

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 exklusiv produziert in Kooperation mit der Deutschen Spirituosenmanufaktur in Berlin	10.50
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. 10.00 | 36.00
Juliane Eller Weine | Rheinhessen | Deutschland

2024 **Riesling** HAUSWEIN Gutshaus Stolpe 12.5% vol. 10.00 | 36.00
Juliane Eller Weine | Rheinhessen | Deutschland

2023 **Weißburgunder** 12% vol. 9.00 | 32.00
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland

2023 **Sauvignon Blanc** 12% vol. 10.00 | 36.00
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland

2025 **Blau Miau Cuvée** 12.5% vol. 9.00 | 32.00
Winzer Sommerach | Franken | Deutschland

2023 **Chardonnay** L'Astucieux IGP Pay d'oc 12.5% vol. 11.00 | 39.00
Cave Saint-Chinian | Languedoc-Roussillon | Frankreich

Roséwein

2025 **Blau Miau Rosé** 11.5% vol. 9.00 | 32.00
Winzer Sommerach | Franken | Deutschland

2025 **Rosé** HAUSWEIN Gutshaus Stolpe 12.0% vol. 10.00 | 36.00
Juliane Eller Weine | Rheinhessen | Deutschland

Rotweine

2022 **Cuvée** HAUSWEIN Gutshaus Stolpe 13.5% vol. 10.00 | 36.00
Juliane Eller Weine | Rheinhessen | Deutschland

2022 **Cabernet Sauvignon & Merlot Cuvée** 14% vol. 11.00 | 39.00
Winzergerossenschaft Weinbiet von ersten Lagen | Pfalz | Deutschland

2022 **Spätburgunder** *ONE will never be enough* 12.5% vol. 9.00 | 32.00
Weingut Thomas Rüb | Rheinhessen | Deutschland

2022 **Syrah** ORGANICUS DOC BIO 14.5% vol. 10.00 | 36.00
Weingut Musita | Sizilien | Italien

2022 **Tempranillo** Joven 14% vol. 11.00 | 39.00
Abadia de Acon | Ribera Del Duero | Spanien

Dinzler Kaffeerösterei

Café Creme	3.50
Großer Café Creme	5.50
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	5.00

Cappuccino	4.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	5.50

Heiße Schokolade Milch Schlagsahne mit 26% Kakaoanteil intensiv schokoladig und nicht zu süß	5.00
--	-------------

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 **4.00**

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Umsatzsteuer

Suppen | Vorspeisen

Fruchtige Tomatensuppe

Kräuteröl | Croûtons

8.50

Kesselgulasch vom Stolper Wild

Paprika | Kartoffel | Wurzelgemüse

9.50

Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäse | Sonnenblumenkerne | Feldsalat

13.50

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse

Sonnenblumenkerne | Apfel | Gurke | Tomate | Zitronenvinaigrette

12.50

Stolper Brotzeit

(perfekt zum Teilen)

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

18.50

... aus dem Ofen

Elsässer Flammkuchen

geräucherter Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch

12.00

Mediterraner Flammkuchen

getrocknete Tomate | Oliven | Zwiebeln | Rucola

13.00

Flammkuchen Pfifferling

geräucherter Speck | Zwiebeln | Pfifferlinge | Frühlingslauch

14.50

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

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

29.00

Gebratenes Lachsfilet

Orientalischer Gemüse - Perlcouscous | Zitronen-Buttersauce

26.50

Sherry Matjes

gebratene Speck & Zwiebel Tüften | Salat | Hausfrauensauce

21.00

Steinpilz - Ricotta Ravioli

Pilzrahmsauce | gebratene Pilze | Rucola

22.00

Rinderroulade von der deutschen Färs

Wilder Brokkoli | Kartoffel-Buttermilch-Püree

26.50

Stolper Schweine-Sülze

gebratene Speck & Zwiebel Tüften | Salat | Remoulade

21.00

Schnitzel Wiener Art

Stolper Kartoffelsalat | gebackene Kapern | Preiselbeeren

23.00

Duett vom Schwein

Schweinefilet im Speckmantel & Schweinenacken
Kartoffel-Buttermilch-Püree | gebratene Pilze | Schwarzbiersauce

29.00

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 | Thai-Mango-Sauce

Eine Beilage Inklusive

jede weitere 4.50

Kleiner gemischter Salat

Pommes

Wilder Brokkoli

Stolper Kartoffelsalat

Orientalischer Gemüse-Couscous

Kartoffel-Buttermilch-Püree

gebratene Pilze

Dessert

Crème Brûlée

gebackene Weiße Schokolade | Cassis-Sorbet

8.50

Marinierte Erdbeeren

Joghurteis | Basilikum

9.50

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

HERZLICH WILLKOMMEN IM STOLPER FÄHRKRUG

Öffnungszeiten

Unser Stolper Fährkrug ist
Donnerstag bis Montag
ab 12.00 bis 21.00 Uhr
geöffnet

ab 15.30 bis 18.00 Uhr
Küchenpause

Dienstag und Mittwoch
Ruhetage

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