

Lieber Gast,

entspannen Sie vom Alltagsstress, jenseits vom Trubel und der Hektik, direkt auf der schönen Schlossinsel von Wolgast, zwischen der Peenemündung und dem kleinen beschaulichen Museumshafen.

Willkommen im Restaurant „Der Speicher“ in Wolgast!

..... Liebe geht durch den Magen, sagt der Volksmund. Wir vom Speicher Wolgast sind von dieser Volksweisheit so überzeugt, dass wir Ihre Liebe zu unserem Haus mit einer vielfältigen Auswahl an frischen Speisen, gepaart mit persönlichem Service, gewinnen möchten.

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Lebensmitteln und bereiten Ihre Speisen erst nach Ihrer Bestellung frisch für Sie zu. Aus diesem Grund kann es teilweise bei hohem Gästeaufkommen etwas länger dauern. Wir bitten um Ihr Verständnis im Sinne der Frische!

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Ihr Team vom Speicher Wolgast

VORSPEISEN

Möhren – Ingwer Suppe	6,80 €
Klare Fischsuppe	7,00 €
Strauchtomatensuppe mit Creme Frâiche und frischem Pesto	6,80 €
Würzfleisch	4,90 €
Kleiner gemischter Salat	6,50 €

* * *

KALTE GERICHTE

Tomate – Mozzarella – Basilikum mit Balsamico/Öl	9,50 €
Variation frischer Salate	9,00 €
mit Hähnchenbrust, Kräuterbutter	13,50 €
mit Schweinefilet, Kräuterbutter	15,50 €
mit paniertem Schweineschnitzel	14,50 €
mit Oliven und Schafskäse	12,50 €
mit Schollenfilets gebraten	13,50 €
mit Zander, Kräuterbutter	15,50 €
mit Rumpsteak, Kräuterbutter	19,50 €
mit Hüftsteak und Sauce Aurora	20,50 €

dazu reichen wir Kräuter-Joghurt, Kräuter Vinaigrette
oder Essig – Öl Dressing und frisches Baguette

FISCH

Dorschsülze „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	11,50 €
Süß – sauer eingelegter Brathering dazu Bratkartoffeln, ^{1,3,E330,F621,}	13,50 €
Mariniertes Matjesfilet mit Sauce nach Hausfrauenart dazu Bratkartoffeln, ^{1,2,}	11,50 €
Matjesplatte (Gartenkräuter-, Cherry-, Mariniertes) nach „Hausfrauenart“ dazu Bratkartoffeln, ^{1,2,}	14,50 €
Zanderfilet gebraten mit hausgemachtem Selleriestampf und Zuckermöhren	17,50 €
Zanderfilet gebraten mit einer Kräuterkruste auf Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	17,50 €
Schollenfilets gebraten mit Speck, Zwiebeln und Brat- oder Schwenkkartoffeln	14,50 €
Schollenfilets gebraten mit Zitronenbutter und Brat- oder Schwenkkartoffeln	14,50 €
Seelachs gebraten auf Gartengemüse an Bratkartoffeln	14,50 €
Speicher-Hafenplatte: Seelachs- und Zanderfilet gebraten, 2 Riesengarnelen mit Salzkartoffeln, dazu Pommernstipp und Salatbeilage	19,50 €
Wolgaster – Labskaus: Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und 2 Spiegeleier	12,50 €
...dazu ein Matjesfilet, ^{1,2} ODER ein Rollmops, ⁷	14,50 €

Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

1=konserviert, 2=Natrium, 3=mit Süßungsmittel, 7=Sacherin und Säuremittel, E330=Säuerungsmittel, E320=Säuerungsmittel,
F621=geschmacksverstärkt

FLEISCH

Pilz-Nudelpfanne mit Schweinefilettranchen	14,50 €
Käpten's Schweinesteak gespickt mit Salbei und Speck auf Gartengemüse und Bratkartoffeln	15,50 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites	14,50 €
Hamburger Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln	14,50 €
Schweinefilet auf Pfannengemüse und Bratkartoffeln	15,50 €
Hähnchenbrust auf Mandelbuttermüse und Petersilienkartoffeln	14,50 €
Roulade vom Rind mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	16,50 €
Sauerbraten von Rind, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	16,50 €
Rumpsteak 200 g mit gebratenen Speck, Zwiebeln und Champignons dazu Rosmarin-Kartoffeln	21,50 €
Zartes Hüftsteak mit Sauce Aurora, Bratkartoffeln und Salatbeilage	21,50 €
Speicher Steakteller: Kleine saftige Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Speckbohnen, dazu Kartoffelspalten und Sauerrahm	24,50 €

VEGETARISCH

Bunte Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Schwenkkartoffeln	9,50 €
Penne mit Variationen von der Tomate, frischem Rucola und Mandeln	10,50 €
Penne mit frischen Champignons und Blattpetersilie	9,50 €

...wahlweise mit frisch geriebenen Parmesan

Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

DESSERT

Waffel oder Hausgemachter Apfelstrudel

mit Puderzucker	4,50 €
mit heißen Kirschen	6,50 €
mit Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis	7,50 €
mit einer Kugel Eis nach Wahl	5,50 €
mit einer Kugel Eis und heißen Kirschen	6,90 €

...und immer mit frischer Sahne!

* * *

EIS

Schwedenbecher	6,90 €
Früchtebecher, mit frischen Früchten der Saison	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	6,50 €
Schokotraum	4,50 €
Eis nach Wahl	1,00 €
Sahne	0,80 €
Eiskaffee (kalter Kaffee+Vanilleeis+Sahne)	4,10 €
Eisschokolade (kalte Schokolade+Vanilleeis+Sahne)	4,10 €

Sanfter Engel (Orangensaft+Vanilleeis+Sahne)

4,60 €

Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

BIERE

vom Fass:

Lübzer Pils		0,25 l	2,70 €
		0,40 l	3,90 €
Alster/Diesel		0,25 l	2,70 €
		0,40 l	3,90 €
Budweiser dark		0,30 l	3,50 €
		0,50 l	4,50 €
Störtebeker Weizen		0,30 l	3,50 €
		0,50 l	4,50 €

aus der Flasche:

BECK's	Alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Krombacher	Vitamalz	0,33 l	3,20 €
Berliner Kindl	Berliner Weisse		
	Himbeere	0,33 l	3,20 €
	Waldmeister	0,33 l	3,20 €
Störtebeker	Keller-Bier	0,33 l	3,50 €
	Pilsener-Bier	0,33 l	3,50 €
	Frei-Bier Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
	Schwarz-Bier	0,33 l	3,50 €
	Bernstein Alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
	Roggenweizen	0,50 l	4,50 €

Spritziges/Aperitifs

Hugo	0,20 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,00 €
Lillet Wildberry	0,20 l	6,00 €

Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

SPIRITUOSEN

	0,02 l	0,04 l
Ramazotti	2,50 €	4,50 €
Jägermeister	2,50 €	4,50 €
Fernet Branca	2,90 €	5,50 €
Kümmerling	2,50 €	4,50 €
Grappa di Barolo	3,90 €	7,20 €
Grappa Riserva Botti da Porta	4,20 €	7,80 €
Williams Christ	2,90 €	5,50 €
Himbeergeist Framboise	2,90 €	5,50 €
Linie Aquavit	2,90 €	5,50 €
Malteser	2,50 €	4,50 €
Fischargeist	3,90 €	
Sambuca	2,50 €	4,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4,50 €
Absolut Wodka	2,90 €	5,50 €
Captain Morgan Rum	2,50 €	4,50 €
Havana Club Rum	2,90 €	5,50 €
Gin Gordons	2,90 €	5,50 €
Chantré, Weinbrand		4,20 €
Hennessy VSOP		5,20 €
Tullamore Dew		4,50 €
Glenfiddich 12 years		5,50 €
Southern Comfort		4,50 €
Amaretto	2,90 €	5,50 €
Cointreau (Orangenlikör)	2,90 €	5,50 €
Baileys	2,90 €	5,50 €

Andalö Sanddornlikör	2,90 €	5,50 €
Aperol	2,50 €	4,50 €
Campari	2,50 €	4,50 €
Martini Bianco 0,05 cl		4,50 €

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

ALKOHOLFREI

Coca Cola	0,20 l	2,30 €
Coca Cola zero	0,20 l	2,30 €
Fanta	0,20 l	2,30 €
Sprite	0,20 l	2,30 €
Spezi	0,30 l	2,90 €

Güstrower	Tonic Water	0,25 l	2,50 €
	Bitter Lemon	0,25 l	2,50 €
	Ginger Ale	0,25 l	2,50 €

Klindworth Säfte	Apfel klar	0,20 l	2,70 €
		0,50 l	5,40 €
	Orange	0,20 l	2,70 €
		0,50 l	5,40 €
	KiBa	0,20 l	2,70 €
		0,50 l	5,40 €
	Kirsche	0,20 l	2,70 €
		0,50 l	5,40 €
	Banane	0,20 l	2,70 €
		0,50 l	5,40 €
	Tomate	0,20 l	2,70 €

Elmenhorster	Sanddorn	0,20 l	2,70 €
		0,50 l	5,40 €
Gerolsteiner	Naturell	0,25 l	2,30 €
		0,75 l	4,90 €
	Medium	0,25 l	2,30 €
		0,75 l	4,90 €
	Classic	0,25 l	2,30 €
		0,75 l	4,90 €

	Apfelschorle	0,25 l	2,50 €
Fritz Schorlen	Rhabarberschorle	0,33 l	3,70 €
	Holunder-Kirsch-Apfel	0,33 l	3,70 €

Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

KAFFEE

Tasse Café Crema		2,10 €
Pot Café Crema		3,80 €
Espresso	einfach	2,10 €
	doppelt	3,40 €
Espresso Macchiato	einfach	2,30 €
	doppelt	3,60 €
Cappuccino		3,20 €
Latte Macchiato	Glas	3,80 €
Milchcafé		3,20 €
Chociatto	Schokolade+Espresso+Milch	3,20 €
Heiße Schokolade		2,70 €
Heiße Milch		1,80 €

TEE „Pure Tea Selection“

Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter im Becher	2,30 €
---	--------

HEISSE ALKOHOLISCHE SPEZIALITÄTEN

Pharisäer	Rum 2cl+Kaffee+Sahne	5,20 €
Irish Coffee	Whisky 2cl+Kaffee+Sahne	5,20 €
Kaffee Holländisch	Eierlikör 2cl+Kaffee+Sahne	5,20 €
Lumumba	Rum 2cl+Schokolade+Sahne	5,20 €
Glühwein	Rotweinhaltig (nur im Winter)	4,90 €

Grog mit 4cl Rum, Sanddorn oder Holunder 5,20 €

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

WEINKARTE

Weißweine

<i>Deutschland</i>	0,2 l	0,5 l	1,00 l
Reichsrat von Buhl Riesling QbA trocken, Pfalz	5,90 €	14,00 €	26,50 €
Reichsrat von Buhl Riesling QbA halbtrocken, Pfalz	5,90 €	14,00 €	26,50 €
 <i>Österreich</i>			0,75 l
Grüner Veltliner Kremstal	5,90 €	14,00 €	20,50 €
 <i>Italien</i>			
Bertani Pinot Grigio, Veneto IGT	5,90 €	14,00 €	20,50 €

Roséwein

Deutschland, Baden

Spätburgunder Rosé QbA	5,90 €	14,00 €	26,50 €
------------------------	--------	---------	---------

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Rotweine

<i>Deutschland</i>	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Krieger Dornfelder QbA, Pfalz	5,90 €	14,00 €	20,50 €
Leoff Dornfelder, lieblich, Pfalz	5,90 €	14,00 €	20,50 €

Italien

Terre di Montelusa Brindisi DOC Riserva	5,90 €	14,00 €	20,50 €
Doppio Passo Primitivo Salento IGT	5,90 €	14,00 €	20,50 €

Argentinien

DADÁ de Finca Las Moras (Malbec und Bonarda Trauben)	5,90 €	14,00 €	20,50 €
---	--------	---------	---------

Prosecco	0,1 l		0,75 l
1 Glas Prosecco	2,30 €		15,00 €

Sekt	0,1 l		0,75 l
-------------	-------	--	--------

Deutschland

Sekt Rotkäppchen trocken	3,20 €	21,00 €
Sekt Rotkäppchen halbtrocken	3,20 €	21,00 €

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.