

Wasser | Softdrinks

Gerolsteiner still medium 0.25l	3.00
Gerolsteiner still medium 0.75l	7.50

FRITZ KOLA Kola ohne Zucker MischMasch 0.33l	3.80
FRITZ Limo Zitrone Orange Apfel-Holunder-Kirsch 0.33l	3.80
FRITZ Schorle Ingwer Limette Rhabarber 0.33l	3.80

Schweppes Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon 0.25l	3.50
---	------

Säfte von der Lohnmosterei Postlow

Apfel naturtrüb Apfel-Holunder 0.25l	3.50
Sauerkirsche Banane Orange 0.25l	3.50

Fassbier | Flaschenbier

König Pilsner Fass 4,9% vol. 0.3l 0.5l	3.80 5.50
Stolper Pils Fass 4,9% vol. 0.3l 0.5l	3.60 5.20
Köstritzer Edelpils gebraut und abgefüllt in Bad Köstritz	
Alster 2,6% vol. 0.3l 0.5l	3.80 5.50
Benediktiner Hell Lagerbier 5,0% vol. 0.5l	5.50
Benediktiner Weißbier Dunkel 5,3% vol. 0.5l	5.50
Köstritzer Schwarzbier 5,3% vol. 0.5l	5.50
Störtebeker Bernstein Weizen 5,3% vol. 0.5l	5.50
Störtebeker Weizen alkoholfrei <0,5% vol. 0.5l	5.50
Störtebeker Frei Bier <0,5% vol. 0.33l	3.60

#Prickelndes

Sekt Wittekind trocken& fruchtig 0.1l 0.75l	5.50 26.00
FreeDolin alkoholfreier Sekt 0.1l 0.75l	5.50 26.00
Weinschorle Riesling 0.25l	7.00
Ginger Spritz Ingwersirup Sekt Zitrone 0.25l [auch alkoholfrei]	9.50
Lillet Wildberry Lillet Blanc Schweppes Wild Berry 0.25l	9.50
Aperol Spritz Aperol Sekt Mineralwasser Orange 0.25l	9.50
Sarti Lemon Blutorangenlikör Bitterlemon Grapefruit 0.25l	9.50
Sarti Spritz Blutorangenlikör Sekt Mineralwasser Grapefruit 0.25l	9.50
Spritz Undone No.5 Italian Bittersweet Aperitif Sekt 0.25l [alkoholfrei]	8.50

Brände und Liköre der Gutsbrennerei Zinzow

Brände Williams Birne | Himbeere | Apfel | Zitrone 2cl 4.80

Liköre Blaubeere | Roter Pfirsich | Quitte 2cl 4.50

Klares 4cl

Rostocker Doppelkümmel 40% 2.80

Rostocker Aquavit 41% 2.80

Nordhäuser Doppelkorn 30% 2.80

Linie Aquavit 41% 3.50

Absolut Vodka 40% 3.50

Kräuter 4cl

Ramazzotti 30% 4.00

Jägermeister 35% 3.50

Wermut | Sherry 5cl

Martini Floreale <0.5% [alkoholfrei] 5.00

Martini Bianco 14.4% 5.50

Sandeman Sherry fino 15% 5.20

Sandeman Sherry medium dry 15% 5.20

Liköre 4cl

Bailey`s Irish Cream 17% 4.00

Andalö Sanddorn 15% 4.00

Berliner Luft 18% 3.50

Grappa 2cl

NONINO Grappa Chardonnay 4.80

Longdrinks

Gin Tonic 9.00

Berliner Brandstifter | Tonic Water | Orange

Gin Tonic [alkoholfrei] 8.50

Siegfried Wonderleaf | Tonic Water | Zitrone

Campari Orange 9.00

Cuba Libre 8.00

Weißweine

0.2l | 0.75l

2023 **DREIGEBRÜDER Grauburgunder** trocken 13%
Weingut Stefan Winter | Rheinhessen | Deutschland
Cremig | schmelzend | würzig | Aromen gelber Früchte

12.50 | 35.00

2023 **Sauvignon Blanc** trocken 12%
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland
mineralisch frisch | exotische Aromen | Stachelbeeren

12.50 | 35.00

2023 **Grauburgunder** trocken 12.5%
Weingut Johannes Hörner | Pfalz | Deutschland
milde Säure | Aromen von Nüssen und Apfel | frisch

12.50 | 35.00

2023 **Riesling** trocken 12.5%
Weingut Fritzen | Mosel | Deutschland
weich | vollmundig | Aromen vom Pfirsich | feine Säure

12.00 | 32.00

2023 **Weißburgunder** trocken 12%
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland
elegant | mineralisch | Aromen von Melone und Apfel

10.50 | 29.00

2023 **Chardonnay unwooded** trocken 14%
Weingut Louisvale | Stellenbosch | Südafrika
saftig | Zitrusfrüchte | nussige Nuancen

12.00 | 32.00

Roséwein

2023 **Pinot Noir & Pinot Meunier Sunset Twilight** trocken 11%
Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland
leicht | frisch | Aromen von roten Beeren

10.50 | 29.00

Rotwein

2022 **Spätburgunder ONE will never be enough** trocken 12.5%
Weingut Thomas Rüb | Rheinhessen | Deutschland
zartfruchtiges Bukett | reife Tannine | leichte Röstaromen

12.50 | 35.00

2023 **Shiraz Pinotage** trocken 14%
Family Wines Stellenrust | Stellenbosch | Südafrika
Vollmundig | sanft | Aromen von schwarzen Beeren

10.50 | 29.00

2022 **Cabernet Sauvignon & Merlot Cuvée** trocken 14%
Winzergerossenschaft Weinbiet von ersten Lagen | Pfalz | Deutschland
saftig | würzig | komplexe Struktur | Aromen von Schokolade und Kirsche

13.50 | 38.00

2022 **Tempranillo Joven** trocken 14%
Abadia de Acon | Ribera Del Duero | Spanien
milde Tannine | Aromen von dunklen Beeren | komplexe Struktur

12.50 | 35.00

Kaffee

Café Creme	3.50
Großer Café Creme	4.50
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	5.00

Cappuccino	4.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	5.50

Heiße Schokolade Milch Schlagsahne	4.90
---	-------------

Tea LeafCup® Ronnefeldt

Darjeeling Summer Gold blumig und elegant

Earl Grey Aroma von Bergamotte

Morgentau Mango-Zitronen-Geschmack

Ayurveda Herbs & Ginger balancierte Kräutermischung mit Ingwer

Refreshing Mint typische Pfefferminze mit Zitronengras

Lemon Fresh frischer Früchtetee

Sweet Berries saftige rote Beeren

...serviert im Henkelbecher **3.50**

Suppen | Vorspeisen

Curry-Kokos Suppe [vegan] Pak Choi Chiliöl Sesam	9.50
Kartoffelsuppe [vegetarisch] Nussbutter	8.50
Würzfleisch vom Schwein Toast Zitrone	8.50
Bunter Blattsalat Ziegenkäse im Kräuter-Nuss-Mantel Nüsse Buttermilch-Thymian-Dressing	13.50
Rindercarpaccio Rucola Parmesan Balsamico	14.50
Kleiner gemischter Salat	4.50

... aus dem Ofen

Elsässer Flammkuchen geräucherter Speck Zwiebeln Frühlingslauch	12.00
---	--------------

Der heiße Stein... werden Sie am heißen Stein aktiv!

(hier braten Sie Ihr Fleisch selbst auf Ihre gewünschte Garstufe)

Rumpsteak vom irischen Black Angus Rind – 200g	32.50
Filet vom Apfelschwein	24.00
Lammhüfte	27.00

Pommes Frites | gemischter Salat
Aioli | Apfel-Chilli-Chutney | Kräuterbutter | Bier-BBQ

Hauptgerichte

Caesar Salad 23.50

Maishähnchen | Cherrytomaten | Croûtons | Parmesan | Caesar Dressing

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 29.00

Kartoffel-Buttermilch-Püree | Wilder Brokkoli | Buttersauce

Sherry Matjes 20.00

Drillinge | Salat | Hausfrauensauce

Schnitzel Wiener Art 23.00

Stolper Kartoffelsalat | Preiselbeeren | gebackene Kapern

Rinderroulade von der deutschen Färs 22.50

Kartoffel-Buttermilch-Püree | Speckbohnen

Stolper Schweine-Sülze 20.00

Drillinge | Salat | Remoulade

Pulled Pork Burger mit Pommes Frites 25.00

Laugen Brioche Brötchen | Coleslaw | Apfel | BBQ Sauce | Zwiebel

Currylinsen mit Gemüse und Sesam [vegan] 20.00

mit Lachsfilet 29.00

mit Maishähnchen 29.00

Dessert

Crème Brûlée 8.50

hausgemachtes Waldbeersorbet

Pfirsich - Melba 8.50

Pfirsiche | Vanilleeis | Himbeersauce

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an die Servicemitarbeiter

