

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.

*Eine gute oft gelobte Küche fand der Gast
seit Generationen auf dem Klüschenberg vor.*

*Dies galt schon seit 1900 im Logierhaus Klüschenberg, dies gilt auch
im heutigen Restaurant des Parkhotel Klüschenberg.*

*Wir bieten Ihnen eine saisonal-frische, regionale und internationale
Küche in unserer Interpretation.*

*Dafür überarbeiten unsere Köche überlieferte Rezepte und fügen
eigene neue hinzu. Mit handwerklicher Sorgfalt und ausgesuchten
Frischprodukten, überwiegend aus unserer Region, bereiten wir die
Speisen, mit wenigen Ausnahmen, erst nach Ihrer Bestellung zu.*

*Probieren Sie unsere Art zu Kochen,
nehmen Sie sich die dafür notwendige Zeit
und schlemmen nach Herzenslust.*

*Unsere Restaurantfachleute kümmern sich mit Freundlichkeit und
Sorgfalt um Ihre Wünsche, und halten Informationen zu
Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.*

Guten Appetit und zum Wohl

*Beatrice & Ernst Gotzian
und Team*

Unser Menüvorschlag

Zucchini-Premesuppe

mit Limetten-Lachsrose
und Kresse

* * *

Perlhuhnbrust aus dem Rohr

mit Karotten-Maracujasenf
an pikantem Linsen-Kartoffel-Gemüse
und mariniertem Feldsalat

* * *

Sacher-Tortentorte

und Sesamkrokant
an marinierten Erdbeeren

34,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2017er Brezza D.G.C.; Cuvée aus Pinot Grigio, Grechetto und Chardonnay,
trocken; Familie Giorgio Lungarotti, Umbrien - Italien 0,75l 18,80 €

Die besondere Empfehlung unserer Chefköchinnen

Lachsfilet mit kandierten Zitronen

glasiertem Staudensellerie
und Estragon-Kartoffel-Gratin

22,20 €

Lammrücken mit Rauchkrume

und Madeirasofse
an Rahmporree
und Kartoffelknöckchen

23,00 €

Vorspeisen

Liegenkäsetarte mit Zifferlingen

an Limettenlachs
und krauser Endivie

9,50 €

Da haben wir den Salat...

Bunte Gemüse „quer Beet“

in Essig und Öl
mit Walnuskernen, Speck und Proutons

8,50 €

Suppen

Es ist noch Suppe da...

Kalbsbouillon mit Kräuter-Peestine

Gemüserauten
und Kalbssaté

6,80 €

Zucchini-Premesuppe

mit Limetten-Lachsrose
und Kresse

6,60 €

Kühle Tomaten-Aprikosen-Suppe

mit flüssigem Schmand
und Thymian-Hähnchenbrust

7,00 €

Kleine Gerichte

...mit großem Auftritt!

*Omelette mit Champignon-Pfifferlingsragout
mariniertem Feldsalat
und Estragon-Kartoffelgratin* 15,20 €

*Sommer-Matjesfilet
an pikantem Linsen-Kartoffel-Gemüse
und krauser Endivie* 16,90 €

*Hausgemachtes feines Bauerfleisch
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln* 15,60 €

Empfehlung für Vegetarier

Man kann auch ohne Getier gut essen, nur darf man 's Weglassen nicht vergessen!

*Karotten-Bandnudeln
mit Pilzragout
und Thymian-Kirschtomaten aus dem Rohr* 17,90 €

*Fünfkorn Blumenkohl-Mandelecke
mit Karotten-Maracuja-Genf
an pikantem Linsen-Kartoffel-Gemüse
und mariniertes Rauke* 17,20 €

Fisch

...aus den See'n, der ist sauschön.

Welsfilet in Brennesselsamen gebraten

an Rahm-Lorree

und Karotten-Sandnudeln

22,80 €

Saiblingsfilet „Sous Vide“ gegart

an pikantem Linsen-Kartoffel-Gemüse

und mariniertem Feldsalat

23,00 €

Lachsfilet mit kandierten Zitronen

glasiertem Staudensellerie

und Estragon-Kartoffel-Gratin

22,20 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Wels-Spinat-Höcke

mit gebuttertem Sommergemüse-Trio

und kleinen Kartoffeln

24,80 €

Fleisch & Geflügel

...freut die Leut. Schaut was wir für Euch kochen heut.

Schweinefilet in Bacon und Thymian

an Champignongemüse

und Rosmarin-Kartoffeln

22,80 €

Lammrücken mit Lauchkrume

und Madeirasofe

an Rahmporree

und Kartoffelnocken

23,00 €

Perlhuhnbrust aus dem Rohr

mit Karotten-Maracujasenf

an pikantem Linsen-Kartoffel-Gemüse

und mariniertem Feldsalat

21,90 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

mit Balsamico-Rosmarin-Butter,

gebratenem Paprika und Zucchini

an Estragon-Kartoffelgratin

24,50 €

Unsere Filetvariation

Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken

an Pilzragout

und Zwiebelbratkartoffeln

25,00 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...was sie macht geht wohl eher schnell.

Unser hausgebeizter Limetten-Lachs

an Kartoffel-Möhren-Rösti

mit Karotten-Maracuja-Senf

und Lollo Bianco

16,80 €

Mecklenburger Brotzeit

Schinken, Salami, kalter Braten,

Lachs und Apfel-Matjes,

mit Honigmelone, Butter und Brotauswahl

17,80 €

Käse mit Trauben auf Schiefer

8 Käsesorten

mit Karotten-Maracuja-Senf

gesalzener Butter und zweierlei Baguette

16,80 €

Schwarzbrot, Aufschnitt und Salat - fehlt nur ein Bier: „Wär dat nich wat?“

Deftiges Vollkornbrot

garniert mit frischem Salat, Tomate und Gurke:

mit Mozzarella und Basilikumpesto

9,00 €

mit Matjestatar und Schmand

9,00 €

mit Schweinerückenbraten, Meerrettich

und Gewürzgurke

9,50 €

mit Käse und Kochschinken

9,50 €

mit hausgebeiztem Lachs

11,50 €

mit Schinken und zwei Spiegeleiern

12,00 €

Desserts

Unsere Erdbeer-Himbeergrütze

*mit Bourbon-Vanillesauce
und Sesamkrokant*

5,50 €

Mascarpone-Minz-Préme

*mit parfümierten Erdbeeren
auf Schokoladensauce*

6,90 €

Schokoladentarte

*und Vanille-Eiskonfekt
mit Zwergorangen-Kompott*

7,00 €

Sacherparfait und Sesamkrokant

an marinierten Erdbeeren

7,20 €

*Was Süßes isst fast jedermann,
oft auch der, der schon nicht mehr kann.*

Süßes Dreierlei

*Erdbeer-Himbeergrütze mit Vanillesauce
Mascarpone-Minz-Törtchen
Sacherparfait an Sesamkrokant*

9,80 €

Weitere Eispezialitäten empfehlen wir Ihnen auf unserer Eiskarte.