

Wasser | Softdrinks

Güstrower Schlossquell feinperlig | naturell 0.25l 2.5

Güstrower Schlossquell feinperlig | naturell 0.75l 5.5

Schweppes Ginger Ale | Tonic Water | Bitter Lemon | Wild Berry 0.2l 3.4

Pepsi Cola | Seven up | Mirinda Orange | Spezi 0.3l 2.8

Coca Cola Zero 0.33l 2.8

Fassbrause Himbeere 0.3l 2.8

Lassaner Säfte | Nektare

Apfel naturtrüb | Orange | Schwarze Johannisbeere 0.2l | 0.4l 2.8 | 4.8

Sauerkirsche | Banane | Rhabarber | Mango | Sanddorn 0.2l | 0.4l 2.8 | 4.8

... alle Säfte auch als Schorlen

Fassbiere der Störtebeker Braumanufaktur

Störtebeker Pils gehaltvoll-herb | 4,9% vol. 0.3l | 0.5l 3.6 | 5.2

Störtebeker Schwarzbier samtweich-röstig | 5,0% vol. 0.3l | 0.5l 3.6 | 5.2

Alster 0.3l | 0.5l 3.6 | 5.2

Flaschenbiere

Störtebeker Bernstein Weizen fruchtig-spritzig | 5,3% vol. 0.5l 5.2

Störtebeker Baltic-Lager kräftig malzig | 5,5% vol. 0.5l 5.2

Störtebeker Weizen alkoholfrei erfrischend-fruchtig | <0,5% vol. 0.5l 5.2

Störtebeker Frei Bier erfrischend-herb | <0,5% vol. 0.33l 3.6

Prickelndes Alkoholisches

Glas Sekt trocken	6
Weinschorle Riesling	5.5
Andalö Sanddornlikör Sekt Apfel	7.5
Lillet Berry Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Beeren	8
Aperol Spritz Aperol Sekt Orange	7

Brände und Liköre der Gutsbrennerei Zinzow

Brände Williams Birne | Apfel | Himbeere | Zitrone | Sauerkirsche 2cl **4.8**

Liköre Blaubeere | Sanddorn | Kräuter – Orange | Roter Pfirsich 2cl **4.5**

Klares 4cl

Rostocker Doppelkümmel 40% **2.8**

Nordhäuser Doppelkorn 30% **2.8**

Aalborg Jubiläums Akvavit 42% **3.5**

Linie Aquavit 41% **3.5**

Absolut Vodka 40% **3.5**

Kräuter 4cl

Ramazzotti 30% **4**

Jägermeister 35% **3.5**

Wermut | Sherry 5cl

Martini Bianco 14.4% **5.5**

Martini Rosato 14% **5.5**

Sandeman Sherry fino 15% **5.2**

Sandeman Sherry medium dry 15% **5.2**

Liköre 4cl

Bailey`s Irish Cream 17% **4**

Andalö Sanddorn 15% **4**

Berliner Luft 18% **3.5**

Grappa 2cl

NONINO Grappa Chardonnay **4.5**

Weißweine

Naturtalent Weißburgunder vom Löss trocken 0.25l | 0.75l 11.5 | 33

Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz

elegant mineralisch sanft Pfirsich grüner Apfel

Riesling Hochgewächs trocken 0.25l | 0.75l 9 | 25.5

Weingut Kallfelz | Mosel

mineralisch erfrischend feinfruchtig **Der Allrounder**

Naturbursche Grauburgunder trocken 0.25l | 0.75l 10.5 | 30

Weingut Landgraf | Rheinhessen

gute Balance saftig belebend reifes Kernobst Feigen

Chardonnay unwooded trocken 0.25l | 0.75l 10 | 28.5

Louisevale Vineyards Western Cape | Stellenbosch Western Cape

leicht frisch Pfirsich

Scheurebe Familiengewächs feinherb 0.25l | 0.75l 9.5 | 27

Winzerkeller Sommerach | Franken

feiner Schmelz fruchtig Rosen Grapefruit

Roséwein

Rosé Cuvée [Pinot Noir & Pinot Meunier] trocken 0.25l | 0.75l 9 | 25.5

Weingut Heitlinger | Baden

fruchtig frisch spritzig Erdbeeren rote Früchte

Rotweine

Change Merlot trocken 0.25l | 0.75l 10 | 28.5

Gérard Bertrand | Languedoc – Roussillon

sanft aromatisch dezente Würze Johannisbeere

Skaapveld M.A.N Syrah trocken 0.25l | 0.75l 8.5 | 24

M.A.N. Family Wines | Coastal Region

komplex aromatisch weiche Tannine Pflaumen Cassis

Ursprung Cuvée [Cabernet Sauvignon & Merlot] trocken 0.25l | 0.75l 11.5 | 33

Weingut Markus Schneider | Pfalz

kräftig würzig Cassis Zeder

La Promessa Rossa [Spätburgunder & Regent] halbtrocken 0.25l | 0.75l 9 | 25.5

Weingut Behringer | Baden

weich vollmundig kandierte Kirschen Vanille

Kaffee

Café Creme	2.5
Großer Café Creme	3.5
Espresso	2.5
Doppelter Espresso	4.0
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3.8
Latte Macchiato	4
Zimt Latte mit Zimtsirup und Topping	4.3
Heiße Schokolade mit Sahne und Marshmallows	3.8 4.0
... wahlweise auch mit Hafermilch	
Heißer Sanddornsaft	3.5
Grog mit Stroh 80	3

Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Schwarz Earl Grey Darjeeling Summer Gold	2.9
Grün Morgentau	2.9
Kräuter Rooibos Orange Ayurveda Herbs&Ginger Refreshing Mint	2.9
Frucht Sweet Berries Fruity Camomile	2.9



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

Vorspeisen

Feldsalat mit Crème Brûlée vom Ziegenkäse 11,00 €

mit karamellisierten Walnüssen, Speck, Apfel und Moosbeeren

Selleriecremesuppe 9,50 €

mit Ochsenchwanzragout im Ravioli und Nussbutter

Kürbissuppe 9,00 €

mit Chorizo [spanische Paprikarauchwurst]

Hausgebackener Zwiebelkuchen 10,00 €

mit Kräuterfrischkäse und kleinem Salat

... aus dem Ofen

Flammkuchen „Winter“ 11,50 €

mit Birne, Walnüssen, Preiselbeeren und Camembert

Flammkuchen „Elsässer“ 10,00 €

mit geräuchertem Speck, roten Zwiebeln und Frühlingslauch

Vör de Lütten

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites 8,50 €

Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus 7,00 €

Pasta mit Tomatensauce 6,50 €

Kinderschnitzel mit Kartoffelpüree und Mischgemüse 12,00 €

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo 5,00 €

Für das besondere Grillerlebnis ... **Werden Sie selbst am heißen Stein** aktiv mit der Komponente Ihrer Wahl!

Filet vom Katerbower Apfelschwein 19,00 €

Rumpsteak von der Mecklenburger Färs 26,00 €

Zum heißen Stein werden Pommes Frites, ein kleiner Salat und verschiedene hausgemachte Dips

BBQ-Sauce Aioli Honig-Senf Kräuterbutter serviert.

Das Apfelschwein wächst in den Stallungen in einem kleinen Ort namens Katerbow bei Neuruppin auf. Die Aufzucht der Schweine erfolgt nicht unter Massentierhaltung, so entsteht viel Platz für den täglichen freien Auslauf der Tiere. Wie der Name es vermuten lässt, ernährt sich das Apfelschwein nicht nur von Äpfeln. Um die bestmögliche Gesundheit der Tiere zu erlangen und qualitativ hochwertiges Fleisch zu bieten, werden die Schweine mit Apfeltrester gefüttert. Das sorgt somit für ein noch besseren Geschmack beim Verzehr des Fleisches.

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ 21,00 €

mit Kartoffelsalat, gebackenen Kapern und Preiselbeeren

Duo vom Apfelschwein Filet im Speckmantel | Sous-vide gegarter Nacken 24,50 €

mit Kartoffel-Zwiebelpüree, Waldpilzen und Schwarzbiersauce

Rosa gebratene Entenbrust 23,50 €

mit Rotkohl und Thüringer Klößen und Entenjus

Königsberger Klopse vom Kalb 21,50 €

mit Petersilienkartoffeln und eingelegter Roter Beete

Grünkohl 19,50 €

mit Bregenwurst und Kasseler an Petersilienkartoffeln

Fisch

Gebratener Zander 22,00 €
auf Rote Beete Risotto an Safran-Buttersauce

Hausgeräucherter Stremellachs 18,00 €
mit Rote Beete-Apfel-Salat und geröstetem Steinofenbrot,
dazu Meerrettichcreme

Vegetarisch

Steinpilzravioli 17,00 €
mit gebratenen Kräutersaitlingen, Gemüsejus und Parmesan

Dessert

Crème Brûlée 7,50 €
von der weißen Schokolade mit hausgemachtem Waldbeerensorbet

Frisch gebackener Schokoladenkeks 9,50 €
mit Haselnusseis und Kaffeeschaum

Walnussbecher 9,50 €
mit 3 Kugeln Walnusseis, Baileys, karamellisierten Walnüssen und Sahne

Schwedeneisbecher 8,50 €
mit 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Frisch gebackene Waffel 11,00 €
mit Glühweinkirschen, Vanilleeis und Schokoladensauce

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal!