

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	7,00 €
Klare Fischsuppe	7,50 €
Strauchtomatensuppe mit Creme Frâiche und frischem Pesto	7,00 €
Würzfleisch	5,20 €
Garnelenspiess mit Knoblauchdip	7,00 €
Kleiner gemischter Salat	6,50 €

* * *

KALTE GERICHTE

Tomate – Mozzarella – Basilikumpesto mit Balsamico/Öl	9,50 €
Variation frischer Salate	9,00 €
mit Hähnchenbrust, Kräuterbutter	14,50 €
mit Schweinefilet, Kräuterbutter	15,50 €
mit paniertem Schweineschnitzel	14,50 €
mit Oliven und Hirtenkäse	13,00 €
mit Zander oder Dorsch, Kräuterbutter	17,50 €
mit Rumpsteak, Kräuterbutter	20,50 €

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

FISCH

Lachssülze „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	14,00 €
Süß – sauer eingelegter Brathering dazu Bratkartoffeln, ^{1,3,E330,F621,}	13,50 €
2 Marinierte Edelmatjes mit Sauce nach Hausfrauenart dazu Bratkartoffeln, ^{1,2,}	13,00 €
Matjesplatte (Gartenkräuter-, Cherry-, Edelmatjes) nach „Hausfrauenart“ dazu Bratkartoffeln, ^{1,2,}	15,00 €
Zanderfilet gebraten mit hausgemachtem Selleriestampf und Zuckermöhren	18,50 €
Zanderfilet gebraten mit einer Kräuterkruste auf Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	18,50 €
Ganze Scholle (Nord-od. Ostsee) gebraten mit Speck und Zwiebeln oder Zitronenbutter, Brat- oder Salzkartoffeln, Salatbeilage	17,50 €
2 Wildlachsfilets gebraten auf Spinatbandnudeln in Riesling-Rahmsauce und Tomaten-Fenchelgemüse	18,50 €
2 Dorschfilets gebraten, Saisongemüse, Reis oder Salzkartoffeln, Senf- oder Zitronenrahmsauce	18,50 €
Seelachfilets gebraten, Gartengemüse und Bratkartoffeln	16,50 €
Speicher-Hafenplatte: Seelachs-, Zander- und Dorschfilet gebraten mit Salzkartoffeln, dazu Pommernstipp und Salatbeilage	21,50 €
7 geschälte Riesengarnelen im Knoblauchöl gebraten, auf Wildkräutersalat, Kräutervinaigrette, Baguette	15,50 €
Wolgaster – Labskaus: Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und 2 Spiegeleier	14,50 €
...dazu ein Matjesfilet, ^{1,2} ODER ein Rollmops, ⁷	16,50 €

FLEISCH

Waldpilz-Nudelpfanne mit Schweinefilettranchen	14,50 €
Schweinesteak au four mit Bratkartoffel und Salatbeilage	15,50 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites	15,00 €
Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	15,00 €
Schweinefilet auf Pfannengemüse und Bratkartoffeln	16,00 €
Hähnchenbrust auf Mandelbuttermilchgemüse und Petersilienkartoffeln	15,50 €
Roulade vom Rind mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	17,50 €
Geschmortes Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Sellerie – Kartoffel - Stampf und Möhren	18,50 €
Rumpsteak 200 g mit gebratenen Speck, Zwiebeln und Champignons dazu Kräuterröstkartoffel	22,00 €
Rumpsteak 200 g mit Sauce Béarnaise, Brokkoli und Kroketten	22,00 €
Speicher Steakteller: Kleine saftige Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Speckbohnen, dazu Kartoffelspalten und Sauerrahm	25,00 €
Ketchup oder Majonaise, Portionspaket	20 Ct

VEGETARISCH

Bunte Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Schwenkkartoffeln	11,00 €
Penne mit Variationen von der Tomate, frischem Rucola und Mandeln	11,50 €
Penne mit Knoblauch, Chilischoten und Petersilie	9,50 €
...wahlweise mit frisch geriebenen Parmesan	1,50 €

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Puderzucker	4,50 €
mit heißen Kirschen	6,50 €
mit Vanillesauce und Sahne	7,00 €
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!

Flan Caramel mit Sahne 4,50 €

Brownie mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 4,50 €

* * *

EIS

Schwedenbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne	7,50 €
Bananensplit, Vanille- Schokoeis, Banane, Sahne und Schokosauce	6,90 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	7,00 €
Schokotraum, viel Schokoeis, Schokosauce und Sahne	5,50 €
Eis nach Wahl	1,20 €
Sahne	1,00 €
Eiskaffee (kalter Kaffee, Vanilleeis, Sahne)	4,50 €
Eisschokolade (kalte Schokolade, Vanilleeis, Sahne)	4,50 €
Sanfter Engel (Orangensaft, Vanilleeis, Sahne)	5,00 €

BIERE

vom Fass:

Lübzer Pils	0,25 l	2,70 €
	0,40 l	4,00 €
Alster/Diesel	0,25 l	2,70 €
	0,40 l	4,00 €
Budweiser dark	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	5,00 €
Störtebeker Weizen	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	5,00 €

aus der Flasche:

Lübzer	Grapefruit	0,33 l	3,80 €
	Grapefruit Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Krombacher	Vitamalz	0,33 l	3,80 €
Berliner Kindl	Berliner Weisse		
	Himbeere	0,33 l	3,80 €
	Waldmeister	0,33 l	3,80 €
Störtebeker	Keller-Bier	0,33 l	3,80 €
	Pilsener-Bier	0,33 l	3,80 €
	Frei-Bier Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
	Schwarz-Bier	0,33 l	3,80 €
	Bernstein Alkoholfrei	0,50 l	5,00 €
	Roggenweizen	0,50 l	5,00 €

Spritziges/Aperitifs

Hugo	0,20 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,50 €
Lillet Wildberry	0,20 l	6,50 €

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 €
Sibona, Grappa di Barolo	4,20 €	7,80 €
Sibona, Grappa Riserva Botti da Porta	4,20 €	7,80 €
Alpenschnaps „Steinbeisser“ Williams	2,90 €	5,50 €
Alpenschnaps „Steinbeisser“ Marille	2,90 €	5,50 €
Himbeergeist Framboise	2,90 €	5,50 €
Obstbranntwein	2,50 €	4,50 €
Linie Aquavit	2,90 €	5,50 €
Malteser	2,90 €	5,50 €
Rostocker Kümmel Mann und Fru	2,90 €	5,50 €
Fischergeist	3,90 €	
Sambuca	2,90 €	5,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4,50 €
Küstennebel	2,90 €	5,50 €
Absolut Wodka	2,90 €	5,50 €
Captain Morgan Rum	2,90 €	5,50 €
Havana Club Rum	2,90 €	5,50 €
Gin Gordons	2,90 €	5,50 €
Chantré, Weinbrand		5,50 €
Hennessy VSOP		7,00 €
Tullamore Dew		5,50 €
Glenfiddich 12 years		7,00 €
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		5,50 €

ALKOHOLFREI

Coca Cola	0,20 l	2,50 €	0,50 l	5,00 €
Coca Cola zero	0,20 l	2,50 €	0,50 l	5,00 €
Fanta	0,20 l	2,50 €	0,50 l	5,00 €
Sprite	0,20 l	2,50 €	0,50 l	5,00 €
Spezi	0,30 l	2,90 €	0,50 l	5,00 €
Güstrower	Tonic Water		0,25 l	2,70 €
	Bitter Lemon		0,25 l	2,70 €
	Ginger Ale		0,25 l	2,70 €
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 €
Schorlen Klindworth			0,50 l	4,80 €
Elmenhorster	Sanddorn		0,20 l	2,70 €
			0,50 l	5,40 €
Gerolsteiner	Naturell		0,25 l	2,50 €
			0,75 l	5,20 €
	Medium		0,25 l	2,50 €
			0,75 l	5,20 €
	Classic		0,25 l	2,50 €
			0,75 l	5,20 €
		Apfelschorle		0,25 l
Fritz Schorlen	Rhabarberschorle		0,33 l	4,20 €
	Holunder-Kirsch-Apfel		0,33 l	4,20 €

KAFFEE

Tasse Café Crema		2,50 €
Pot Café Crema		4,50 €
Espresso	einfach	2,50 €
	doppelt	4,00 €
Espresso Macchiato	einfach	2,80 €
	doppelt	4,50 €
Cappuccino		4,00 €
Latte Macchiato	Glas	4,20 €
Milchcafé		4,00 €
Chociatto	Schokolade+Espresso+Milch	4,50 €
Heiße Schokolade		4,00 €
Heiße Milch		2,00 €

TEE „Pure Tea Selection“

Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter im Becher		2,50 €
---	--	--------

HEISSE ALKOHOLISCHE SPEZIALITÄTEN

Pharisäer	Rum 2cl+Kaffee+Sahne	6,00 €
Irish Coffee	Whisky 2cl+Kaffee+Sahne	6,00 €
Kaffee Holländisch	Eierlikör 2cl+Kaffee+Sahne	6,00 €
Lumumba	Rum 2cl+Schokolade+Sahne	6,00 €
Glühwein	(nur im Winter)	5,00 €
Grog	mit 4cl Rum, Sanddorn oder Holunder	6,00 €

WEINKARTE

Weißweine

<i>Deutschland</i>	0,2 l	0,5 l	1,00 l
Andreas Diehl Riesling QbA trocken, Pfalz	6,50 €	15,50 €	28,50 €
Andreas Diehl Riesling QbA halbtrocken, Pfalz	6,50 €	15,50 €	28,50 €
Andreas Diehl Grauer Burgunder	6,50 €	15,50 €	0,75 l 22,50 €
Weisswein lieblich, Hausmarke	6,00 €	14,50 €	0,75 l 20,50 €
<i>Österreich</i>			0,75 l
Grüner Veltliner Kremstal	6,50 €	15,50 €	22,50 €

Roséwein

<i>Deutschland</i>			1,00 l
Spätburgunder Rosé QbA, trocken	6,50 €	15,50 €	28,50 €
Rosè halbtrocken, Hausmarke	6,00 €	14,50 €	0,75 l 20,50 €

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
Dornfelder, lieblich, Hausmarke	6,00 €	14,50 €	19,50 €
<i>Niederösterreich</i>			1,00 l
Vierlingerhof Zeigelt, trocken	6,50 €	14,50 €	28,50 €
<i>Italien</i>			0,75 l
Doppio Passo, Primitivo Salento IGT, halbtrocken	6,50 €	15,50 €	22,50 €
Doppio Passo Riserva Brindisi trocken	7,50 €	17,50 €	25,50 €
<i>Argentinien</i>			0,75 l
DADÁ de Finca Las Moras (Malbec und Bonarda Trauben)	6,50 €	15,50 €	22,50 €
<i>Spanien</i>			0,75 l
Pazos de Asunción, Tempranillo	6,50 €	15,50 €	22,50 €
Prosecco	0,1 l		0,75 l
1 Glas Prosecco	2,50 €		16,00 €
Sekt	0,1 l		0,75 l
<i>Deutschland</i>			
Sekt Rotkäppchen trocken	3,50 €		23,00 €
Sekt Rotkäppchen halbtrocken	3,50 €		23,00 €