

Schloss Hasenwinkel



TAGUNGSHOTEL DER WIRTSCHAFT

Willkommen im Restaurant Marstall!

Erleben Sie angenehme Stunden
und lassen Sie sich mit ausgewählten Speisen und Getränken verwöhnen.

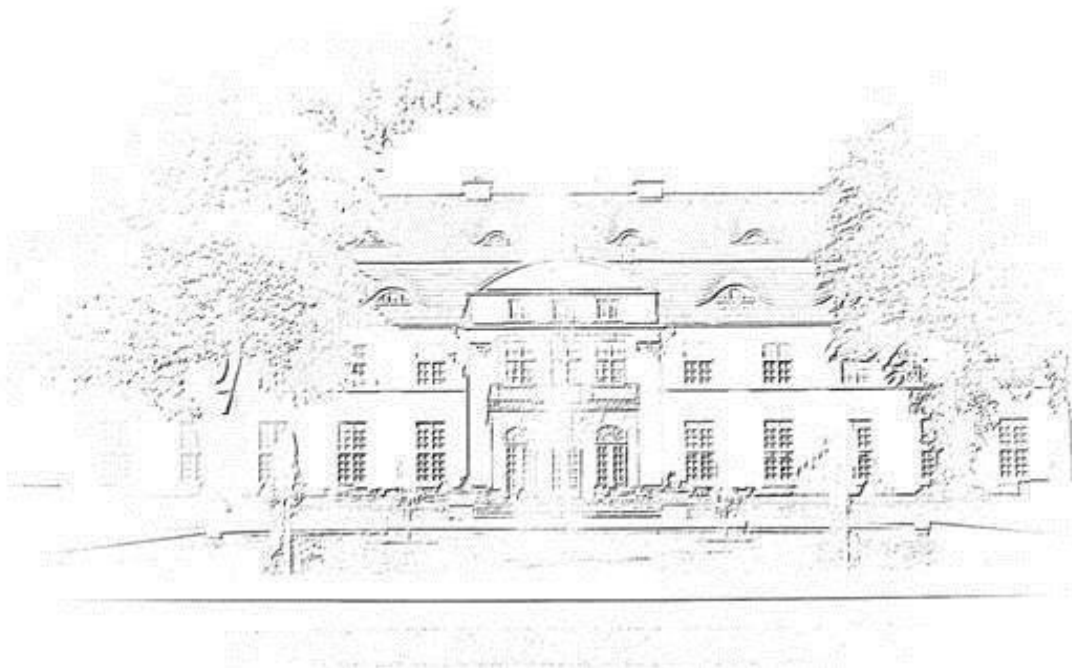
Unsere fleißigen Geister in Küche und Restaurant sorgen
mit viel Eifer für Ihr Wohl.

Ob frisches Gemüse vom Markt und ein guter Wein, immer sind unsere tüchtigen
Mitarbeiter auf der Suche nach Spezialitäten, die dann liebevoll in der Küche
zubereitet werden.

Haben Sie besondere Wünsche, dann sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gern.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Team vom Schloss Hasenwinkel





Vorspeisen und Suppen

Tomaten – Orangensuppe mit Basilikumcroutons ⁸

4,50 €

Wismarer Fischsuppe
mit verschiedenen Fischfilets, Gemüsestreifen und Dillspitzen ^{3,6,8,14}

5,00 €

Kleiner Salatteller
mit frischen Salaten, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Schafskäse
dazu servieren wir unser Hausdressing ^{6,11,b,c}

5,50 €

Bruschetta
mit geröstetem Weißbrot, Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl ^{8,10}

5,90 €

Tomate Mozzarella
mit frischem Basilikum, kalt gepresstem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer ⁶

7,90 €

Gebratene Riesengarnelen
mit buntem Gemüse und Knoblauch ^{1,9}

16,50 €



Fleischgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Zwiebeln und Gurken dazu Remouladensauce,
Salatbouquet und Lyoner Kartoffeln ^{2,6,14,b,c,g}

12,80 €

Mecklenburger Rippenbraten mit Backobst gefüllt
an Pflaumensauce, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel ^{6,8,9}

13,50 €

Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Basilikum
auf Tomaten – Champignon Gemüse und Gnocchi ^{2,6,8}

16,50 €

Gebratene Entenbrust
an Orangensauce mit Mandelbroccoli und Kartoffelgratin ^{4,6,8}

19,50 €

Gebratenes Rumpsteak (250g)
mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ⁶

20,50 €



Fischgerichte

Heringsfilet nach Matjesart
mit Remouladensauce an Salatbouquet und Lyoner Kartoffeln ^{2,3,6,9,b,c,g}

13,80 €

Tagliatelle al Salmone
Bandnudeln mit Lachs und Tomaten - Rahmsoße ^{2,3,6,8}

13,90 €

Kutterscholle in Speck gebraten
mit flüssiger Butter und Salzkartoffeln dazu ein Salatteller ^{3,6,8}

18,00 €

Gebratenes Zanderfilet
an Dillsauce dazu roter Linsensalat und Schwenkkartoffeln ^{3,6,8,9}

18,50 €

Gebratene Filets von Zander, Lachs und Scholle
an Dijon – Senfsauce dazu Blattspinat und Schwenkkartoffeln ^{3,6,8,9}

23,00 €



Vegetarische Gerichte

Tagliatelle Pesto
Bandnudeln in Basilikum - Pesto
mit getrockneten Tomaten und Parmesan ^{6,8}

11,00 €

Tagliatelle Gourmet
Bandnudeln mit Spinat, Champignons und Gorgonzola ^{6,8}

12,00 €

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Zwetschkenröstern ^{2,6,8}

5,50 €

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ^{2,6,8}

6,00 €

Gefüllter Windbeutel
mit Roter Beerengrütze, Vanilleeis und Sahne ^{2,6,8}

6,50 €



Deklarationspflichtige Allergene

- 1- Krebstiere
- 2- Eier
- 3- Fisch
- 4- Nüsse
- 5- Soja
- 6- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 7- Schalenfrüchte
- 8- Glutenhaltiges Getreide
- 9- Senf
- 10- Sesamsamen
- 11- Schwefeldioxid und Sulfite
- 12- Lupinen
- 13- Weichtiere
- 14- Sellerie

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- a- mit Farbstoff
- b- mit Konservierungsstoff
- c- mit Antioxidationsmittel
- d- mit Geschmacksverstärker
- e- geschwefelt
- f- geschwärzt
- g- mit Phosphat
- h- mit Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen
- i- koffeinhaltig
- j- chininhaltig
- k- mit Süßungsmittel

Stand: März 2016
Änderungen vorbehalten