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

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

Vorspeisen

Salat - Variation „quer Beet"

mit Croutons und Walnüssen,
in Birnendressing 9,50 €

Unser Ragout fin von der Pute

mit Käsewürzbissen 13,90 €

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

Kürbisrahm

mit Ingwer, Kokosmilch
und Welsnocke 8,80 €

Bouillon mit Kräutercelestine

Gemüserauten
und Hähnchen-Spieß 8,50 €

Klassisch
Traditionelle Gerichte

Halbe Mecklenburger Ente
mit Äpfeln und Backpflaumen gefüllt
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelnocken 27,50 €

Hähnchenbrust in Käse - Eihülle gebraten
mit Rahm-Bandnudeln
und Paprika-Zucchini-Gemüse 28,80 €

Knusperschnitzel vom Schwein
an Honig-Möhren und Zuckerschoten
mit Zwiebelbratkartoffeln 30,50 €

Empfehlung für Vegetarier

Unsere Blumenkohl - Mandelecke
an Spitzkohl mit Moosbeeren,
Süßkartoffel-Maronentalern
und Pflaumen-Trauben-Chutney 25,20 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.
Wenn Sie 'n bestell'n, dann werd'n Sie's seh'n.

Welsfilet in Käse - Eihülle

an glasierter Rote Bete
mit Zwiebelbratkartoffeln 29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welsnocke
an Honig-Karotten und Zuckerschoten
mit Süßkartoffel-Maronentaler 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 Süßkartoffel-Maronentaler 30,50 €

Unsere Filetvariation

Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken
mit Pilzragout
und Zwiebelbratkartoffeln 33,50 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...da brennt die Schnute nicht so schnell:

Unser feines Sauerfleisch

auf Kräuterschmand
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 19,50 €

Große Salat - Vielfalt

Variation aus Blattsalaten und knackigem Gartengemüse
mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Croutons
in Birnendressing 15,50 €

* *mit Perlhuhnbrust frisch aus dem Rohr* 19,50 €

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* 12,00 €
* *mit Käse und Salami* 12,50 €
* *mit Schinken und zwei Spiegeleiern* 15,80 €

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

Fruchtig süßes Finale

Erfrischend wirkt sie spitze...

Unsere Pflaumen - Grütze

mit Zimteis
und Sesamkrokant 6,90 €

Ein Eis von Kernen, süß gefror'n, das bringt uns Punch - und zwar enorm:

Kürbiskerneis mit Honig

in grünem Apfelgelee
und saftigem Brownie 8,50 €

Und sind die Köche lieb und fein,
darf's gern ein

Geeister Espresso *sein*

Kaffee-Sahne-Halbgefrorenes
mit Baileysnote
und Aprikosenbiskuit 9,00 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen

mit flüssigem Kern
und Vanilleeis 9,50 €

Des Weiteren empfehlen wir auch unsere Eiskarte!

Für unsere jüngsten Gäste

„Pumuckl" Teller

Bandnudeln mit Tomatensauce 8,20 €

„Benjamin" Teller

Putenschnitzel mit Pommes Frites,
Ketchup & Majo und Salatschälchen 9,00 €

„Bibi Blockberg" Teller

Stampfkartoffeln mit Rührei
und Honig-Möhren 8,50 €

„Biene Maja" Naschteller

Pfannkuchen mit Nutella 6,80 €

„Pinocchio" Eis

Vanilleeis mit Sahne und Smarties 3,90 €