

# *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

*Pulled Duck Burger*

*im hausgebackenen Kürbiskern-Brötchen  
mit Preiselbeer-Rotkohl, Apfelchutney  
und Nockendippers an Zwiebelmarmelade*

25,50 €

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

## *Vorspeisen*

### *Unser Ragout fin von der Lute*

*mit Käsewürzissen*

*13,90 €*

### *Salat - Variation*

*in Brombeerdressing mit Protions*

*- 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 Kräutercelastine, 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 Kartoffelhocken*

*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 Eiskarte!*

# *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 €