und würzig am Gaumen“	0,25 l 1,00 l	7,50 28,00
2018	<i>S</i> ilvaner, trocken Weingut Bickel-Stumpf, Franken „Ein aromatischer Wein mit reifen Fruchtbukett. Zart ausbalanciertes Spiel zwischen Süße und Säure“	0,25 l 0,75 l	8,50 24,00
2018	<i>S</i> cheurebe QbA, feinherb Weingut Pfandturm, Rheinhessen „Rosen- und Grapefruitaromen, fruchtige Spritzigkeit und eine erfrischende Säure. Feinste Aromen betören die Sinne“	0,25 l 0,75 l	8,00 22,00
2019	<i>C</i> hardonnay unwooded Louisevale Wineyards, Western Cape – Südafrika	0,25 l 0,75 l	9,00 25,50

Roséwein

2018	<i>R</i> osé trocken Weingut Heitlinger, Baden „fruchtig-animierend; der Terrassenwein“	0,25 l 0,75 l	9,00 25,00
------	---	------------------	---------------

Rotwein

2017	<i>R</i> éserve Spéciale Merlot, trocken Gérard Bertrand, Südfrankreich „tiefes Rubinrot mit purpurnen Glanzlichtern“	0,25 l 0,75 l	8,00 23,00
2017	<i>M</i> ountainside Shiraz The Winery of Good Hope Stellenbosch, Südafrika „verführerischer Shiraz mit Aromen von Heidelbeeren und süßen Gewürzen“	0,25 l 0,75 l	7,50 20,50
2017	<i>L</i> a Promessa Rossa, Cuvée (Spätburgunder, Regent) Weingut Behringer, Baden	0,25 l 0,75 l	8,50 25,50

Etwas Heißes vielleicht

Kaffeespezialitäten

	€
Tasse Kaffee	2,50
Kännchen Kaffee	4,00
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade "Xocao Brown"	2,80

Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

	€
<i>E</i> arl Grey	2,80
<i>D</i> arjeeling Summer Gold	2,80
<i>A</i> ssam Bari	2,80
<i>G</i> reen Dragon	2,80
<i>M</i> orgentau	2,80
<i>R</i> efreshing Mint	2,80
<i>F</i> ruity Camomile	2,80
<i>C</i> ream Orange	2,80
<i>S</i> weet Berries	2,80

Hopfenwasser

€

€

Frisch gezapftes

0,50l

0,50l

Lübzer Pils		2,70	3,90
Lübzer als Radler/Alster		2,70	3,90
Lübzer Schwarzbier		2,80	4,00
Lübzer alkoholfrei	0,33l	2,70	

Mit dem Kronkorken Verschlissenes

Torkopp, Dunkles-Lager Bier mit Peenetorf	0,33 l	3,00
Erdinger Hefeweizen hell	0,5 l	4,20
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20

Mit viel Umdrehungen

€

Whisky Torf aus dem Peenetal	40%	4cl	5,60
Kräuterlikör, Torkopp Peenetal	40%	4cl	4,50
Schwechower Edelbrände	40%	2cl	3,50
Nordhäuser Doppelkorn	30%	4cl	2,60
Rostocker Doppelkummel	40%	4cl	2,60
Russian Standard Vodka	38%	4cl	3,60
Jubiläums Aquavit	42%	4cl	3,90
Linie Aquavit	41%	4cl	3,90
Malteser Aquavit	40%	4cl	3,70
Ramazzotti	30%	4cl	3,90
Jägermeister	35%	4cl	2,60
Wilthener Goldkrone	28%	4cl	2,90
Remy Martin V.S.O.P.	40%	4cl	6,00
Bailey's Irish Cream	17%	4cl	3,50
Johnny Walker Red Label	40%	4cl	3,50
Ouzo 12	38%	4cl	3,90
Grappa Marzadro 43	43%	4cl	3,90
Grappa Le Giare Chardonnay	45%	4cl	6,00
Martini Bianco, Dry	15%	5cl	3,50
Sander mann Sherry Dry, Medium	15%	5cl	3,50