



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

Fischsoljanka mit Gemüsestreifen, Fischfiletstücken und Frischkäse	8,50 €
Strauchtomatensuppe mit Kräuterfrischkäse und Basilikum Pesto	7,50 €
Würzfleisch von der Hähnchenbrust mit Käse überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestershire Sauce und Baguette	7,00 €
Brotsalat mit friesischem Hirtenkäse, Rispen Tomaten, Rucola Zwiebelringe und geröstete Cashewkerne in Aceto Balsamico Dressing	10,50 €
2 Stück karamellisierter Ziegenkäse auf feinem Salat Tomatenmarmelade mit Honigmelone, Serrano Schinken und Brotchips	13,50 €
Tomaten – Mozzarella mit Pesto und Aceto Balsamico Dressing	9,50 €
Kleiner gemischter Salat	7,00 €
Grosser gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Blattsalat Dressing nach ihrer Wahl und Baguette	
... mit Hähnchenbruststreifen	15,50 €
... mit 6 Garnelen in Knoblauchbutter geschwenkt	15,50 €
... mit 9 Garnelen in Knoblauchbutter geschwenkt	19,50 €
... Portion Friesischer Hirtenkäse	13,50 €

Dressings: Knoblauchdressing, Kräuter – Vinaigrette, Aceto – Balsamico Dressing oder eines unserer Hausdressings / gerne anfragen

VEGETARISCH

Gratinierte Gemüsepfanne mit Brokkoli, Möhren, Champignons, Paprika, Zucchini, Erbsen und Zwiebeln	15,50 €
Käsespätzle mit herzhaftem Gouda, Röstzwiebeln Und kleinem Blattsalat mit Dressing nach Wahl	14,50 €
Wellennudeln vom Gut Netzeband in Zitronenbittersauce mit Rosa Pfeffer, Brokkoli und Parmesan	16,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Creme und herzhaftem Grillgemüse	13,50 €

FISCH

Bitte beachten sie, dass auch Fischfilets Gräten enthalten können

2 Marinierte Edelmatjesfilet mit Bauernremoulade, Beilagen Salat und Bratkartoffeln, ^{1,2} ,	15,50 €
Eingelegter Brathering mit frischen roten Zwiebeln und Bratkartoffeln, ^{1,2}	15,50 €
Ganzes Zanderfilet gebraten auf Wurzelgemüse und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	21,50 €
Ganze Flunder „Finkenwerder Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, hauseigenem Rohkostsalat und Bratkartoffeln	20,50 €
Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, hauseigenem Rohkostsalat und Bratkartoffeln	20,50 €
2 Stück Lachsfilet auf Wellennudeln vom Gut Netzeband mit Zitronensauce, rosa Pfeffer und Mangoldgemüse	22,50 €

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:	16,50 €
Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und 2 Spiegeleier	
...dazu ein Matjesfilet, ^{1,2} ODER ein Rollmops, ⁷	18,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren, Sardellen, Kapern, Blattsalat und Butterkartoffeln	26,50 €
XXL Burger vom „Hof am Mühlenbach“	16,50 €
200 g Rindfleisch rosa gebraten im Sesambrötchen mit Cheddarkäse, BBQ Sauce, Blattsalat, Tomaten, Gurke und roten Zwiebeln, Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten mit Sourcream	
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf	20,50 €
Fischplatte mit Zander, Lachs und Seelachsfilet auf fruchtiger Dijon-Senfsauce, gemischtes Gemüse und Kräuterbutterreis	27,50 €

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

FLEISCH

Schweinesteak au four mit Pommes und Rohkostsalat	19,50 €
Panierte Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Spätzle	18,50 €
Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	18,50 €
Glasierte Hähnchenbrust mit Ahornsirup auf Wellennudeln von Gut Netzeband und Mangoldgemüse	17,50 €
250 gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Kräuterkartoffeln	28,50 €
2 Stück bardierte Rindermedaillons (ca. 220 g), mit Café de Paris Butter, Karotten – Champignon Gemüse und Kroketten	28,50 €

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch in Portionen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle, Kräuterkartoffeln, Kräuterbutterreis, Kartoffelstampf, Wellennudeln,	4,00 €
Ofenkartoffel mit Sourcream	8,50 €
Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelspalten	4,50 €
Mangoldgemüse, Grillgemüse, Karotten-Champignon Gemüse, Brokkoli, Karotten, gemischtes Gemüse, Wurzelgemüse	4,00 €
Portion Rohkostsalat, Bauernremoulade, kleiner Blattsalat	2,50 €
Dijon Senfsauce, Champignonrahmsauce, Tomatensauce BBQ Sauce, Portweinsauce, Zitronenbutter sauce	2,50 €
Kräuterbutter 1 Stück	1,00 €

DESSERT

Hauseigener Apfelstrudel mit Mandeln Sahne und Puderzucker Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	7,50 €
Erdbeerparfait mit Karamellsauce und marinierter Honigmelone	7,50 €
Fest-flüssiges, warmes Schokoküchlein mit marinierten Kirschen und Vanilleeis	7,50 €
Mangocreme im Glas mit Minzpesto und Sahne	7,50 €

EIS

Schwedenbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne	8,50 €
Heiße Liebe - 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	8,00 €
Schokotraum - 3 Kugeln Schokoeis, Schokosauce und Sahne	7,00 €
Nusstower – 1 Kugel Haselnuss, 2 Kugeln Walnuss mit Sahne, Karamell und Krokantsplitter	8,00 €
Eis nach Wahl	1,50 €
- Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone, Walnuss, Haselnuss Stracciatella, Joghurt Erdbeer	
Portion Sahne	1,50 €

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	Lager 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 €

SPIRITUOSEN

	0,02 l	0,04 l
Ramazzotti	2,50 €	4,50 €
Jägermeister	2,50 €	4,50 €
Fernet Branca	2,90 €	5,50 €
Averna	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 €
Tequila Gold	2,90 €	5,50 €
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 €
Weitere Whiskeys auf Anfrage		
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	5,50 €
Elmenhorster	Sanddorn		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,50 €
Gerolsteiner	Naturell		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	7,50 €
	Medium		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	7,50 €
	Classic		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	7,50 €
		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

Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter, Rooibusch, Pfefferminz, Kamille

3,00 €

HEISSE ALKOHOLISCHE SPEZIALITÄTEN

Pharisäer	Rum 2cl+Kaffee+Sahne	7,00 €
Irish Coffee	Whisky 2cl+Kaffee+Sahne	7,00 €
Kaffee Holländisch	Eierlikör 2cl+Kaffee+Sahne	7,00 €
Lumumba	Rum 2cl+Schokolade+Sahne	7,00 €
Grog	mit 4cl Rum, Sanddorn	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>Italien</i>			0,75 l
Doppio Passo, Primitivo Salento IGT	7,50 €	17,50 €	26,00 €
<i>Südafrika</i>			0,75 l
Delheim (Shiraz und Cabernet Sauvignon)	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.