

## 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

Kräuterfrischkäse und Griebenschmalz mit Brot; für 2 Personen	4,50 €
Fisch Soljanka mit kleinen Fischfiletstücken, feinen Gemüsestreifen Gartenkräutern, Tomatenwürfeln und Kräutercreme	8,00 €
Würzfleisch von der Hähnchenbrust mit Käse überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestershire Sauce und Baguette	6,50 €
Strauchtomatencremesuppe mit Kräuterfrischkäse und Basilikum Pesto	7,50 €
Tatar vom Rind angemacht mit Sardellen, Kapern, Essiggurke, rote Zwiebeln und Kräutercreme dazu 1 Scheibe geröstetes Landbrot	12,50 €
Gebackener Ziegenkäse in Kräuterkruste mit Blattsalat, Tomatenmarmelade und Baguette	9,50 €
Kleiner gemischter Blattsalat	7,00 €
Grosser gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika Dressing nach ihrer Wahl und Baguette	
... mit Hähnchenbruststreifen	14,50 €
... mit 6 Garnelen in Knoblauchbutter geschwenkt	15,50 €
... mit 9 Garnelen in Knoblauchbutter geschwenkt	19,50 €
Dressings: Joghurt Dressing, Kräuter - Vinaigrette oder eines unserer Hausdressings	

## VEGETARISCH

Käsespätzle mit herzhaftem Gouda, Röstzwiebeln und einen Blattsalat mit Dressing nach Wahl	14,50 €
Ofenkartoffel mit Sourcream mit gebratenen Champignons, roten Zwiebeln und Junglauch	13,50 €
Bandnudeln aus der Region „Gut Netzeband“ in Tomaten - Olivensugo mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan	14,50 €
Bandnudeln aus der Region „Gut Netzeband“ in Gorgonzola-Sauce, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln	14,50 €

## FISCH

Bitte beachten sie, dass auch Fischfilets Gräten enthalten können

Süß – sauer eingelegter Brathering mit roten Zwiebelringen und Bratkartoffeln, 1,3,E330,F621,	13,50 €
2 Marinierte Edelmatjesfilet mit Bauernremoulade, Beilagen Salat und Bratkartoffeln, 1,2,	14,50 €
Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter auf glasierten Karotten, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	19,50 €
Ganze Scholle „Finkenwerde Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, hauseigenem Beilagen Salat und Bratkartoffeln	19,50 €
2 Stück vom Dorschfilet gebraten auf Paprika-Zucchini-Gemüse und Kräuterreis	19,50 €
2 Stück vom Wildlachs mit überbackenem Gemüse, und Bandnudeln „Gut Netzeband“ in Weißwein Sauce	19,50 €

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

Wolgaster – Labskaus:	15,50 €
Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und 2 Spiegeleier	
...dazu ein Matjesfilet, 1,2 ODER ein Rollmops,7	17,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren, Sardellen, Kapern, Blattsalat und Butterkartoffeln	24,50 €
XXL Burger vom „Hof am Mühlenbach“	16,50 €
im Sesambrötchen mit Cheddarkäse, BBQ Sauce, Blattsalat, Tomaten, Gurke und roten Zwiebeln, .... Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten mit Sourcream	
Beef Ripps vom „Hof am Mühlenbach“	19,50 €
in fruchtig scharfer Marinade mit Ahornsirup, serviert mit gebackenen Kartoffelspalten und Sour Cream	

**Immer wieder Sonntags.....kommt die Erinnerung!**   
**Da servieren wir ihnen unsere:**

Hauseigene Roulade vom Rind	18,50 €
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Paprika, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	

## **FLEISCH**

Schweinesteak au four mit Pommes und Beilagen - Salat	16,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Champignonrahmsauce und Spätzle	16,50 €
Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	16,50 €
Hähnchenbrust auf Currysauce mit Marktgemüse und Kräuterreis	16,50 €
250 gr. Rumpsteak, Kräuterbutter, Herzhaftes Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sour Cream	26,50 €
3 kleine Tournedos vom Kalbsfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Fetakäse überbacken, dazu Käsespätzle	23,50 €

### **Zusätzliche Beilagen nach Wunsch in Portionen**

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln, Reis, Bandnudeln,	4,00 €
Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelspalten	4,50 €
Brokkoli, Champignons, Karotten, gemischtes Gemüse	4,00 €
Kleiner Beilagen Salat / Tagesangebot	2,50 €
Bratensauce, Champignonrahmsauce, Weißweinsauce, Bauernremoulade, Pfefferrahmsauce, BBQ Sauce Currysauce, Tomatensauce, Sour Cream, Gorgonzolasauce,	2,50 €
Kräuterbutter 2 Stück	1,00 €

## DESSERT

Hauseigener Apfelstrudel mit Mandeln Sahne und Puderzucker .... Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	7,50 €
Himbeerparfait mit gesalzenem Erdnusskrokant	6,50 €
Limetten Joghurtcreme im Glas serviert mit Erdbeersauce und frischer Minze	5,50 €
Fest-flüssiges, warmes Schokoküchlein mit marinierten Kirschen und Vanilleeis	7,50 €

## EIS

Schwedenbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne	8,00 €
Amarenabecher mit Vanille- und Stracciatella Eis, Schokoraspel und Amarenakirschen	7,50 €
Schokotraum, viel Schokoeis, Schokosauce und Sahne	6,00 €
Eis nach Wahl	1,20 €
- Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Haselnuss	
- Stracciatella, Joghurt Waldfrucht	
Sahne	1,20 €
Eiskaffee (kalter Kaffee, Vanilleeis, Sahne)	6,00 €
Eisschokolade (kalte Schokolade, Vanilleeis, Sahne)	6,00 €

**BIERE**

**vom Fass:**

Lübzer Pils	0,25 l	3,00 €
	0,40 l	4,50 €
Alster/Diesel	0,25 l	3,00 €
	0,40 l	4,50 €
Ratsherrn Rotbier	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	5,50 €
Störtebeker Weizen	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	5,50 €

**aus der Flasche:**

Lübzer	Grapefruit	0,33 l	4,20 €
	Grapefruit Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Krombacher	Vitamalz	0,33 l	4,20 €
Berliner Kindl	Berliner Weisse		
	Himbeere	0,33 l	4,50 €
	Waldmeister	0,33 l	4,50 €
Störtebeker	Keller-Bier	0,33 l	4,20 €
	Pilsener-Bier	0,33 l	4,20 €
	Frei-Bier Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
	Bernstein Alkoholfrei	0,50 l	5,70 €
	Roggenweizen	0,50 l	5,70 €

**Spritziges/Aperitifs**

Hugo	0,20 l	7,00 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,00 €
Lillet Wildberry	0,20 l	7,00 €

## 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 €
Fischargeist	3,90 €	
Sambuca	2,90 €	5,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4,50 €
Küstennebel	2,90 €	5,50 €
Absolut Wodka	2,90 €	5,50 €
Havana Club Rum	2,90 €	5,50 €
Gin Gordons	2,90 €	5,50 €
“Don Papa”	5,00 €	9,50 €
Edler Rum von den Philippinen mit Vanille-, Kokos und Kaffeegeschmack		
Chantré, Weinbrand		5,50 €
Hennessy VSOP		7,50 €
Tullamore Dew		6,50 €
Glenfiddich 12 years		7,50 €
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	2,80 €	0,50 l	5,50 €
Coca Cola zero	0,20 l	2,80 €	0,50 l	5,50 €
Fanta	0,20 l	2,80 €	0,50 l	5,50 €
Sprite	0,20 l	2,80 €	0,50 l	5,50 €
Spezi	0,30 l	3,50 €	0,50 l	5,50 €
Güstrower	Tonic Water		0,25 l	3,00 €
	Bitter Lemon		0,25 l	3,00 €
	Ginger Ale		0,25 l	3,00 €
Klindworth Säfte	Apfel klar		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,00 €
	Orange		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,00 €
	KiBa		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,00 €
	Kirsche		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,00 €
	Banane		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,00 €
Tomate		0,20 l	3,00 €	
Schorlen Klindworth			0,50 l	5,00 €
Elmenhorster	Sanddorn		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,50 €
Gerolsteiner	Naturell		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	6,50 €
	Medium		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	6,50 €
	Classic		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	6,50 €
Apfelschorle		0,25 l	2,70 €	
Fritz Schorlen	Rhabarberschorle		0,33 l	4,50 €
	Holunder-Kirsch-Apfel		0,33 l	4,50 €

## KAFFEE

Tasse Café Crema		3,00 €
Pot Café Crema		5,50 €
Espresso	einfach	2,80 €
	doppelt	5,00 €
Espresso Macchiato	einfach	3,00 €
	doppelt	5,50 €
Cappuccino		5,00 €
Latte Macchiato	Glas	5,50 €
Milchcafé		5,00 €
Chociatto	Schokolade+Espresso+Milch	5,50 €
Heiße Schokolade		4,50 €
Heiße Milch		2,80 €

## TEE „Pure Tea Selection“

Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter im Becher	3,00 €
---	--------

## HEISSE ALKOHOOLISCHE SPEZIALITÄTEN

Pharisäer	Rum 2cl+Kaffee+Sahne	6,50 €
Irish Coffee	Whisky 2cl+Kaffee+Sahne	6,50 €
Kaffee Holländisch	Eierlikör 2cl+Kaffee+Sahne	6,50 €
Lumumba	Rum 2cl+Schokolade+Sahne	6,50 €
Grog	mit 4cl Rum, Sanddorn oder Holunder	6,50 €

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
Andreas Diehl Riesling QbA trocken, Pfalz	7,00 €	16,50 €	32,50 €
Andreas Diehl Riesling QbA halbtrocken, Pfalz	7,00 €	16,50 €	32,50 €
Andreas Diehl Grauer Burgunder	7,00 €	16,50 €	0,75 l 25,00 €
Weisswein lieblich, Hausmarke	7,00 €	16,50 €	0,75 l 25,00 €
<i>Österreich</i>			0,75 l
Grüner Veltliner Kremstal	7,00 €	16,50 €	25,00 €

**Roséwein**

<i>Deutschland</i>			1,00 l
Spätburgunder Rosé QbA, trocken	7,00 €	16,50 €	32,50 €
Rosè halbtrocken, Hausmarke	7,00 €	16,50 €	0,75 l 25,00 €

**Rotweine**

<i>Deutschland</i>	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Dornfelder, lieblich, Hausmarke	7,00 €	16,50 €	25,00 €
<i>Niederösterreich</i>			1,00 l
Vierlingerhof Zweigelt, trocken	7,00 €	16,50 €	32,50 €
<i>Italien</i>			0,75 l
Doppio Passo, Primitivo Salento IGT	7,00 €	16,50 €	25,00 €
<i>Argentinien</i>			0,75 l
DADÁ de Finca Las Moras (Malbec und Bonarda Trauben)	7,00 €	16,50 €	25,00 €
<i>Spanien</i>			0,75 l
Rioja, Conde Valdemar Crianza Tempranillo	7,00 €	16,50 €	25,00 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l		0,75 l
1 Glas Prosecco	3,00 €		20,00 €
<b>Sekt</b>	0,1 l		0,75 l
<i>Deutschland</i>			
Sekt Rotkäppchen trocken	4,00 €		26,50 €
Sekt Rotkäppchen halbtrocken	4,00 €		26,50 €