

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

*Probieren Sie unsere Art zu Kochen und
nehmen Sie sich die dafür notwendige Zeit.*

*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 alle Klüschenbergianer*

Unser Menüvorschlag

*Kürbis - Birnen - Suppe
mit roten Linsen
und Welsnöcke*

* * *

*Hirschrücken aus dem Rohr
mit Walnuskrume und Madeira
an glasiertem Spitzkohl
und Kartoffelnocken*

* * *

*Weißes Schokoladeneis
in gemahlener Pistazien
mit saftigem Brownie*

47,50 €

Die besondere Empfehlung unserer Küchencrew

*Halbe Mecklenburger Ente
mit Äpfeln und Backpflaumen gefüllt
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelnocken*

26,50 €

Vorweg die Happs zum Beifgen, die nennt man kurz...

Vorspeisen

Unser Ragout fin von der Lute

mit Käsewürzbitzen

13,90 €

Salat - Variation

in Brombeerdressing mit Proutons

- als Vorspeisensalat

9,50 €

- als großer Salat

12,50€

*Es ist noch **Suppe** da,
ist das nicht wunderbar!*

Kürbis - Birnen - Suppe

mit roten Linsen

und Welsnocke

8,80 €

Hühner Bouillon

mit Kräutercelestine, Gemüserauten

und Kalbssaté

8,60 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

*Ein Ei zerschlagen ist nicht nett,
es sei, es wird ein Omelette!*

Omelette mit Champignons in Rahm

*an Maronen-Kartoffeltaler
mit mariniertem Feldsalat*

22,80 €

Halbe Mecklenburger Ente

*mit Äpfeln und Backpflaumen gefüllt
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelnocken*

26,50 €

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten

*an Rahmbandnudeln
mit Paprikagemüse*

28,50 €

Knusperschnitzel vom Schwein

*an Honig-Möhren, Zuckerschoten
mit Zwiebelbratkartoffeln*

29,50 €

Empfehlung für Vegetarier

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke

an Spitzkohl mit Moosbeeren,
Maronen-Kartoffeltaler
und Apfel-Sanddorn-Phutney

24,20 €

Brokkoli - Nuggets

an Rahmbandnudeln
mit Tomate, Hirtenkäse und Basilikum

23,50 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

Wenn Sie 'n bestell'n, dann werd'n Sie's seh'n.

Rahmbandnudeln

mit Lachsfilet und Zuckerschoten
in Limettenrahm

29,90 €

Welsfilet mit Tomatentatar

Zwiebel-Bratkartoffeln
und Feldsalat

29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welsnocke
an Dijonsenf-Möhren, Apfel-Sanddorn-Phutney
mit Maronen-Kartoffeltaler

32,80 €

Fleisch

*...ist gesund und freut die Leut'.
Schaut, was wir für Euch kochen heut'.*

Schweinefilet in Bacon und Thymian

*mit Rahm-Champignons
und Maronen-Kartoffeltalern*

29,50 €

Hirschrücken aus dem Rohr

*mit Walnusskrume und Madeira
an glasiertem Spitzkohl
und Kartoffelnocken*

31,50 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

*mit Balsamico-Rosmarinbutter,
gebratenen Paprika
und Thymian-Ofenkartoffeln*

31,80 €

Unsere Filetvariation

*Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken
mit Pilzragout
und Zwiebelbratkartoffeln*

32,80 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...da brennt die Schnute nicht so schnell.

*Unser feines Sauerfleisch
auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet* *19,50 €*

*Salat - Variation
in Brombeerdressing
mit Perlhuhnbrust, frisch aus dem Rohr
und Butter-Proutons* *19,80 €*

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

*Deftiges Vollkornbrot
garniert mit frischem Salat, Tomate und Gurke:*

- * mit Matjesfilet und Schmand* *11,50 €*
- * mit Käse und Salami* *12,00 €*
- * mit Schinken und zwei Spiegeleiern* *15,50 €*

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

Fruchtig süßes Finale

Erfrischend wirkt sie Spitze...

Unsere Rote Grütze

*mit Vanillesauce
und Sesamkrokant*

6,80 €

Und wer es noch nicht weiß, jetzt kommt ein...

Weißes Schokoladeneis

*in gemahlener Pistazien
mit saftigem Brownie
und marinierten Orangen*

8,80 €

Nun soll's noch was Anregendes sein, da fällt uns auch gleich etwas ein.

Sonnenblumeneis

*im Hippensegel
an karamellisierten Portweinzwetschgen*

9,00 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen

*mit flüssigem Kern
und Vanilleeis*

9,20 €

Des Weiteren empfehlen wir auch unsere Eisarte!

Für unsere jüngsten Gäste

„Zumuckl“ Teller

Sandnudeln mit Tomatensauce 8,20 €

„Benjamin“ Teller

*Rutenschnitzel mit Pommes Frites,
Ketchup & Mayo und Salatschälchen* 9,00 €

„Bibi Blockberg“ Teller

*Stampfkartoffeln mit Rührei
und Honig-Möhren* 8,50 €

„Biene Maja“ Naschteller

Zfannkuchen mit Nutella 6,80 €

„Pinocchio“ Eis

Vanilleeis mit Sahne und Smarties 3,90 €