

## SUPPEN

**Hausgemachte Holundersuppe** 6.00  
*mit Grießeinlage*

**Hausgemachte Mecklenburger Kartoffelsuppe** 7.50  
*mit Backpflaumen und Speck* Suppenschüssel – sättigend!

Suppentasse 6.00

Die Liebe zu den „Plummen“ ist in Mecklenburg sehr groß. Überall kommen sie hinein, in süße und salzige Gerichte. Ihre Säure sorgt bei fetten Gerichten für bessere Bekömmlichkeit und eine gute Verdauung.



## SALATE

**Großer Salatteller** 7.50  
*verschiedene Blattsalate der Saison, mit Kräuter-Joghurtdressing, dazu Baguettebrot*

**Bikersalat** 10.50  
*Hirten-Käse und eingelegte Oliven auf verschiedenen Blattsalaten der Saison, mit Zwiebeln, dazu eine Mischung aus weißem Balsamicoessig und Olivenöl, Baguettebrot*

**Salatteller Sail away** 8.50  
*Blattsalatsmischung mit gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu eine Mischung aus Sanddornsaft und Rapsöl, Baguettebrot*

**Salatteller Fischer Art** 12.50  
*geräuchertes Forellenfilet auf verschiedenen Blattsalaten der Saison und Zwiebeln, dazu eine Mischung aus weißem Balsamicoessig und Olivenöl, Baguettebrot*

### Aperitifs

**Aperol Spritz** 0,20 l 4.50

**Campari angespritzt, mit Orangensaft** 0,20l 4.50

**Ingora Spritz** 0,20l 5.00  
*Ingwerlikör, Orangensaft, Mineralwasser, Sekt*

## AUS TOPF & PFANNE

<b>Paniertes Hähnchenbrustfilet</b> <i>dazu Pommes frites und eine Salatbeilage</i>	11.00
<b>Deutsches Schweinerückensteak mit Kräuter-Knoblauchbutter</b> <i>dazu Kroketten und eine Salatbeilage</i>	13.50
<b>Flößerpfanne</b> <i>kurzgebratener deutscher Schweinerücken in Streifen, mit Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Pommes frites und eine Salatbeilage</i>	14.50
<b>Lübzer Biergulasch</b> <i>Schweinegulasch vom deutschen Schwein mit Lübzer Pils gegart und herzhaft abgeschmeckt, dazu Gewürzgurke und Salzkartoffeln</i>	14.00



## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Spaghetti (aus 100 % Hartweizen)</b> <i>mit Tomatensoße und Reibekäse</i>	9.00
<b>Kichererbsenpuffer mit Sanddornchutney</b> <i>dazu eine bunte Salatmischung mit gerösteten Sonnenblumenkernen, angemacht mit Sanddornsaft und Rapskernöl</i>	12.50
<b>Zwei Kartoffeltaschen</b> <i>gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, dazu eine bunte Salatmischung</i>	10.00

Wir empfehlen unsere Sommerdrinks		
<b>Plauer Burgturm</b> <i>Holunderbeersaft, Erdbeersaft, Bananennektar</i>	0,30l	4.00
<b>High Performance</b> <i>Rhabarbernektar, Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft</i>	0,30l	3.60
<b>Holly-Kirsch</b> <i>Holunderbeersaft, Kirschnektar</i>	0,30l	3.60
<b>Rhabarber-Schorle</b>	0,30l	3.00
<b>Sanddorn-Schorle</b>	0,30l	3.00
<b>Sa-Ba</b> <i>Sanddornnektar, Bananennektar</i>	0,25l	3.80

## FISCHGERICHTE

**Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettich** 13.50  
*dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter*

**Gebratenes Zanderfilet, mit Kräuter-Knoblauchbutter,** 15.00  
*dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter*

**Barschfilet, gebraten,** 15.00  
*dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter*

**Gemischter Fischteller nach Art des Hauses** 16.00  
*verschiedene heimische Fischfilets, gebraten, dazu Sanddornchutney und Meerrettich, Salzkartoffeln mit zerlassener Butter*

Für unsere Fischgerichte verwenden wir nur Meersalz und ausgesuchte Gewürze, exklusiv von uns selbst gemischt und vermahlen. Dadurch erhalten unsere Fischgerichte ihren unverwechselbaren Geschmack und Charakter.

**Kleiner Beilagensalat zum Fisch** 2.50  
*verschiedene Salate der Saison, mit Kräuter-Joghurtdressing*

**Heringsfilet nach Matjes Art** 11.50  
*mit Zwiebelringen, Gewürzgurken und Kräuterdipp, dazu Pellkartoffeln*

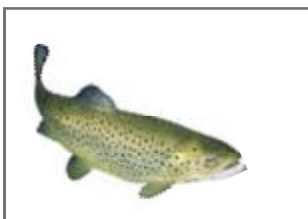
**Geräuchertes Forellenfilet (kalt)** 10.50  
*mit Meerrettich, Butter und Brot*



## Unsere Weinempfehlung

Riesling, Meissen, Deutschland 0,20l 5.80  
trocken, reintönig, feingliedrig

Forelle



Barsch



Zander



## KINDERGERICHTE

- Hein Blöds Kartoffelscheiben** 5.50  
*3 Kartoffelpuffer mit etwas Puderzucker darauf und Apfelmus*
- Garfields zweitliebstes Essen** 5.50  
*Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse*
- Bärchens Leibgericht** 6.50  
*3 Fischstäbchen mit Salatbeilage, Pommes frites und Ketchup*



## DESSERT

- 2 Kartoffelpuffer** 6.00  
*mit Sanddornmus, dazu eine fruchtige Garnitur*



Beachten Sie auch unsere Tagesangebote sowie unser Kuchenangebot.

Wir verarbeiten vorwiegend Produkte von regionalen Anbietern und setzen ausschließlich hochwertiges Meersalz ein. Unsere Lieferanten sind z. B. die Müritzfischer, Schlachthof Parchim, Kräutergarten Pommernland, Storchennest Ludwigslust und die Lübzer Brauerei. Geschmacksverstärker werden in unserer Küche nicht verwendet. Über verbleibende Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie sich bitte in unserer separaten Karte, die für Sie am Tresen zur Einsicht bereitliegt. Alle Preise in Euro.

## Der perfekte Abschluß eines Essens: Ein Digestif.

### Unsere Empfehlungen

	2 cl	4 cl
<b>Mecklenburger Boonekamp</b> 45%	2.00	3.50
<b>Radeberger Bitter</b> 35%	2.30	4.00
<b>Cognac Otard VSOP</b> 40%	3.00	5.00
<b>Sanddorngeist</b> 43%	2.50	4.00
<b>Rostocker Doppelkümmel</b> 38%	2.50	4.00
<b>Linie Aquavit</b> 41,5%	3.00	5.00
<b>Glenfiddich</b> 12 yrs. 40%	5.50	8.50
<b>Loch Lomond</b> 18 yrs. 43%	6.00	9.50

Der Digestif schließt den Magen. Digestif leitet sich aus dem lateinischen „digestio“ ab und bedeutet so viel wie „Verdauung“.

Die meisten Digestifs haben etwas höhere Alkoholanteile. Sie sorgen für erweiterte Blutgefäße und entspannende Wirkung. Es entsteht ein Gefühl der Erleichterung.

Digestifs regen die Freisetzung von Verdauungsenzymen (Pepsin, Cholezystokenin) an. Magen- und Gallensäfte werden zu „Höchstleistungen“ angeregt, die Durchblutung gesteigert.

Es eignen sich Kräuter-, Gewürz- und Bitterliköre, Geiste, alle Arten von Traubenbränden (Grappa, Cognac, Brandy etc.), sowie alle Whisk(e)ys.



## Holunder – gesund von Wurzel bis Blüte

Holunder wurde schon seit Jahrhunderten angefangen von den Griechen Hippokrates, Dioskurides über Hildegard von Bingen bis hin zu Paracelsus und Sebastian Kneipp als Heilpflanze geschätzt. Die Heilkraft des Holunders beruht auf der speziellen Mischung seiner Inhaltsstoffe. Er stärkt das Immunsystem und aktiviert die Selbstheilungskräfte.



**GESUNDHEIT IST NICHT ALLES,  
ABER OHNE GESUNDHEIT IST ALLES NICHTS!  
(SCHOPENHAUER)**

## Sanddorn – die Zitrone des Nordens

Sanddorn wird in der Naturheilkunde als Lichtpflanze bezeichnet, die Lebenskräfte auf den Menschen übertragen kann. Der Sanddorn steht, was Vielfalt und Gehalt an wertvollen Nährstoffen angeht, unter den Früchten mit weitem Abstand an erster Stelle.

Sanddorn gehört zur Familie der Ölweidengewächse die die Besonderheit aufweist in der Frucht wertvolles Öl auszubilden. Durch die Kombination ihrer zahlreichen Vitamine ist sie ein natürliches und sehr gesundes Multivitaminpräparat.

