



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

Winzersuppe Gebundene Suppe mit Sahne, mit Fischfiletstücken Wurzelgemüse, Baguette	8,50 €
Strauchtomatensuppe mit Kräuterfrischkäse und Basilikum Pesto	7,50 €
Cremige Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Kräutercroutons	7,50 €
Würzfleisch von der Hähnchenbrust mit Käse überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestershire Sauce und Baguette	7,00 €
Rote Beetetartar auf Friseesalat, dazu Ziegenfrischkäsecreme, Pumpnickelcrumble und Akazienhonig	10,90 €
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 €
4 Scheiben Baguette extra	1,50 €

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

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

VEGETARISCH

Gratinierte Gemüsepfanne mit Brokkoli, Möhren, Erbsen, Pilzen, Blumenkohl und Zwiebeln	15,50 €
Käsespätzle mit herzhaftem Gouda, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat mit Dressing nach Wahl	15,50 €
Wellennudeln von Gut Netzeband in Waldpilzrahmsauce mit geriebenem Schweizer Appenzeller Käse	16,50 €

FISCH

Bitte beachten sie, dass auch Fischfilets Gräten enthalten können

2 Marinierte Edelmatjesfilet mit Bauernremoulade, Rohkostsalat und Bratkartoffeln, ^{1,2,}	15,50 €
Zanderfilet unter Steinpilzkruste auf Speckwirsing und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	23,50 €
Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, hauseigenen Rohkostsalat und Bratkartoffeln	22,50 €
Seelachsfilet im Speckmantel auf Zitronen – Pfeffersauce mit Brokkoli und Wellennudeln von Gut Netzeband	21,50 €
Dorsch gebraten mit Dijonsenbutter auf Pastinaken und Karotten dazu Butterreis	23,50 €

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	19,00 €
...nochmal ein extra Matjes oder Rollmops dazu	2,50 €
XXL Burger vom „Hof am Mühlenbach“	17,00 €
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	21,50 €
Selbst eingelegtem Rotkohl und Klöße	
Bierkutschergulasch vom Rind in Ducksteiner Rotbier	18,50 €
geschmort mit gebratenen Serviettenknödeln	
Kleiner Blattsalat	

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

FLEISCH

Schweinesteak au four mit Pommes Frites und Rohkostsalat	19,50 €
Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	18,50 €
Gebratene Hähnchenbrust auf sautierten Pastinaken und Karotten dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	17,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren, Sardellen, Kapern, Blattsalat und Butterkartoffeln	27,50 €
250 gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Krokette	28,50 €

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch in Portionen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle, Butterreis, 2 Klöße Serviettenknödel, Kartoffelstampf, Wellennudeln,	4,00 €
Pommes Frites, Krokette, Kartoffelspalten	4,50 €
Ofengemüse, Gemischtes Gemüse, Brokkoli, Karotten Pastinaken-Karottengemüse, Rotkohl, Wirsinggemüse	4,50 €
Portion Rohkostsalat, Bauernremoulade, BBQ Sauce	2,50 €
Zitronen-Pfeffersauce, Waldpilzrahmsauce, Tomatensauce Portweinsauce, Zitronen-Pfeffersauce	2,50 €
Kräuterbutter oder Dijon - Senfbutter 1 Stück	1,00 €
Portion geriebenen Appenzeller	1,50 €
Portion Sour Cream	2,50 €

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 €
Lebkuchenparfait mit gerösteten Mandeln und Waldbeerensauce	7,50 €
Fest-flüssiges, warmes Schokoküchlein mit marinierten Kirschen und Vanilleeis	7,50 €

EIS

Schwedenbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne	8,50 €
Schokotraum - 3 Kugeln Schokoeis, Schokosauce und Sahne	7,00 €
Schwarzwälder Kirsch Becher 2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Stracciatellaeis, marinierte Kirschen, Kirschwasser, Sahne, Schokosauce und Schokoraspel	8,50 €
Eis nach Wahl	1,50 €
- Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone, Walnuss, Stracciatella, Joghurt Erdbeer	
Portion Sahne	1,50 €
Portion Apfelmus, Portion marinierte Kirschen	2,50 €

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	Lager Bier	0,33 l	4,50 €
Störtebeker	Bernstein Alkoholfrei	0,50 l	5,70 €

Spritziges/Aperitifs

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 €
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	6,00 €
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 €
Glühwein	mit Orange, Zimt und Zitrone	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
Deutschland			
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.