

Wasser | Softdrinks

Gerolsteiner still medium	0.25 l	3.20
	0.75 l	8.00
FRITZ Kola Kola ohne Zucker MischMasch Zitrone Orange Apfel-Holunder-Kirsche Ingwer-Limette Rhabarber	0.33 l	4.50
Thomas Henry Ginger Ale Tonic Bitter Lemon	0.25 l	4.00

Säfte Lohnmosterei Postlow

Apfel naturtrüb Apfel-Holunder Sauerkirsche Banane Orange	0.25 l	4.00
--	--------	------

Biere vom Fass | Flasche

König Pilsener 4,9% vol.	0.3 l 0.5 l	3.80 5.50
Stolper Pils 4,8% vol. -gebraut und abgefüllt in Bad Köstritz-	0.3 l 0.5 l	3.60 5.20
Alster 2,4% vol.	0.3 l 0.5 l	3.80 5.50
Köstritzer Schwarzbier 5,0% vol.	0.5 l	5.50
Benediktiner Hell Lagerbier 5,0% vol.	0.5 l	5.50
Benediktiner Weißbier 5,3% vol.	0.5 l	5.50
Benediktiner Weißbier Dunkel 5,4% vol.	0.5 l	5.50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei <0,5% vol.	0.5 l	5.50
König Pilsener alkoholfrei <0,5% vol.	0.33 l	3.80

PrickelIndes

Heitlinger Secco trocken 12 % vol.	0.1 l 0.75 l	6.00 35.00
FreeDolin alkoholfreier Sekt	0.1 l 0.75 l	6.00 35.00
Weinschorle Riesling	0.2 l	8.00

Lillet Spritz Lillet Blanc Th. Henry Wild Berry	11.50
Aperol Spritz Aperol Secco Orange	10.50
Sarti Spritz Blutorangenlikör Secco Mineralwasser Grapefruit	10.50
Sarti Lemon Blutorangenlikör Bitter Lemon Mineralwasser Grapefruit	9.50
Ginger Spritz Ingwersirup Secco Zitrone	9.50
Spritz Undone No.5 Italian Bittersweet Aperitif Sekt alkoholfrei	9.50

Brände und Liköre der Gutsbrennerei Zinzow

Brände Williams Birne Himbeere Zitrone Apfel	4cl	8.00
Liköre Blaubeere Roter Pfirsich Quitte		

Klares

Rostocker Doppelkümmel 40%	4cl	4.00
Rostocker Aquavit 41%	4cl	4.00
Nordhäuser Doppelkorn 30%	4cl	4.00
Linie Aquavit 41%	4cl	4.30
Absolut Vodka 40%	4cl	5.00
Berliner Luft 18%	4cl	4.00

Kräuter

Ramazotti 30%	4cl	5.00
Jägermeister 35%	4cl	4.00

Wermut | Sherry

Martini Floreale <0.5% alkoholfrei	5cl	5.50
Martini Bianco 14.4%	5cl	6.00
Sandeman Sherry fino 15%	5cl	6.30
Sandeman Sherry medium dry 15%	5cl	6.30

Grappa

NONINO Grappa Chardonnay 41%	4cl	9.00
-------------------------------------	------------	-------------

Gin&Tonic | Longdrinks

Kloster Gin 42% – by Gutshaus Stolpe	10.50
exklusiv produziert in Kooperation mit der Deutschen Spirituosenmanufaktur in Berlin	

Berliner Brandstifter Gin 43.3%	10.50
--	--------------

Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei	8.50
---	-------------

Campari Orange	10.00
Cuba Libre	10.00
Whiskey Cola	10.00
Vodka Lemon	10.00

Weißweine

0.2l | 0.75l

2024 **Grauburgunder** HAUSWEIN Gutshaus Stolpe 12.5% vol.
Juliane Eller Weine | Rheinhessen | Deutschland

12.00 | 38.00

2024 **Riesling** HAUSWEIN Gutshaus Stolpe 12.5% vol.
Juliane Eller Weine | Rheinhessen | Deutschland

12.00 | 38.00

2023 **Sauvignon Blanc** 12% vol.
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland

12.00 | 38.00

2023 **Weißburgunder** 12% vol.
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland

12.50 | 39.00

2023 **Chardonnay** L'Astucieux IGP Pay d'oc 12.5% vol.
Cave Saint-Chinian | Languedoc-Roussillon | Frankreich

13.00 | 39.00

Roséwein

2023 **Pinot Noir & Pinot Meunier** Sunset Twilight 11% vol.
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland

12.50 | 39.00

Rotweine

2022 **Cuvée** HAUSWEIN Gutshaus Stolpe 13.5% vol.
Juliane Eller Weine | Rheinhessen | Deutschland

12.00 | 38.00

2022 **Spätburgunder** *ONE will never be enough* 12.5% vol.
Weingut Thomas Rüb | Rheinhessen | Deutschland

12.50 | 39.00

2022 **Syrah** ORGANICUS DOC BIO 14.5% vol.
Weingut Musita | Sizilien | Italien

13.00 | 39.00

2022 **Cabernet Sauvignon & Merlot Cuvée** 14% vol.
Winzergenossenschaft Weinbiet von ersten Lagen | Pfalz | Deutschland

14.00 | 44.00

2022 **Tempranillo** Joven 14% vol.
Abadia de Acon | Ribera Del Duero | Spanien

13.00 | 42.00

Dinzler Kaffeerösterei

Café Creme	4.00
Großer Café Creme	6.00
Espresso	3.50
Doppelter Espresso	5.50

Cappuccino	5.00
Milchkaffee	6.00
Latte Macchiato	6.00

Heiße Schokolade Milch Schlagsahne mit 26% Kakaoanteil besonders schokoladig und nicht zu süß	5.40
---	-------------

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	4.00
------------------------------------	-------------

Suppen | Vorspeisen

Stolper Kartoffelcremesuppe

Nussbutter

8.50

Kesselgulasch vom Stolper Wild

Paprika | Kartoffel | Wurzelgemüse

9.50

Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäse | Walnuss | Feldsalat

13.50

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse

Walnüsse | Apfel | Gurke | Tomate | Buttermilch-Thymian-Dressing

12.50

Stolper Brotzeit

(perfekt zum Teilen)

Brot | regionale Wurstausswahl | Rotkultürkäse | Butter | Griebenschmalz |
eingelegtes Gemüse

18.50

Gebackener Blumenkohl

Grüner Buchweizensalat | Koriandermayonnaise | Rote Bete

11.50

... aus dem Ofen

Elsässer Flammkuchen

geräucherter Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch

12.00

Stolper Flammkuchen

Spinat | Feta | Kartoffel

13.00

Mediterraner Flammkuchen

Getrocknete Tomate | Oliven | Zwiebeln | Rucola

13.00

Hauptgerichte

Zitronenpasta

Tagliatelle | Mediterranes Gemüse | Bärlauchpesto

19.50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Wilder Brokkoli | Kartoffel-Buttermilch-Püree | Zitronen-Buttersauce

29.00

Rinderroulade von der deutschen Färs

Speckbohnen | Kartoffel-Buttermilch-Püree

26.50

Stolper Schweine-Sülze

Kräuterdrillinge | Salat | Remoulade

20.00

Sherry Matjes

Kräuterdrillinge | Salat | Hausfrauensauce

20.00

Gebratenes Lachsfilet

Orientalischer Couscous | Zitronen-Buttersauce

24.00

Schnitzel Wiener Art

Stolper Kartoffelsalat | Gebackene Kapern | Preiselbeere

23.00

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

(Hier braten Sie das gewählte Fleisch an Ihrem Platz)

200g Rumpsteak von der deutschen Färs

31.00

200g Schweinefilet

23.00

Aioli | Kräuterbutter | Koriandermayonnaise

Eine Beilage Inklusive

jede weitere 4.50

Kleiner gemischter Salat

Pommes

Kräuterdrillinge

Wilder Brokkoli

Mediterranes Gemüse

Stolper Kartoffelsalat

Orientalischer Couscous

Grüner Buchweizensalat

Dessert

Crème Brûlée

gebackene Weiße Schokolade | Cassis-Sorbet

8.50

Lemontarte mit Baiserhaube

Zitronensorbet

9.50

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

HERZLICH WILLKOMMEN IM STOLPER FÄHRKRUG

Öffnungszeiten

Unser Stolper Fährkrug ist

Montag und Donnerstag

ab 17.00 bis 21.00 Uhr

&

Freitag bis Sonntag

ab 12.00 bis 21.00 Uhr

geöffnet

ab 15.00 bis 17.30 Uhr

Küchenpause

Tischreservierungen

Reservierungen können Sie unter

039721 52225 oder **039721 5500**

oder online über **The Fork** vornehmen

Veranstaltungsanfragen

Suchen Sie eine Location für einen Anlass wie
Betriebsfeiern, Familientreffen, Geburtstagen oder Hochzeiten?

Stellen Sie gern eine Anfrage unter

039721 52225 oder per Mail an ***info@gutshaus-stolpe.de***



Free Wi-Fi: Fährkrug Gast

Password: 2852 0357 4026