



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

Fischeintopf mit Kartoffeln, Petersilienwurzeln, Karotten und Liebstock dazu Baguette	8,50 €
Würzfleisch von der Hähnchenbrust mit Käse überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestershire Sauce und Baguette	6,50 €
Kokos-Karottensuppe mit gesalzenem Popcorn und Chilifäden/vegan	7,50 €
Klare Fleischbrühe mit aufgeschmolzenen Brezeln	7,50 €
Strauchtomatensuppe mit Kräuterfrischkäse und Basilikum Pesto	7,50 €
Gebackener Camembert mit kleinem Blattsalat an Kirschdressing und Preiselbeeren, dazu 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: Knoblauchdressing, Kräuter - Vinaigrette oder eines unserer Hausdressings	

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

VEGETARISCH

Gratinierte Gemüsepfanne mit Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Champignons, Paprika und Zwiebeln	15,50 €
Käsespätzle mit herzhaftem Gouda, Röstzwiebeln und einen Blattsalat mit Dressing nach Wahl	14,50 €
Gnocchis in Käsesauce mit Champignons, Spinat, Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	14,50 €

FISCH

Bitte beachten sie, dass auch Fischfilets Gräten enthalten können

2 Marinierte Edelmatjesfilet mit Bauernremoulade, Beilagen Salat und Bratkartoffeln, ^{1,2,}	15,00 €
Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter , Blattspinat und Kartoffelselleriestampf	19,50 €
Ganze Scholle „Finkenwerde Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, hauseigenem Beilagen Salat und Bratkartoffeln	19,50 €
2 Stück Lachsfilet mit Brokkoli-Karottengemüse und Tomatengnocchis	21,50 €
Fischplatte mit Zander, Lachs und Seelachsfilet mit Rieslingsauce auf Wirsingkohl und Salzkartoffeln	25,50 €

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

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Wolgaster – Labskaus: Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und 2 Spiegeleier	15,50 €
...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“ im Sesambrötchen mit Cheddarkäse, BBQ Sauce, Blattsalat, Tomaten, Gurke und roten Zwiebeln, Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten mit Sourcream	16,50 €
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce mit Rotkohl und Klößen	19,50 €

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

FLEISCH

Schweinesteak au four mit Pommes und Beilagen - Salat	18,50 €
Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	17,50 €
Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Tomatenreis	16,50 €
250 gr. Rumpsteak mit Rotweinsauce Speckbohnen und Kroketten	27,50 €
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und einen kleinen Blattsalat mit Dressing nach Wahl	19,50 €

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch in Portionen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle Gnocchi, Reis, Kartoffel-Selleriestampf,	4,00 €
Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelspalten	4,50 €
Wirsingkohlgemüse, Speckbohnen, Blattspinat, Brokkoli, Karotten, gemischtes Gemüse	4,00 €
Kleiner Beilagen Salat / Tagesangebot	2,50 €
Rotwein-Sauce, Riesling Sauce, Käse-Sauce BBQ Sauce, Tomaten-Sauce, Sour Cream	2,50 €
Kräuterbutter 1 Stück	1,00 €

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

DESSERT

Hauseigener Apfelstrudel mit Mandeln Sahne und Puderzucker Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	7,50 €
Bratapfelparfait mit Pflaumenröster und Glühweinglace	7,50 €
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, Erdbeer, Schokolade, Zitrone, Walnuß Stracciatella, Joghurt Waldfrucht	
Sahne	1,20 €

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

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 €
Duckstein Rotbier	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	5,50 €
Duckstein 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 €
Lübzer Pilsner	Alkoholfrei 0,0%	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 €
Carlsberg	Pilsner Bier	0,33 l	4,50 €
Störtebeker	Bernstein Alkoholfrei	0,50 l	5,70 €

Spritziges/Aperitifs

Hugo	0,20 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Lillet Wildberry	0,20 l	7,50 €

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

SPIRITUOSEN

	0,02 l	0,04 l
Ramazzotti	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 €
Linie Aquavit	2,90 €	5,50 €
Malteser	2,90 €	5,50 €
Rostocker Kümmel Mann und Frau	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 €
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 €

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

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 €	
Vio Schorlen	Rhabarberschorle		0,33 l	4,50 €
	Johannisbeerschorle		0,33 l	4,50 €

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

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 ALKOHOLISCHE 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	7,50 €	17,50 €	33,50 €
Andreas Diehl Riesling QbA halbtrocken, Pfalz	7,50 €	17,50 €	33,50 €
Andreas Diehl Grauer Burgunder	7,50 €	17,50 €	0,75 l 26,00 €
Weisswein lieblich, Hausmarke	7,50 €	17,50 €	0,75 l 26,00 €
<i>Österreich</i>			0,75 l
Grüner Veltliner Kremstal	7,50 €	17,50 €	26,00 €

Roséwein

<i>Deutschland</i>			1,00 l
Spätburgunder Rosé QbA, trocken	7,50 €	17,50 €	33,50 €
Rosé halbtrocken, Hausmarke	7,50 €	17,50 €	0,75 l 26,00 €

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	7,50 €	17,50 €	26,00 €
<i>Niederösterreich</i>			1,00 l
Vierlingerhof Zweigelt, trocken	7,50 €	17,50 €	33,50 €
<i>Italien</i>			0,75 l
Doppio Passo, Primitivo Salento IGT	7,50 €	17,50 €	26,00 €
<i>Argentinien</i>			0,75 l
DADÁ de Finca Las Moras (Malbec und Bonarda Trauben)	7,50 €	17,50 €	26,00 €
<i>Spanien</i>			0,75 l
Rioja, Conde Valdemar Crianza Tempranillo	7,50 €	17,50 €	26,00 €
Prosecco	0,1 l		0,75 l
1 Glas Prosecco	3,50 €		25,00 €
Sekt	0,1 l		0,75 l
<i>Deutschland</i>			
Sekt Rotkäppchen trocken	4,50 €		29,50 €
Sekt Rotkäppchen halbtrocken	4,50 €		29,50 €

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