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	8,50 €	5,50 €
Strauchtomatensuppe mit Kräuterfrischkäse Basilikum Öl und Baguette	8,50 €	5,50 €
Zwiebelcremsuppe mit herzhaften Gouda überbacken, Baguette	8,50 €	5,50 €
Würzfleisch von der Hähnchenbrust mit herzhaftem Gouda überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestershire Sauce Dresdner Art und Baguette		7,50 €
Gebratener Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade, Blattsalat mit Apfeldressing und Baguette		9,50 €
Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomaten, Paprika		7,00 €
Großer gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika mit Baguette		10,50 €
… dazu Hähnchenbrust 160 gr		8,50 €
… Zanderfilet 120 gr		14,50 €
… friesischer Hirtenkäse 80 gr		4,50 €
4 Scheiben Baguette extra		2,00 €

Dressings: Knoblauchdressing, Kräuter – Vinaigrette, Apfeldressing
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 Bärlauchrahmsauce mit Brokkoli, getrockneten Tomaten, geröstete Sonnenblumenkerne und friesischem Hirtenkäse — 19,50 €

Gratinierte Gemüsepfanne (Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Karotten, Sellerie und Erbsen) — 17,50 €

FISCH

Bitte beachten sie, dass auch Fischfilets Gräten enthalten können

2 Marinierte Edelmatjesfilet mit Bauernremoulade, Rohkostsalat und Bratkartoffeln, 1,2, — 17,50 €

Zanderfilet gebraten auf Wurzelgemüse in Butterbrühe und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln — 27,50 €

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, Rohkostsalat und Bratkartoffeln — 26,50 €

Gebratenes Seesaiblingfilet auf Bärlauchrahmsauce dazu gemischtes Gemüse und cremigen Parmesanreis — 26,50 €

2 gebratene Wolfsbarschfilets auf Pfannengemüse (Brokkoli,Karotten, Zwiebeln und Lauch) mit Sesam dazu Dauphinekartoffeln — 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=Säurungsmittel, E320=Säurungsmittel, 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 27,50 €
selbst eingelegten Rotkohl und 2 Kartoffelklöße

Geschnetzeltes von der Geflügelleber in Apfel-Calvados-Sauce 22,50 €
Perlzwiebeln und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln, Beilagensalat

Schwabenpfandl 27,50 €
3 Stk. Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Schmelzzwiebeln und Käsespätzle, kleinem Blattsalat

Classic Beef Burger 22,50 €
200 g Rindfleisch von „Küstenwild in Hohendorf“
gebraten im Sesambrötchen mit Cheddarkäse, Essiggurke,
Tomate, roten Zwiebeln, Baconstreifen, Salat und hauseigene Burger Sauce

……..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 mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Rohkostsalat	23,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet 160 gr auf Bährlauchrahmsauce dazu gemischtes Gemüse und cremigen Parmesanreisauf	23,50 €
Rindersaftgulasch mit Waldpilzen selbst eingelegten Rotkohl und 2 Kartoffelklöße	26,50 €
250 gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter Schmelzzwiebel-Champignongemüse und Dauphinkartoffeln	33,50 €

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch in Portionen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle, Bandnudeln, Kartoffelstampf, Reis, Parmesanreis, 2 Stk. Kartoffellösse	5,00 €
Ofenkartoffel mit Sourcreme	7,50 €
Pommes Frites, 8 Stk.Kroketten, Kartoffelspalten Dauphinkartoffel	6,00 €
Brokkoli, Rotkohl, Schmelzzwiebel-Champignongemüse, Buttermöhren, Gemischtes Gemüse, Pfannengemüse	6,00 €
Bauernremoulade, Sourcreme,	3,50 €
Portion Rohkostsalat	3,00 €
Portion geriebener Gouda	2,00 €
Tomatensauce, Portweinsauce, Bärlauchsauce, Champignonrahmsauce, Apfel-Calvadossauce	4,50 €
Kräuterbutter 1 Stück, Portion Burgersauce Port. Tomatenmarmelade	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 €
Kirsch – Amarettoparfait mit Schokoladensauce und karamelisierten Haferflocken	8,50 €

EIS

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

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

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

Spritziges/Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Lillet Wildberry	0,20 l	7,50 €
Campari Spritz	0,20 l	7,50 €
Andalö Spritz	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	3,00 €	5,50 €
Jägermeister	3,00 €	5,50 €
Fernet Branca	3,00 €	5,50 €
Averna	3,00 €	5,50 €
Sibona,Grappa di Barolo	4,20 €	7,80 €
Sibona, Grappa Riserva Botti da Porta	4,20 €	7,80 €
Alpenschnaps „Steinbeisser“ Williams	3,00 €	5,50 €
Alpenschnaps „Steinbeisser“ Marille	3,00 €	5,50 €
Linie Aquavit	3,00 €	5,50 €
Malteser	3,00 €	5,50 €
Rostocker Kümmel	3,00 €	5,50 €
Fischergeist	3,90 €	
Sambuca	3,00 €	5,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €	5,50 €
Tequila Gold	3,00 €	5,50 €
Küstennebel	3,00 €	5,50 €
Absolut Wodka	3,50 €	7,00 €
Havana Club Rum	3,50 €	7,00 €
Gin Bomby Sapphire	4,50 €	8,00 €
Gin Hendrix	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		8,00 €
Weitere Whiskeys auf Anfrage		
Baileys	3,00 €	5,50 €
Andalö Sanddornlikör	3,00 €	5,50 €
Campari	3,00 €	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 Macchiatto	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 ALKOHOLISCHE 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

Deutschland	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 €
Österreich			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 Grenache-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

Deutschland	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Dornfelder, lieblich, Hausmarke Region Pfalz, Fruchtig und Süß	7,50 €	18,50 €	28,00 €
Italien			0,75 l
Doppio Passo, Primitivo Salento IGT Region Ampulien, Halbtrocken	7,50 €	18,50 €	28,00 €
Südafrika			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 €
Argentinien			0,75 l
DADÁ de Finca Las Moras Malbec und Bonarda Trauben, Trocken Region San Juan	7,50 €	18,50 €	28,00 €
Spanien			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.