

## Wasser | Softdrinks

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

## Säfte von der Lohnmosterei Postlow

<b>Apfel naturtrüb   Apfel-Holunder 0.25l</b>	<b>3.00</b>
<b>Sauerkirsche   Banane   Orange 0.25l</b>	<b>3.00</b>

## Biere der Störtebeker Braumanufaktur

<b>Störtebeker Pils aus dem Faß</b> gehaltvoll-herb   4,9% vol. <b>0.3l   0.5l</b>	<b>3.60   5.50</b>
<b>Alster</b> <b>0.3l   0.5l</b>	<b>3.60   5.50</b>
<b>Störtebeker Kellerbier</b> elegant-erfrischend   4,8% vol. <b>0.5l</b>	<b>5.50</b>
<b>Störtebeker Schwarzbier</b> samtweich-röstig   5,0% vol. <b>0.5l</b>	<b>5.50</b>
<b>Störtebeker Bernstein Weizen</b> fruchtig-spritzig   5,3% vol. <b>0.5l</b>	<b>5.50</b>
<b>Störtebeker Weizen alkoholfrei</b> erfrischend-fruchtig   <0,5% vol. <b>0.5l</b>	<b>5.50</b>
<b>Störtebeker Frei Bier</b> erfrischend-herb   <0,5% vol. <b>0.33l</b>	<b>3.60</b>

## Prickelndes

<b>Sekt Wittekind</b> trocken&fruchtig <b>0.1l   0.75l</b>	<b>5.50   26.00</b>
<b>FreeDolin</b> alkoholfreier Sekt <b>0.1l   0.75l</b>	<b>5.50   26.00</b>
<b>Weinschorle</b> Riesling <b>0.25l</b>	<b>6.50</b>
<b>Andalö</b> Sanddornlikör   Sekt   Orange <b>0.25l</b>	<b>8.50</b>
<b>Lillet Peach</b> Lillet Blanc   Schweppes White Peach   Pfirsich <b>0.25l</b>	<b>9.50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Sekt   Orange <b>0.25l</b>	<b>8.00</b>
<b>Spritz Undone No.5</b> Italian Bittersweet Aperitif   Sekt <b>0.25l</b> [alkoholfrei]	<b>8.50</b>

# Brände und Liköre der Gutsbrennerei Zinzow

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

**Liköre Blaubeere | 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 Floreale <0.5% [alkoholfrei]** 5.00

**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** 4.80

## Longdrinks

**Gin Tonic** 8.50

Berliner Brandstifter | Tonic Water | Orange

**Gin Tonic [alkoholfrei]** 8.50

Siegfried Wonderleaf | Tonic Water | Zitrone

**Moscow Mule** 9.50

Absolut Vodka | Ginger Beer | Limette | Gurke

**Campari Orange** 7.50

**Cuba Libre** 8.00

## Weißweine

0.25l | 0.75l

2023 **Sauvignon Blanc** trocken 12%  
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland  
mineralisch frisch | exotische Aromen | Stachelbeeren

11.00 | 33.00

2023 **Grauburgunder** trocken 12.5%  
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland  
milde Säure | Aromen von Nüssen und Apfel | frisch

11.00 | 33.00

2023 **Riesling** trocken 12.5%  
Weingut Fritzen | Mosel | Deutschland  
weich | vollmundig | Aromen vom Pfirsich | feine Säure

10.00 | 30.00

2023 **Weißburgunder** trocken 12%  
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland  
elegant | mineralisch | Aromen von Melone und Apfel

9.00 | 27.00

2023 **Chardonnay unwooded** trocken 14%  
Weingut Louisvale | Stellenbosch | Südafrika  
saftig | Zitrusfrüchte | nussige Nuancen

10.00 | 30.00

## Roséwein

2023 **Pinot Noir & Pinot Meunier Sunset Twilight** trocken 11%  
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland  
leicht | frisch | Aromen von roten Beeren

9.00 | 27.00

## Rotwein

2022 **Spätburgunder ONE will never be enough** trocken 12.5%  
Weingut Thomas Rüb | Rheinhessen | Deutschland  
zartfruchtiges Bukett | reife Tannine | leichte Röstaromen

11.00 | 33.00

2023 **Shiraz Pinotage** trocken 14%  
Family Wines Stellenrust | Stellenbosch | Südafrika  
Vollmundig | sanft | Aromen von schwarzen Beeren

9.00 | 27.00

2022 **Cabernet Sauvignon & Merlot Cuvée** trocken 14%  
Winzergenossenschaft Weinbiet von ersten Lagen | Pfalz | Deutschland  
saftig | würzig | komplexe Struktur | Aromen von Schokolade und Kirsche

12.00 | 36.00

2022 **Tempranillo Joven** trocken 14%  
Abadia de Acon | Ribera Del Duero | Spanien  
milde Tannine | Aromen von dunklen Beeren | komplexe Struktur

11.00 | 33.00

# Kaffee

<b>Café Creme</b>	<b>2.80</b>
<b>Großer Café Creme</b>	<b>4.00</b>
<b>Espresso</b>	<b>3.00</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4.50</b>

<b>Cappuccino</b>	<b>3.50</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3.80</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4.80</b>
<b>wahlweise mit Haferdrink oder Soja</b>	<b>0.40</b>

<b>Heiße Schokolade</b> Milch   Schlagsahne	<b>4.00</b>
<b>Grog</b> Stroh 80   Zucker   Heißwasser	<b>4.50</b>

## 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 **3.20**

## Suppen | Vorspeisen

<b>Kürbiscremesuppe</b> [vegan]	<b>9.00</b>
Kürbiskernöl   Kerne <i>wahlweise mit Garnelen</i>	<b>12.00</b>
<b>Kartoffelsuppe</b>	<b>9.00</b>
krosse Schweinekrusten	
<b>Bunter Blattsalat</b> [vegan]	<b>9.00</b>
Birndressing	
<b>Landbrotstulle Matjes</b>	<b>15.00</b>
eingelegte Zwiebeln   Hausfrauensauce   Apfel   Salat	
<b>Zwiebelkuchen</b>	<b>7.50</b>
Aioli   Lauch	

### ... aus dem Ofen

<b>Elsässer Flammkuchen</b>	<b>12.00</b>
geräucherter Speck   Zwiebeln   Frühlingslauch	
<b>Flammkuchen Kürbis</b> [vegetarisch]	<b>12.00</b>
Blauschimmelkäse   Rucola	
<b>Flammkuchen Thunfisch</b>	<b>13.00</b>
Spinat   Zwiebeln	

## Der heiße Stein... werden Sie am heißen Stein aktiv!

<b>Rumpsteak vom irischen Black Angus Rind</b>	<b>29.00</b>
<b>Filet vom Apfelschwein</b>	<b>24.00</b>

Pommes Frites | gemischter Salat  
Aioli | Paprika-Dattel-Dip | Kräuterbutter | Birne-Thymian- Chutney

# Hauptgerichte

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** 25.50  
Wirsing | Kartoffel-Buttermilch-Püree | Senfsauce

**Rinderroulade** 25.00  
Rotkohl | glasierte Drillinge

**Duett vom Apfelschwein** 25.50  
**24h Sous-vide gegarter Nacken | Schweinefilet im Speckmantel**  
gebratene Pilze | Kartoffel-Zwiebel-Püree | Schwarzbiersauce

**Gnocchi [vegetarisch]** 19.00  
Spinat | Kirschtomaten | Parmesanschaum  
*wahlweise mit Maishähnchenbrust* 24.00

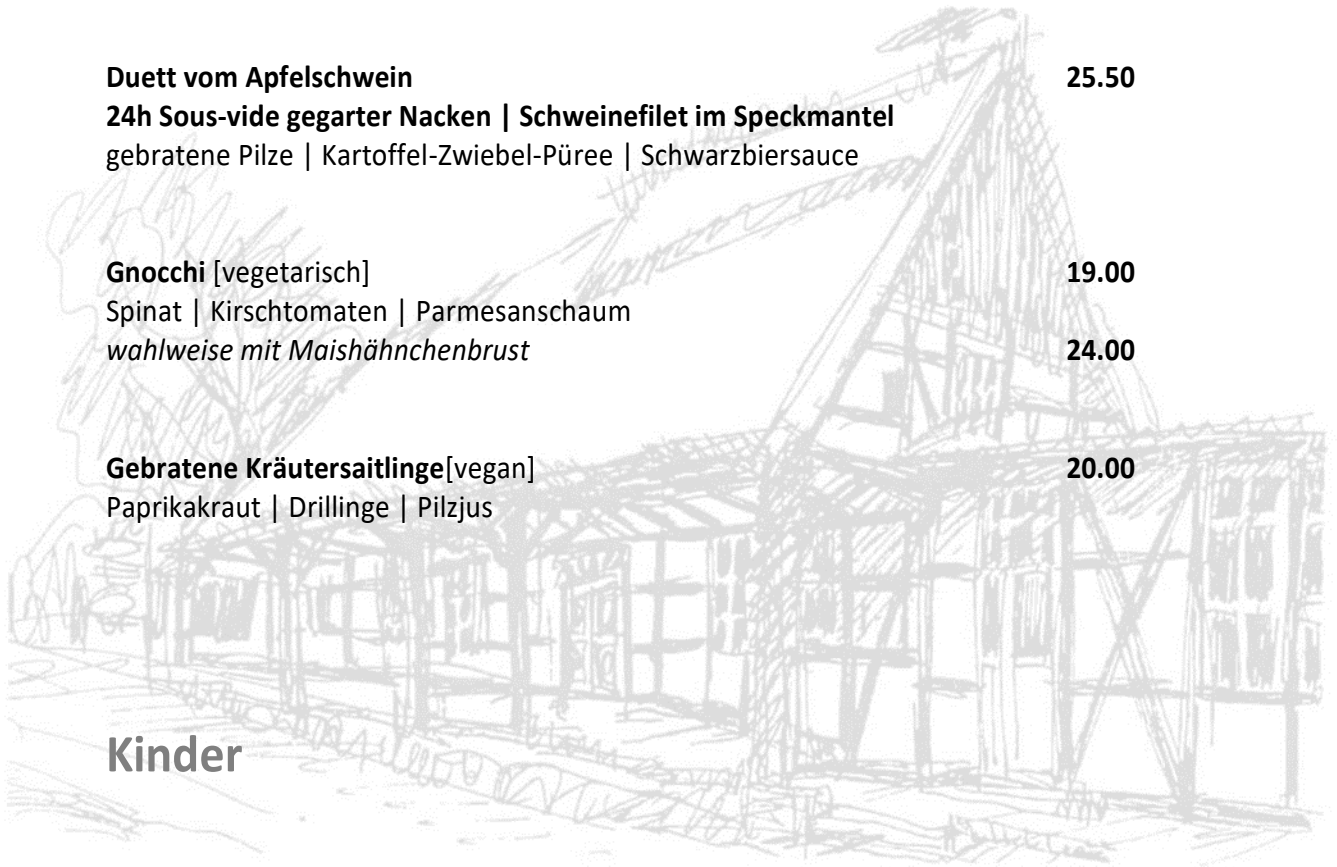
**Gebratene Kräutersaitlinge[vegan]** 20.00  
Paprikakraut | Drillinge | Pilzjus

## Kinder

**Chicken Nuggets** 9.00  
Pommes

**Milchreis** 8.00  
Zimt & Zucker | Apfelmus

**Pasta** 7.50  
Tomatensauce



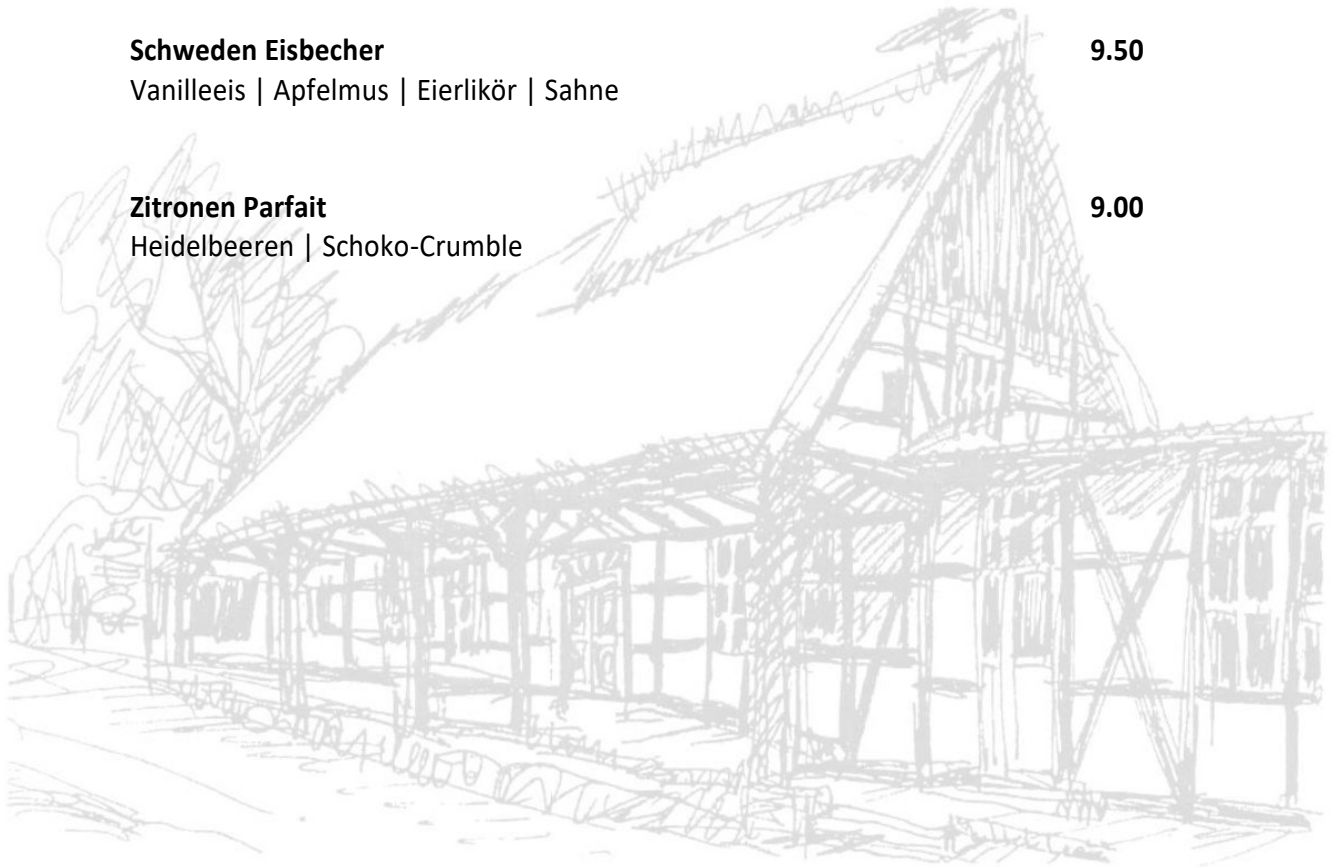
# Dessert

**Crème Brûlée** 8.50  
hausgemachtes Waldbeerensorbet | gebrannte weiße Schokolade

**Rote Grütze Eisbecher** 9.50  
Vanilleeis | Rote Grütze | Sahne

**Schweden Eisbecher** 9.50  
Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne

**Zitronen Parfait** 9.00  
Heidelbeeren | Schoko-Crumble



Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an die Servicemitarbeiter



WLAN Fährkrug  
Passwort  
**WLANfaehrkrug1997**

