



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

	Gross	Klein
Wolgaster Bouillabaisse mit Fischfiletstücken, Miesmuscheln, Gemüsestreifen und Baguette	9,50 €	5,50 €
Gratinierter Fischtopf in Weißwein-Rahmsauce Fischfiletstückchen,herzhafter Gouda und Baguette	8,50 €	5,50 €
Strauchtomatensuppe mit Kräuterfrischkäse Basilikum Öl und Baguette	8,50 €	5,50 €
Knoblauchrahmsuppe mit Kräuteröl und Baguette	7,50 €	4,50 €
Würzfleisch von der Hähnchenbrust mit herzhaftem Gouda überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestershire Sauce Dresdner Art und Baguette		7,50 €
80 gr. Lachs aus Nordnorwegen, geringe Bestandsdichte Trocken gesalzen und über mehrere Tage in der Manufaktur von Birnbäum&Kruse geräuchert für einen „Einzigartigen Geschmack“ Mit Kartoffelrösti, Pfeffer-Limettencreme und Salatbukett		14,50 €
Kleiner gemischter Salat		7,00 €
Großer gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Blattsalat		10,50 €
... dazu Hähnchenbrust 160 gr		8,00 €
... Zanderfilet 120 gr		14,50 €
... Buntbarschfilet 160 gr		14,50 €
4 Scheiben Baguette extra		1,50 €

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

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

VEGETARISCH

Käsespätzle mit herzhaftem Gouda, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat mit Dressing nach Wahl	17,50 €
Bandnudeln in Zitronensauce mit Brokkoli, Tomaten, Kichererbsen und dazu Parmesan	19,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Creme und Grillgemüse	15,50 €

FISCH

Bitte beachten sie, dass auch Fischfilets Gräten enthalten können

2 Marinierte Edelmatjesfilet mit Bauernremoulade, Rohkostsalat und Bratkartoffeln, ^{1,2,}	17,50 €
Süß-Sauer eingelegter Brathering mit roten Zwiebelringen, Rohkostsalat und Bratkartoffeln	16,50 €
Zanderfilet gebraten auf Rahmsauerkraut dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	27,50 €
Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, Rohkostsalat und Bratkartoffeln	26,50 €
Gebratenes Seesaiblingfilet auf Bandnudeln in Zitronensauce mit Brokkoli, Tomaten und Parmesan	26,50 €
Buntbarschfilet gebraten auf Paprika – Zucchini Gemüse, Kichererbsen und Kokos - Limettenreis	26,50 €
2 gebratene Wolfsbarschfilets mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sourcreme	27,50 €

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:	18,50 €
Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und 2 Spiegeleier	
...dazu ein Matjesfilet, ^{1,2} ODER ein Rollmops, ⁷	21,00 €
...nochmal ein extra Matjes oder Rollmops dazu	2,50 €
Geschmorte Ochsenbacke in Portweinjus mit Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf	27,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Sardellen, Kapern, Zitrone und Preiselbeeren dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat	27,50 €
Classic Beef Burger	21,50 €
200 g Rindfleisch von „Küstenwild in Hohendorf“ gebraten im Sesambrötchen mit Cheddarkäse, Essiggurke, Tomate, roten Zwiebeln, Baconstreifen, Salat und hauseigene Burger Sauce	
Fischburger	21,50 €
180 gr hauseigene Fischboulette gebraten im Sesambrötchen, süß- sauer eingelegte Karotten und Zwiebelringe, Salat, Salatgurke und hauseigenener Burgersauce	
.....wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten	

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

FLEISCH

Schweinesteak au four mit Pommes Frites und Rohkostsalat	24,50 €
Hamburger Schnitzel 2 Stk. mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Rohkostsalat	23,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet 160 gr auf Paprika – Zucchini- Gemüse mit Kichererbsen und Kokoslimettenreis	23,50 €
250 gr. Rumpsteak unter Zwiebel-Meerrettichkruste mit Speckbohnen und Ofenkartoffel mit Soure Creme	33,50 €
Geschnetzeltes von der Geflügelleber in Apfel-Calvados-Sauce Perlzwiebeln und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln, Beilagensalat	22,50 €

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch in Portionen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle, Bandnudeln, Kartoffelstampf, Reis, Kokos-Limettenreis,	5,00 €
Ofenkartoffel mit Sourcreme	7,50 €
Pommes Frites, 8 Stk.Kroketten, Kartoffelspalten 5 Stk Kartoffelrösti	6,00 €
Brokkoli, Grillgemüse, Paprika-Zucchiniogemüse, Rahmsauerkraut, Speckbohnen, Buttermöhren, Gemischtes Gemüse	6,00 €
Bauernremoulade, Sourcreme, Pfeffer-Limettencreme	3,50 €
Portion Rohkostsalat	3,00 €
Portion geriebener Gouda	2,00 €
Tomatensauce, Zitronensaucesauce, Portweinsauce, Weisswein-Rahmsauce mit Gemüsestreifen, Apfel-Calvadossauce	4,50 €
Kräuterbutter 1 Stück, Port. Burgersauce, Port. Preiselbeeren	2,00 €

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	8,50 €
Fest-flüssiges, warmes Schokoküchlein mit marinierten Kirschen und Vanilleeis	8,50 €
Erdbeer-Hollunderparfait mit Sahne. Schokoladensauce und Kernmüsli	8,50 €

EIS

Schwedenbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne	9,50 €
Schokotraum - 3 Kugeln Schokoeis, Schokosauce und Sahne	8,50 €
Speicherbecher:	9.50 €
2 Kugeln Erdbeer-Joghurt Eis, 1 Kugel Bananeneis, Sahne und Himbeersauce und Kernmüsli	
Eis nach Wahl	1,80 €
- Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone, Pistazie, Joghurt Erdbeer, Banane	
Portion Sahne	1,50 €
Port. Apfelmus, Port. Johannisbeergelee	2,50 €
Portion Kirschen	3,50 €

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

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	6,00 €
Lübzer Küstenhell		0,50 l	6,00 €
Berliner Kindl	Berliner Weisse		
	Himbeere	0,33 l	4,80 €
	Waldmeister	0,33 l	4,80 €
Störtebeker	Bernstein Alkoholfrei	0,50 l	6,00 €
	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
Ramazotti	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	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	4,50 €	8,00 €
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	4,50 €	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		6,50 €

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

ALKOHOLFREI

Coca Cola	0,30 l	3,50 €	0,50 l	5,50 €
Coca Cola zero	0,30 l	3,50 €	0,50 l	5,50 €
Fanta	0,30 l	3,50 €	0,50 l	5,50 €
Sprite	0,30 l	3,50 €	0,50 l	5,50 €
Spezi	0,30 l	3,50 €	0,50 l	5,50 €
	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 €
Elmenhorster	Sanddorn		0,20 l	3,00 €
			0,50 l	6,00 €
Schorlen alle Säfte			0,50 l	5,50 €
Lübzer Limo	Weisser Pfirsich		0,33 l	4,50 €
Lübzer Limo	Zitrone		0,33 l	4,50 €
Lübzer Limo	Rote Beeren und Apfel		0,33 l	4,50 €
Mineralwasser	Naturell		0,25 l	3,00 €
			0,75 l	7,50 €
	Medium		0,25 l	3,00 €
			0,75 l	7,50 €
	Classic		0,25 l	3,00 €
			0,75 l	7,50 €
	Apfelschorle		0,25 l	3,00 €

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	3,00 €
	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		3,00 €

TEE

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

3,00 €

HEISSE ALKOHOOLISCHE SPEZIALITÄTEN

Pharisäer	Rum 2cl+Kaffee+Sahne	8,50 €
Irish Coffee	Whisky 2cl+Kaffee+Sahne	8,50 €
Kaffee Holländisch	Eierlikör 2cl+Kaffee+Sahne	8,50 €
Lumumba	Rum 2cl+Schokolade+Sahne	8,50 €

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 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

Du Cochennet Frankreich, trocken <u>Grenache</u> -Trauben	8,00 €	20,50 €	30,50 €
Dornfelder Rosè QbA Region Pfalz, Halbtrocken	7,50 €	18,50 €	0,75 l 28,00 €

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 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
Warwick „The First Lady“ Cabernet Sauvignon, Südafrika, Trocken in französischer Eiche gereifte Tropfen mit Aromen von süßen Brombeeren, Kirschen, Tabak, dunkler Schokolade	8,00 €	20,50 €	30,50 €
<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 €

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