

## **Suppen**

Warnemünder Fischsuppe	3,80 €
Tomatensuppe	3,50 €
Tagessuppe	3,50 €

## **Vorspeisen**

<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Toast	3,80 €
<b>Matjesfilet auf Schwarzbrot</b> mit hausgemachtem Schmalz, Zwiebelringen und Apfelscheiben	4,50 €
<b>Ofenkartoffel klassisch</b> mit hausgemachtem Kräuterquark	5,00 €
<b>Hausgebeizter Graved-Lachs</b> mit Senf-Dill-Sauce an Reibekuchen	6,40 €
<b>Scampifanne</b> mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten, dazu Baguette-Scheiben	8,80 €

## **Salate**

Kleiner gemischter Salat mit Joghurt-Dressing	3,50 €
Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen mit Paprika-Tomaten-Dip dazu Knoblauchbaguette	9,00 €
Salatteller mit gebratenen Lachsstreifen, Kräuter-Senf-Dip dazu Knoblauchbaguette	9,00 €

**Gerne reichen wir Ihnen zu den Salaten auch Olivenöl und Balsamicoessig !**

## Fischgerichte

<b>Matjesfilet „klassisch“</b> mit Speckbohnen und Kartoffeln	9,50 €
<b>Spaghetti mit Meeresfrüchten und verschiedenen Fischarten</b> in Weißwein und Sahne gedünstet	9,80 €
<b>Gekochter Warnemünder Dorsch</b> mit Senfbutter und Kartoffeln	10,50 €
<b>Lachsstreifen mit buntem Gemüse und Shrimps</b> in Weißwein und Sahne gedünstet auf Bandnudeln	12,50 €
<b>Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“</b> (ca. 450 g) mit Kartoffeln	12,50 €
<b>Gebratenes Victoriabarschfilet</b> mit einer Spinat-Cheddarhaube gratiniert, dazu Bandnudeln	12,50 €
<b>Gebratenes Dorschfilet auf Dillsauce</b> mit Kartoffeln und Gurkensalat	12,80 €
<b>Dorschfilet auf Gemüsebett</b> in der Folie gegart dazu Kartoffeln	12,80 €
<b>Gebratenes Lachsfilet auf Orangen-Pfeffer-Sauce</b> mit verschiedenem Gemüse und Basmatireis	12,90 €
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Rahmsauerkraut mit Kartoffeln	13,50 €
<b>In Eihülle gebratenes Heilbuttfilet</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln	13,50 €
<b>Hausgemachter Aal in Aspik</b> mit Remoulade und Bratkartoffeln	15,50 €
<b>„Klön-Klause“ Spezial</b> vier verschiedene gebratene Fischfilets, garniert mit Scampis und Muschel dazu Krabben-Ingwer-Sauce und Kartoffeln	16,50 €
<b>Ganze gebratene Seezunge</b> (ca. 450 g) mit Kräuterbutter, Broccoli und Kartoffeln	19,80 €

## **Fleischgerichte**

<b>Hausgemachte Eisbeinsülze (2)</b> mit Bratkartoffeln und Remoulade	9,40 €
<b>Eisbein (2)</b> mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln	9,80 €
<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmchampignons und Kroketten	10,20 €
<b>Putensteak</b> mit buntem Gemüse, Sc. Hollandaise und Basmatireis	10,80 €
<b>Grillhaxe vom Lamm</b> mit Speckbohnen und Kroketten	11,30 €
<b>Tafelspitz vom Rind „klassisch“</b> mit Meerrettichsauce, Rote Beete und Kartoffeln	11,50 €
<b>Pfefferrahmedaillons vom Schwein</b> mit Speckbohnen und Kroketten	11,90 €
<b>In der Pfanne servierte Medaillons vom Schwein</b> mit Zwiebel und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	12,40 €
<b>Gebrautes Schweinefilet</b> auf Salbeisauce mit Schwarzwurzeln und Kroketten	12,40 €
<b>Ab 17.00 Uhr</b>	
<b>Aufschnitt-Käse-Platte mit Garnierung</b> Butter, Brot, Schinken (2), Salami, Leberwurst und Käse (1)	9,80 €

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus	3,50 €
<b>Eierkuchen</b> mit Apfelmus	3,50 €
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	4,40 €
<b>Hähnchennuggets</b> mit Pommes Frites und Ketchup	4,50 €
<b>Fischstäbchen</b> mit Kullererbsen und Kartoffeln	4,50 €

## Desserts

<b>Mecklenburger Götterspeise a´la Oma Lilly</b> Schwarzbrot mit Kakao, Zucker und Rum, Zimtkirschen und Sahne	4,00 €
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> mit Vanillesauce (1) und Sahne	3,00 €
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce, Vanilleeis (1) und Sahne	3,80 €
<b>Frisch Gebackenes Waffelherz</b> mit Zimtkirschen, Vanilleeis und Sahne (1)	4,50 €
<b>Schokoladeneisbecher (1)</b> mit Eierlikör und Sahne	4,00 €
<b>Schwedeneisbecher</b> mit Apfelmus und Eierlikör	4,00 €
<b>3 Kugeln Vanilleeis (1)</b> mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50 €