



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

ZUM ZEITVERTREIB

Minibrotzeit	7,50 €
Knoblauchfrischkäse, Griebenschmalz, Tomatenpesto, Baguette	

VORSPEISEN

	Gross	Klein
Wolgaster Bouillabaisse mit Fischfiletstücken, Miesmuscheln, Gemüsestreifen und Baguette	8,50 €	4,50 €
Strauchtomatensuppe mit Kräuterfrischkäse Basilikum Öl und Baguette	8,00 €	4,50 €
Würzfleisch von der Hähnchenbrust mit herzhaftem Gouda überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestershire Sauce Dresdner Art und Baguette		7,00 €
Rindercarpaccio 80 gr Rucola, Meersalz, geräuchertem Pfeffer, Zitronensaft, kaltgepresstes Olivenöl und geröstete Sonnenblumenkerne, Parmesan, Baguette		14,50 €
Speicher-Salat Großer Blattsalat mit Aprikosendressing, Datteln, Minimozzarella, Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen und Baguette		13,50 €
Kleiner gemischter Salat		7,00 €
Großer gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Blattsalat	10,50 €	
... dazu Hähnchenbrust 160 gr		8,00 €
... Zanderfilet 120 gr		13,50 €
... mit einer Portion/100g Minimozzarella		4,50 €
4 Scheiben Baguette extra		1,50 €
Dressings: Knoblauchdressing, Kräuter – Vinaigrette, Aprikosendressing Aceto – Balsamico oder eines unserer Hausdressings / gerne anfragen		

VEGETARISCH

Gratinierte Gemüsepfanne mit Brokkoli, Karotten, Erbsen, Paprika, Zucchini und Sellerie mit Gouda überbacken	16,50 €
Käsespätzle mit herzhaftem Gouda, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat mit Dressing nach Wahl	16,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream und Grillgemüse	13,50 €
Penne in Gorgonzolasauce mit Oliven, Tomaten, Rucola und Sonnenblumenkernen dazu Beilagensalat	17,50 €

FISCH

Bitte beachten sie, dass auch Fischfilets Gräten enthalten können

2 Marinierte Edelmatjesfilet mit Bauernremoulade, Rohkostsalat und Bratkartoffeln, ^{1,2,}	16,50 €
2 Stk. Süß-Sauer eingelegter Brathering mit roten Zwiebeln, Rohkostsalat und Bratkartoffeln	16,50 €
Zanderfilet gebraten auf Wurzelgemüse dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	24,50 €
Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, Rohkostsalat und Bratkartoffeln	24,50 €
Kabeljaufilet gebraten mit Kräuterbutter auf Grillgemüse und Bärlauchreis.	24,50 €
Medaillons vom Seeteufel im Speckmantel mit Gorgonzolasauce, gemischtem Gemüse und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	24,50 €
Ganze Forelle ca. 300 gr, gebraten mit Zitronen-Buttersauce, Salatbeilage und Petersilienkartoffeln	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

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

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Wolgaster – Labskaus:	17,50 €
Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und 2 Spiegeleier	
...dazu ein Matjesfilet, ^{1,2} ODER ein Rollmops, ⁷	20,00 €
...nochmal ein extra Matjes oder Rollmops dazu	2,50 €
Geschmorte Rinderbacke in Portweinjus mit Gemischtem Gemüse dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	26,50 €
Geschnitztes von der Geflügelleber in Apfel-Calvados-Sauce Perlzwiebeln und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln, Beilagensalat	20,50 €
Ducksteiner – Rotbierbraten vom Schwein mit Apfelsauerkraut und 2 Speckknödel	24,50 €
Classic Beef Burger	18,50 €
200 g Rindfleisch von „Küstenwild in Hohendorf“ gebraten im Sesambrötchen mit Cheddar-Käse, Essiggurke, Tomate, roten Zwiebeln, Baconstreifen, Salat und haus-eigene Burger Sauce	
Veggi Burger	16,50 €
Sesambrötchen mit Blattsalat und Grillgemüse, haus-eigener Burgersauce und Gorgonzolakäse	
.....wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten	

FLEISCH

Schweinesteak au four mit Pommes Frites und Rohkostsalat	24,50 €
Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Rohkostsalat	19,50 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Paprika-Zucchini Gemüse in Tomatensugo dazu Bärlauchreis	21,50 €
250 gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sour-Creme	30,50 €
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gerbraten Salzkartoffeln, Beilagensalat, Preiselbeeren, Kapern, Sardelle	27,50 €
Kalbsrückensteak 220 gr auf Calvadosrahmsauce mit Pfeffer-Perlzwiebelkarotten und Kroketten	28,50 €
Zusätzliche Beilagen nach Wunsch in Portionen	
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle, Bärlauchreis Kartoffelstampf, Penne aus Hartweizengrieß, Speckknödel	4,50 €
Ofenkartoffel mit Sourcreme	7,50 €
Pommes Frites, 8 Stk.Kroketten, Kartoffelspalten	5,00 €
Gemischtes Gemüse, Brokkoli, Paprika-Zucchini Gemüse Grillgemüse, Wurzelgemüse, Pfeffer-Perlzwiebel-Karottengemüse	4,50 €
Port. Rohkostsalat, Bauernremoulade, Sourcreme, Parmesan	2,50 €
Portion geriebener Gouda	2,00 €
Tomatensauce, Gorgonzolasauce, Portweinsauce, Zitronen-Buttersauce	4,50 €
Kräuterbutter 1 Stück, Portion Burgersauce	1,50 €
Portion geriebener Gouda	2,00 €

DESSERT

Hauseigener Apfelstrudel mit Mandeln Sahne und Puderzucker Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	7,50 €
Steirisches Vanilleparfait mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, Sahne und hauseigenes Johannisbeergewürzgelee	7,50 €
Fest-flüssiges, warmes Schokoküchlein mit marinierten Kirschen und Vanilleeis	8,50 €

EIS

Schwedenbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne	9,50 €
Schokotraum - 3 Kugeln Schokoeis, Schokosauce und Sahne	7,50 €
Eisschokolade	7,00 €
Eiskaffee	7,00 €
Eis nach Wahl	1,80 €
- Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone, Walnuss, Stracciatella, Joghurt Erdbeer	
Portion Sahne	1,50 €
Port. Apfelmus, Port. Kirschen, Port. Johannisbeergelee	1,50 €

BIERE

vom Fass:

Lübzer Pils	0,25 l	3,00 €
	0,40 l	4,80 €
Alster/Diesel	0,25 l	3,00 €
	0,40 l	4,80 €
Duckstein Rotbier	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	6,00 €
Duckstein Weizen	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	6,00 €

aus der Flasche:

Lübzer	Grapefruit	0,33 l	4,80 €
	Grapefruit Alkoholfrei	0,33 l	4,80 €
Lübzer Pilsner	Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	4,80 €
Lübzer Schwarzbier		0,50 l	5,50 €
Lübzer Küstenhell		0,50 l	5,50 €
Krombacher	Vitamalz	0,33 l	4,80 €
Berliner Kindl	Berliner Weisse		
	Himbeere	0,33 l	4,80 €
	Waldmeister	0,33 l	4,80 €
Störtebeker	Bernstein Alkoholfrei	0,50 l	5,50 €
	Weizenbier		

Spritziges/Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Lillet Wildberry	0,20 l	7,50 €
Hugo	0,20 l	7,50 €
Nur mit Prosecco aufgespritzt		

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

SPIRITUOSEN

	0,02 l	0,04 l
Ramazzotti	2,90 €	5,50 €
Jägermeister	2,90 €	5,50 €
Fernet Branca	2,90 €	5,50 €
Averna	2,90 €	5,50 €
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	2,90 €	5,50 €
Tequila Gold	2,90 €	5,50 €
Küstennebel	2,90 €	5,50 €
Absolut Wodka	3,50 €	7,00 €
Havana Club Rum	3,50 €	7,00 €
Gin Bomby Sapphire	4,00 €	7,50 €
Gin Tanqueray	4,50 €	8,00 €
„Don Papa“	5,00 €	9,50 €
Edler Rum von den Philippinen mit Vanille-, Kokos und Kaffeegeschmack		
Chantré, Weinbrand		5,50 €
Hennessy VSOP		8,50 €
Tullamore Dew		8,00 €
Weitere Whiskeys auf Anfrage		
Baileys	2,90 €	5,50 €
Andalö Sanddornlikör	2,90 €	5,50 €
Campari	2,90 €	5,50 €
Martini Bianco 0,5 dl		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 €
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			0,50 l	5,50 €
Elmenhorster	Sanddorn		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,00 €
Gerolsteiner	Naturell		0,25 l	2,80 €
			0,75 l	7,50 €
	Medium		0,25 l	2,80 €
			0,75 l	7,50 €
	Classic		0,25 l	2,80 €
			0,75 l	7,50 €
Vio Schorlen	Rhabarberschorle		0,33 l	4,50 €
	Johannisbeerschorle		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

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 €

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 Region Pfalz, Trocken	7,50 €	18,50 €	35,50 €
Thomas Rath Riesling QbA Region Rheinhessen, Halbtrocken	7,50 €	18,50 €	35,50 €
Andreas Diehl Grauer Burgunder Region Pfalz, Trocken und Spritzig	7,50 €	18,50 €	0,75 l 28,00 €
Müller – Thurgau Region Pfalz, Lieblich	7,50 €	18,50 €	0,75 28,00 €
<i>Österreich</i>			0,75 l
Grüner Veltliner 3 Haberer Weingut Müller, Region Niederösterreich Trocken und Fruchtig	7,50 €	18,50 €	28,00 €

Roséwein

<i>Deutschland</i>			1,00 l
Spätburgunder Rosé QbA Region Baden, Trocken und Fruchtig	7,50 €	18,50 €	35,50 €
Dornfelder Rosè QbA Region Pfalz, Halbtrocken	7,50 €	18,50 €	0,75 l 28,00 €

Rotweine

<i>Deutschland</i>	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Dornfelder, lieblich, Hausmarke Region Pfalz, Fruchtig und Süß	7,50 €	18,50 €	28,00 €
<i>Italien</i>			0,75 l
Doppio Passo, Primitivo Salento IGT Region Apulien, Halbtrocken	7,50 €	18,50 €	28,00 €
<i>Südafrika</i>			0,75 l
Delheim Shiraz und Cabernet Sauvignon, Trocken Küstenregion am Atlantischen und Indischen Ozean	7,50 €	18,50 €	28,00 €
<i>Argentinien</i>			0,75 l
DADÁ de Finca Las Moras Malbec und Bonarda Trauben, Trocken Region San Juan	7,50 €	18,50 €	28,00 €
<i>Spanien</i>			0,75 l
Conde Valdemar Tempranillo, Trocken Region Rioja Alta	7,50 €	18,50 €	28,00 €
Prosecco	0,1 l		0,75 l
1 Glas Prosecco	3,50 €		26,00 €
Sekt	0,1 l		0,75 l
Deutschland Sekt Rotkäppchen, Trocken	4,50 €		31,50 €
Sekt Rotkäppchen, Halbtrocken	4,50 €		31,50 €