



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 €	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 €
Fetakäselauchquiche mit Parmaschinken, rotem Pesto, Blattsalat und Radieschenvinaigrette		9,50 €

Kleiner gemischter Salat		7,00 €
Großer gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Blattsalat		10,50 €
... dazu Hähnchenbrust		7,50 €
... mit einer Portion/100g frischem Hirtenkäse		4,00 €
4 Scheiben Baguette extra		1,50 €

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

VEGETARISCH

Gratinierte Gemüsepfanne mit Brokkoli, Karotten, Bohnen, Champignons und Zwiebeln mit Gouda überbacken	15,50 €
Käsespätzle mit herzhaftem Gouda, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat mit Dressing nach Wahl	15,50 €
Penne (Hartweizengriess) in Kürbissauce mit Spinat, Champignons und frischem Hirtenkäse	17,50 €

FISCH

Bitte beachten sie, dass auch Fischfilets Gräten enthalten können

2 Marinierte Edelmatjesfilet mit Bauernremoulade, Rohkostsalat und Bratkartoffeln, ^{1,2,}	15,50 €
Zanderfilet auf Haut gebraten, auf sautiertem Blattspinat mit Tomaten und Sesam dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	24,50 €
Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, Rohkostsalat und Bratkartoffeln	24,50 €
Seelachs unter der Kürbiskern-Käsekruste, Brokkoli und Penne in Kürbissauce	24,50 €
Dorschfilet auf Meerrettich-Senfsauce mit buntem Bohnen-Möhrengemüse und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	24,50 €

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: 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 €

Geschmorte Rinderbacke in Portweinjus mit 23,50 €
selbst eingelegtem Rotkohl und 2 Kartoffelklöße

Geschnetzeltes von der Geflügelleber in Apfel-Calvados-Sauce 17,50 €
Perlzwiebeln und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

Unsere XXL Burger 18,50 €

Classic:

200 g Rindfleisch gebraten im Sesambrötchen mit Cheddarkäse, Essiggurke,
Tomate, roten Zwiebeln, Salat und hauseigene Burger Sauce

Clubhouse Chicken Burger:

160 g Hähnchenbrust im Sesambrötchen, Speckstreifen, Spiegelei,
hauseigene Burger Sauce, Salat und Tomaten

.....wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten

FLEISCH

Schweinesteak au four mit Pommes Frites und Rohkostsalat	23,50 €
Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Rohkostsalat	19,50 €
Gebratene Hähnchenbrust auf sautiertem Blattspinat mit Tomaten und Sesam dazu Tomatenreis	18,50 €
250 gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Geschmorte Zwiebeln mit Champignon und Knoblauchdrillinge	28,50 €

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch in Portionen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle, Tomatenreis, Rotkohl Kartoffelstampf, Penne aus Hartweizengrieß, Knoblauchdrillinge, Klöße 2 Stk.	4,50 €
Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelspalten	4,50 €
Gemischtes Gemüse, Brokkoli, Blattspinat, Bunte Bohnen – Möhrengemüse, geschmorte Zwiebeln mit Champignon	4,50 €
Portion Rohkostsalat, Bauernremoulade,	2,50 €
Tomatensauce, Apfel-Calvadossauce, Portweinsauce, Meerrettich-Senfsauce, Kürbissauce	3,50 €
Kräuterbutter 1 Stück, Portion Burgersauce	1,50 €
Portion geriebener Gouda	2,00 €
Portion Sour Cream	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	7,50 €
Haselnuss Parfait mit Sahne, Karamellsauce und Johannisbeergelee	7,00 €
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 €
Eis nach Wahl	1,80 €
- Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone, Walnuss, Stracciatella, Joghurt Erdbeer	
Portion Sahne	1,50 €
Portion Apfelmus	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	4,80 €
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 €

Spritziges/Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Lillet Wildberry	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 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 0,05 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 €
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 €
	Apfelschorle		0,25 l	2,80 €
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 €
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 €	35,50 €
Riesling halbtrocken, Pfalz	7,50 €	17,50 €	35,50 €
Andreas Diehl Grauer Burgunder	7,50 €	17,50 €	0,75 l 28,00 €
Weisswein lieblich, Hausmarke	7,50 €	17,50 €	0,75 l 28,00 €
<i>Österreich</i>			0,75 l
Grüner Veltliner Kremstal	7,50 €	17,50 €	28,00 €

Roséwein

<i>Deutschland</i>			1,00 l
Spätburgunder Rosé QbA, trocken	7,50 €	17,50 €	35,50 €
Rosé halbtrocken, Hausmarke	7,50 €	17,50 €	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	7,50 €	17,50 €	28,00 €
<i>Italien</i>			0,75 l
Doppio Passo, Primitivo Salento IGT	7,50 €	17,50 €	28,00 €
<i>Südafrika</i>			0,75 l
Delheim (Shiraz und Cabernet Sauvignon)	7,50 €	17,50 €	28,00 €
<i>Argentinien</i>			0,75 l
DADÁ de Finca Las Moras (Malbec und Bonarda Trauben)	7,50 €	17,50 €	28,00 €
<i>Spanien</i>			0,75 l
Rioja, Conde Valdemar Crianza Tempranillo	7,50 €	17,50 €	28,00 €
Prosecco	0,1 l		0,75 l
1 Glas Prosecco	3,50 €		26,00 €
Sekt	0,1 l		0,75 l
<i>Deutschland</i>			
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.