



kleine Sattmacher & Vorspeisen

Bruschetta

3 Weizenbaguettescheiben, geröstet & mit Knoblauchöl bestrichen - belegt mit

- Tomaten- und Zwiebelwürfel 4,70 €
- Knoblauchchampignons 4,70 €

Würzfleisch vom Schwein (Getreideerzeugnis) 5,70 €
mit Käse überbacken & Weizenbaguette

Tomatensuppe (Getreideerzeugnis) 4,50 €

Mecklenburger Steckerübeneintopf 5,90 €
Steckerübe, Entenklein & Backpflaumen

Soljanka nach hauseigenem Rezept (Milch- u. Getreideerzeugnis, Sulfite) (1,6) 5,00 €

Salate

Zu unseren Salaten reichen wir Knoblauch-Weizenbaguette - wählen Sie bitte zwischen Joghurtdressing (6,7), Balsamico (5,6) o. Essig/Öl

kleine gemischte Salatschale 4,50 €
verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Zwiebelringe

großer Salatteller 6,50 €
bunt gemixt aus 2 versch. Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika & Zwiebelringen

• mit Bacon und Schafskäse 7,90 €

mit gebratenem Hähnchenbruststreifen 8,40 €



Kinder

hausgemachter Kartoffelstampf (Milcherzeugnis)	
• mit Fischstäbchen (Getreideerzeugnis) (7)	5,50 €
Bandnudeln mit Tomatensauce & Wursteinlage (Getreideerzeugnis/Sulfit) (1,6,8)	4,30 €
Eierkuchen mit Apfelmus, Zimt & Zucker (Getreideerzeugnis)	3,50 €

Pasta Tagliatelle (Getreideerzeugnis)

• mit Kräuterpesto (1,7)	6,90 €
• in der Pfanne geschwenkt mit Salbeitomaten und Schafskäse (Milcherzeugnis)	7,90 €

Burger 180 g saftiges Rindfleisch und knackiger Salat im Weizenbrötchen mit ...

MOLLI-Burger (Chesterkäse, Tomate, Gurke, Salsadip, Bacon) (1,5) (Sulfite/Milcherzeugnis)	9,90 €
BRUNSHAUPTEN-Burger (feurige Soße, Gewürzgurke, Chesterkäse) (Sulfite/Milcherzeugnis)	9,10 €
CLASSICO-Burger (Tomate, Gurke, Ketchup) (Sulfite/Milcherzeugnis) (1,6,8)	8,40 €
im MENÜ mit Pommes Frites und einer 0,2l Coca Cola, Fanta, Sprite	+3,00 €



Gefischtes

Ostseedorschfilet gedünstet auf Gemüsestreifen, körnige Senf-Sahnesoße und Dillkartoffel (1,5)	13,90 €
Rotbarschfilet gebraten, mit Thymian-Steckrübenragout, Bratkartoffeln (Getreide- u. Milcherzeugnis)	13,40 €
Lachssteak, gebraten mit Blattspinat und Tagliatelle (Getreideerzeugnis)	12,90 €

kräftig - deftig

Geflügelleber, gebraten mit Kartoffelstampf, geschwenkten Steckrüben, Pflaumenmus, Röstzwiebeln (1,8) (Getreide- u. Milcherzeugnis)	9,90 €
Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (Sellerieerzeugnis)	9,50 €
Paniertes Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln (Getreide- u. Eierzeugnis)	12,40 €
Schweinerückensteak, mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes Frites (Getreide- u. Milcherzeugnis)	13,40 €
Mecklenburger Rindsroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke auf Kartoffelrösti, mit Rotkohl o. Rosenkohl (6,8) (Senf, Ei, Milcherzeugnis)	13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Pfannengemüse und Knoblauchweizenbaguette	11,80 €

Desserts

Hausgebackene Waffeln mit Kirschragout und Sahne (1,6) (Milcherzeugnis)	4,50 €
Mecklenburger rote Beerengrütze mit Vanillesoße, Eis (Milcherzeugnis)	4,90 €



Kaffee und Kaffeespezialitäten

Café crema	2,30 €
Café crema <i>Pott</i>	2,90 €
Cappuccino	2,50 €
Café Latte	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Irish Coffee - <i>br. Zucker, 4cl irischer Whisky, Kaffee & Sahnehaube</i> -	5,30 €
Pharisäer - <i>4cl Rum, Kaffee & Sahnehaube</i> -	5,30 €
Café Coretto - <i>Espresso & 1cl Grappa</i> -	2,90 €
Café Bailey's - <i>4cl Bailey's, Kaffee & Sahnehaube</i> -	4,50 €

und noch mehr heiße Getränke

Eilles Tee, versch. Sorten - <i>auch Cool Tea als Erfrischung</i> -	2,20 €
heiße Schokolade	2,80 € mit Sahne 3,20 €
heißer Sanddornnektar	2,80 € mit 4cl Rum oder Amaretto 4,90 €
heiße Milch mit Honig	1,90 €
Grog - <i>4cl „Hansen“ Rum</i> -	3,50 €



Alkoholfreies

Glashäger Mineralwasser 0,25l Fl	- classic, medium, still -	2,10 €
Glashäger Mineralwasser 0,75l Fl	- classic, medium, still -	4,80 €
Glashäger Bitter Lemon (3,5) 0,25l Fl		2,50 €
Glashäger Tonic Water (3) 0,25l Fl		2,50 €
Glashäger Ginger Ale (1) 0,25l Fl		2,50 €
Coca Cola (1)	0,20l 2,00 € 0,4l	3,60 €
Coca Cola light (1)	0,20l 2,00 € 0,4l	3,60 €
Fanta (1,4)	0,20l 2,00 € 0,4l	3,60 €
Sprite (5,6)	0,20l 2,00 € 0,4l	3,60 €
Spezi (1,2,4)	0,20l 2,00 € 0,4l	3,60 €
Satower Saft - verschiedene Sorten -	0,20l 2,40 € 0,4l	4,50 €
- als Schorle	0,20l 2,40 € 0,4l	4,50 €
Sanddornnektar	0,20l 2,40 € 0,4l	4,50 €

Bier

Wir haben natürlich auch Bier vom Fass oder aus der Flasche, extra zusammengestellt in unserer Bierkarte auf dem Tisch!

Lass Dich doch mal inspirieren ...!



als Appetitanreger

Glas Sekt Hausmarke 0,1l	2,70 €
Campari Soda 0,2l - 4cl Campari -	4,70 €
Campari „O“ - 4cl Campari & Orangensaft -	4,90 €
Aperol Spritz 0,2l	5,30 €
Andalö Splish 0,2l - 4cl Sanddornlikör, Sekt & Mineralwasser -	5,30 €
Hugo 0,2l	5,30 €
Sandemann Sherry	4,70 €

Spirituosen

Rostocker Doppelkümmel 2cl	2,10 €	Obstbrand 2cl	3,90 €
Nordhäuser Doppelkorn 2cl	2,10 €	ABSOLUT Vodka 2cl	2,20 €
Jubiläum Aquavit 2cl	2,30 €	im Mix	4,50 €
Roter Hengst 2cl	2,30 €	Havanna 3jährig 2cl	2,40 €
Ramazotti 2cl	2,60 €	im Mix	4,90 €
Radeberger Kräuter 2cl	2,40 €	Gordon's Gin 2cl	2,40 €
Mollifeuer Magenbitter FL 4cl	3,00 €	im Mix	4,90 €
Wilthener V.S.O.P. 2cl	2,80 €	Jim Beam 2cl	2,20 €
Grappa 2cl	2,80 €	Baileys ⁽¹⁾ 2cl	2,30 €
Andalö Original 2cl	2,40 €	Tullamore Dew 2cl	2,80 €



Weine

Rote

Mc Gregor Ruby Cabernet	0,2l	6,40 €	1,0l FI 27,90 €
Südafrika – Breede River Valley – Weingut Mc Gregor			
Trockener, eleganter, aber trotzdem kraftvoller und saftiger Rotwein, Cuvée aus Südafrika			
Speckert Dornfelder QbA	0,2l	4,90 €	1,0l FI 23,80 €
Deutschland – Pfalz – Weingut Speckert			
ein runder, samtiger, angenehm bekömmlicher und nicht ganz trockener Dornfelder			
Mas Suau Negre	0,2l	4,40 €	0,75l FI 19,20 €
Spanien – Penedès – Ferré I Catasús			
geschmeidige Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Tempranillo mit ausgewogenen Beerenaromen u elegantem Abgang			

Weiß

Langenbach Grauburgunder QbA	0,2l	5,10 €	1,0l FI 24,00 €
Deutschland – Baden – Langebach			
Schmelzig, cremig, elegant und weich mit toller Fülle			
Hiestand Weißer Riesling QbA	0,2l	4,90 €	1,0l FI 23,80 €
Deutschland – Rheinhessen – Weingut Hiestand			
ausgewogen, trocken, mit apfelig Frucht und langer Gaumenpräsenz			
Cipriano Pinot Grigio IGP	0,2l	5,30 €	0,75l FI 19,90 €
Italien – Veneto – Vini Cipriano			
ein trockener, zart-fruchtiger Pinot Grigio mit angenehmer Frische			



In unserer Küche finden auch Lebensmittel Verwendung, die Allergene enthalten und Unverträglichkeiten auslösen können:

Gluten haltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste

Krebstiere und Erzeugnisse daraus

Eier und Erzeugnisse aus Eiern

Fische und Erzeugnisse daraus

Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse

Senf und Senferzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)

Schwefeldioxid und Sulfite wie Wein, Bier, Trockenobst

Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Soja und Erzeugnisse aus Soja

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Um Ihnen eine Übersichtliche und ansprechende Speisekarte reichen zu können, haben wir die möglichen Allergene für Sie hier zusammengefasst.

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gern zu Ihrem Anliegen!

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen nach § 9 ZZuLV

1- mit Farbstoff

2- Koffeinhaltig

3- Chinin haltig

4- mit Antioxidationsmitteln

5- mit Säureregulator

6- mit Süßungsmitteln

7- mit Geschmacksverstärker

8- mit Konservierungsstoffen