

# Wöhler Menü

## Aperitifempfehlung

Emilio Lustau, Sherry East India  
cremeartiger Sherry, dunkles Goldbraun, Duft von Rosinen,  
Nüssen und Mokka, weich und vollmundig <sup>2</sup>

Glas 0,05 l 5,50 €

## Menü

### Vorspeise

Burrata, cremiger Mozzarella  
marinierte Kirschtomaten / Avocado / Wildkresse  
10,00 €

### Hauptgericht

Pochiertes Skreifilet  
Bärlauch-Risotto / Spinatsalat /  
Tomaten-Olivenbutter  
23,50 €

### Dessert

Pistazien-Milchschnitte  
Schokoladen-Eis / Cassis Sauce  
7,50 €

Menü 35,00 €

## Unsere Weinempfehlungen...

### Rotwein

2014 Lomond Red Blend trocken <sup>2</sup>  
81% Syrah / 13% Mourvedre / 6% Viognier  
Coastal Region, Südafrika  
lebendiges Rubinrot, süße, rote Frucht, schwarzer Pfeffer,  
Nelken und florale Noten am Gaumen, würzig, sanfte  
Tannine, gut ausbalanciert, mit animierendem Finale

je Glas 0,1 l 4,50 €  
je Schoppen 0,2 l 7,50 €  
je Flasche 0,75 l 25,00 €

## Vorspeisen & Salate

### Vorspeisen und Salate

Burrata, cremiger Mozzarella  
marinierte Kirschtomaten / Avocado / Wildkresse  
10,00 €

Hausgebeizter Lavendel-Orangenlachs  
Rauchsalz / Honig-Senf / Wildkräutersalat /  
Himbeerdressing <sup>2</sup>  
11,50 €

Carpaccio vom argentinischen Rind <sup>5</sup>  
Rucola / gehobelter Grana Padano  
11,00 €

Großer gemischter Marktsalat  
frisches Gemüse / Hausdressing / Brotkorb  
12,50 €

Brotkorb  
2,50 €

## Suppen

### Suppen

Bärlauch-Crème-Suppe /  
mit pochierter Garnele  
7,00 €

Schweriner Fischsuppe  
Wurzelgemüse / frische Kräuter  
7,00 €

## Vegetarisch

### Vegetarisch

Ofengemüse  
Basilikum-Velauté / Drillinge  
13,50 €

# Fisch

## Fischgerichte

Gebratener Nordsee-Seelachs /  
Safrankartoffeln / Erbsen / Romanesco /  
Frühlingslauch<sup>5</sup>  
20,50 €

Pochiertes Skreifilet  
Bärlauch-Risotto / Spinatsalat / Tomaten-  
Olivenbutter  
23,50 €

## Fleischgerichte

Vesperplatte von „Fleischerei Rupnow“  
Hausmacherwurst / Meerrettich / Senf /  
Mixed Pickles / Brotkorb /  
12,50 €

Argentinisches Rinderfilet  
Jus / Ofengemüse / Drillinge  
31,00 €

Gepökelte Kalbszunge  
Rote Beete-Kartoffelstampf / Erbsenschaum  
Buntes Gemüse  
16,50 €

Rinderroulade – klassisch – gefüllt  
Jus / Rotkohl / Kartoffelgratin  
17,50 €

Bäckchen vom Durocschwein  
Jus / Wirsing in Rahm / Drillinge  
20,00 €

Rosa gebratener Rehrücken  
Cassis-Jus / Romanesco / Möhrchen /  
Safrankartoffeln  
28,00 €

Sehr geehrte Gäste! Unsere Steaks werden „medium“  
gebraten! Auf Wunsch wird Ihr Steak auch „rare“ oder  
„welldone“ zubereitet.

**Beilagenwechsel: 1,50 €**

# Fleisch

## Für Kinder

### Gerichte für Kinder - bis 14 Jahre -

Kalbsschnitzel / Pommes Frites /  
Ketchup & Mayonaise <sup>2,5</sup>  
8,50 €

Hähnchennuggets / buntes Gemüse /  
Salzkartoffeln <sup>2,5</sup>  
8,00 €

Pommes Frites mit Ketchup & Mayonaise <sup>2,5</sup>  
5,00 €

Liebe Kinder,  
gerne servieren wir Euch auch weitere Gerichte dieser  
Speisekarte als Kinderportion! Unsere Servicemitarbeiter  
helfen Euch gerne bei der Auswahl!

### Desserts

Himbeer-Mousse  
Weiße Schokolade / Mange-Vanilleeis  
8,50 €

Tagessorbet  
mit spritzigem Sekt aufgegossen  
6,50 €

Warmer Schokoladenkuchen / Bourbon-Vanilleeis /  
Himbeersosse  
8,00 €

Bitte wählen Sie aus unserem Eis-Sortiment <sup>5</sup>:

Tagessorbet <sup>5</sup>	3,50 €
Schokolade	
Vanille	
Stracciatella	
Erdbeer	
je Kugel	2,00 €
Portion Sahne	1,00 €

## Desserts und Eis

Käse

## Variation feiner Käsespezialitäten

Internationale Käsevariation  
Trauben / Früchtesenf / Butter  
Brotkorb <sup>2,5</sup>

klein 8,00 € / groß 15,00 €

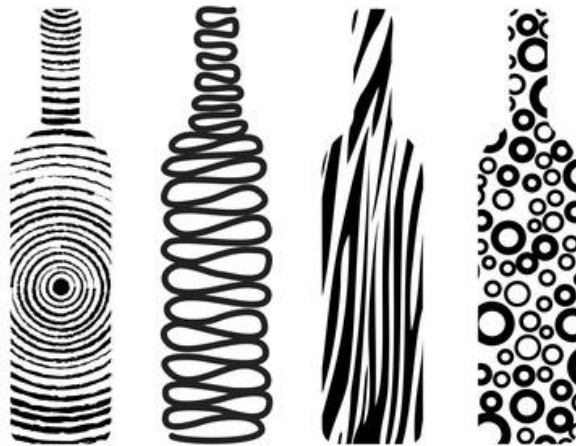
Wein-  
empfehlung

## Unsere Weinempfehlung zu den Käsespezialitäten

2016er Petit Guiraud <sup>2</sup>  
Mis en bouteille au Château  
65% *Sémillon*, 35% *Sauvignon Blanc*  
Bordeaux, Sauternes, Frankreich

edelsüß, Weißwein aus Bordeaux, klare, goldgelbe Farbe,  
erfrischendes Bouquet, Aromen von Honig und Pfirsich

Glas 0,05 l 4,80 €



## Aperitif

Sherry Lustau <sup>2</sup> Dry, Medium oder Cream / 5 cl	5,10 €
Pernod / 5 cl	4,50 €
Portwein <sup>2</sup> Tawny oder White / 5 cl	5,10 €
Campari-Orange oder -Grapefruit / 0,2 l	6,80 €
Martini Bianco <sup>2</sup> , Rosso <sup>1,2,3</sup> , Extra Dry <sup>1,2</sup> / 5 cl	4,80 €
„Martini Cocktail“ Gin & Martini Extra Dry <sup>1,2</sup> / 5 cl	6,50 €
Gin Tonic mit Gordons´Gin / 0,2 l	7,50 €
Gin Tonic mit Bombay Sapphire / 0,2 l	9,50 €

## Sekt / Champagner

Prosecco Spumante / 0,1 l	5,50 €
Sekt Hausmarke „Wöhler“ trocken / 0,1 l	5,00 €
Riesling Flaschengärung brut, Albert Kallfelz / 0,1 l	7,50 €
Champagne Ayala Brut Majeur / Flasche / 0,375 l	39,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>3,6</sup> , Fanta <sup>3</sup> , Sprite, Coca Cola light <sup>3,6</sup> / 0,2 l	2,80 €
Schweppes <sup>7</sup> , Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale / 0,2 l	2,80 €

## Klindworth-Säfte

Apfel, Orange, Multivitamin, Kirsche, Rhabarber Banane, Grapefruit, Johannisbeere, Tomate / 0,2 l	2,80 €
Apfelschorle und weitere Fruchtschorlen / 0,2 l	2,60 €
Kiba / 0,2 l	2,80 €

## Wasser

Bad Camberger TAUNUS Quelle...	
...still, medium / 0,5 l	4,80 €
...still, medium, classic / 0,75 l	6,50 €
Leitungswasser / 0,2 l	1,50 €

## Heissgetränke

Kaffee Creme / Tasse	2,80 €
Kaffee Creme / Kännchen	4,80 €
Espresso / einfach	2,80 €
Espresso / doppelt	4,20 €
Espresso Macchiato / Tasse	3,00 €
Cappuccino / Tasse	3,20 €
Milchkaffee / Tasse	3,80 €
Latte Macchiato / Tasse	3,80 €
Heiße Schokolade / Tasse	3,50 €

## Eilles Tee

Tea Diamond / Glas / 0,2 l	2,50 €
Tea Diamond / Kännchen / 0,4 l	3,80 €
Darjeeling, Grüntee, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Kräuter	

## Bier vom Fass

Lübzer Pils / 0,3 l	3,20 €
Lübzer Pils / 0,5 l	4,90 €
Lübzer Schwarzbier / 0,3 l	3,20 €
Lübzer Schwarzbier / 0,5 l	4,90 €
Maisel's Weißbier hell (nach Saison) / 0,5 l	5,00 €
SAKU / 0,3 l	3,20 €
SAKU / 0,5 l	4,90 €

*SAKU ist ein estnisches Lagerbier, 6%, angenehmer Geruch nach Pumpernickel und Würze, spritzig, süffig und geschmacksintensiv, Abgang leicht malzig*

## Bier-Mix

Alsterwasser / 0,3 l	3,00 €
Alsterwasser / 0,5 l	4,80 €
Diesel <sup>3,6</sup> / 0,3 l	3,00 €
Diesel <sup>3,6</sup> / 0,5 l	4,80 €

## Flaschenbier

Maisel's Weißbier dunkel / hell / kristall / 0,5 l	4,80 €
--	--------

## Alkoholfreie Flaschenbiere

Lübzer alkoholfrei / 0,33 l	3,10 €
Maisel's Weißbier alkoholfrei / 0,5 l	4,80 €
Isi Malta Malzbier <sup>3</sup> / 0,33 l	2,80 €

## Liköre

Baileys <sup>3,6</sup> / 2 cl	2,80 €
Sambucca / 2 cl	2,80 €
Amaretto / 2 cl	2,80 €
Cointreau / 2 cl	3,20 €
Drambuie / 2 cl	3,20 €

## Klare / Aquavit

Rostocker Doppelkümmel „Mann un Fru“ / 2 cl	2,80 €
Nordhäuser Doppelkorn / 2 cl	2,80 €

Wodka Finlandia / 2 cl	2,80 €
Wodka Alpha Noble / 2 cl	3,80 €
Malteser / 2 cl	2,80 €
Linie Aquavit / 2 cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit / 2 cl	2,80 €

## Kräuter / Bitter

Jägermeister / 2 cl	2,80 €
Ramazzotti / 2 cl	2,80 €
Averna / 2 cl	2,80 €
Fernet Branca / 2 cl	2,80 €
Underberg / 2 cl	3,00 €
Amaro Nonino / 2 cl	4,80 €

Auf Wunsch erhalten Sie unsere spezielle Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen, welche Unverträglichkeiten auslösen können.

## Schoppenweine / weiß

0,1 l 0,2 l

**2016** Gundersheimer Höllenbrand  
Scheurebe <sup>2</sup>, QbA lieblich  
WG Westhofen eG  
Rheinhessen

4,00 € 6,50 €

**2016** Freyburger Schweigenberg  
Müller-Thurgau QbA trocken <sup>2</sup>  
Weingut Florian Deckert  
Saale-Unstrut

4,20 € 6,80 €

**2016** Riesling QbA feinherb <sup>2</sup>  
Weingut Albert Kallfelz  
Mosel

4,20 € 6,80 €

**2016** Riesling QbA trocken <sup>2</sup>  
Weingut Flick  
Rheingau

4,50 € 7,00 €

**2016** Grauburgunder QbA trocken <sup>2</sup>  
Weingut Freiherr von Gleichenstein  
Baden

4,50 € 7,00 €

**2017** Grüner Veltliner Landwein <sup>2</sup>  
Vereinte Winzer Burgenland  
Österreich

4,00 € 6,50 €

**2017** Sauvignon Blanc trocken <sup>2</sup>  
Drosty Hof, Western Cape  
Südafrika

4,00 € 6,50 €

**2016** Chardonnay D.O. trocken <sup>2</sup>  
Grant Burge  
South Australia

4,00 € 6,50 €

## Schoppenweine / rosé

0,1 l 0,2 l

**2016** Portugieser Weißherbst QbA feinherb <sup>2</sup>  
Weinhaus Meßmer  
Pfalz

4,00 € 6,50 €

**2016** Centine Rosé trocken <sup>2</sup>  
Castello Banfi, Toskana  
Italien

4,00 € 6,50 €



## Schoppenweine / rot

0,1 l

0,2 l

**2015** Dornfelder QbA feinherb <sup>2</sup>  
Weinhaus Meßmer  
Pfalz

4,00 € 6,50 €

**2015** Eichstetter Spätburgunder  
Rotwein <sup>2</sup> QbA trocken  
Weingut Friedrich Kiefer  
Baden

4,00 € 6,50 €

**2016** Trollinger QbA trocken <sup>2</sup>  
Kellerei Graf Neipperg  
Württemberg

4,20 € 6,80 €

**2016** Zweigelt Landwein trocken <sup>2</sup>  
Vereinte Winzer / Burgenland  
Österreich

4,00 € 6,50 €

**2015** Bordeaux Rouge „Le Berteau“  
trocken <sup>2</sup> Bordeaux  
Frankreich

4,00 € 6,50 €

**2016** Montepulciano d´Abruzzo  
„Larinum“ D.O.C. trocken <sup>2</sup>  
Weingut Farnese  
Abruzzen

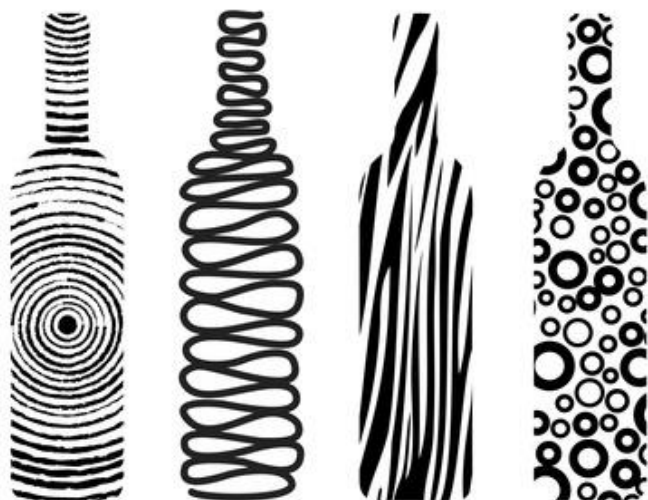
4,20 € 6,80 €

**2015** Tempranillo „Gitana“ DO trocken <sup>2</sup>  
Bodegas Lozano / La Mancha  
Spanien

4,00 € 6,50 €

**2015** Cabernet Sauvignon D.O. trocken <sup>2</sup>  
Valle del Maipo  
Chile

4,00 € 6,50 €



## Weinbrände / Cognac / Brandy

Asbach Uralt / 2 cl	3,50 €
Hennessy Fine / 2 cl	5,50 €
Remy Martin V.S.O.P. / 2 cl	5,50 €
Luipold Gourmel 6 carats / 2 cl	8,00 €
Carlos 1 / 2 cl	4,00 €

## Scotch Whisky

Ballantine´s / 4 cl	6,00 €
Bowmore Legend / 4 cl	8,50 €
Glenfiddich Single Malt 12 years / 4 cl	9,50 €
Talisker Skye Single Malt 10 years / 4 cl	11,00 €

## Irish Whisky

Tullamore Dew / 4 cl	7,00 €
Jameson 12 years / 4 cl	7,00 €
Bushmills Single Malt 10 years / 4 cl	9,50 €

## Bourbon Whisky

Jack Daniels / 4 cl	6,50 €
Jim Beam / 4 cl	6,00 €

## Obstbrände / Obstgeiste

„Lantenhammer“:	
Sauerkirschbrand / 2 cl	6,50 €
Williamsbirnenbrand / 2 cl	5,50 €
Mirabellenbrand / 2 cl	5,50 €
Waldhimbeergeist / 2 cl	5,50 €
Schlehengeist / 2 cl	5,50 €
Haselnuss / 2 cl	5,50 €

## Grappa

Grappa Chardonnay Frattina / 2 cl	4,50 €
„Nonino“:	
Grappa la Chardonnay „Monovitigno“ / 2 cl	6,50 €
Grappa il Merlot „Monovitigno“ / 2 cl	6,50 €
Grappa il Prosecco „Monovitigno“ / 2 cl	6,50 €
Grappa Antica Cuveé / 2 cl	8,00 €

## Kennzeichnung Zusatzstoffe

- 1 enthält Konservierungsstoffe mit Farbstoff
- 2 enthält Sulfite
- 3 mit Farbstoff
- 4 enthält Geschmacksverstärker
- 5 enthält Konservierungsstoffe
- 6 coffeinhaltig
- 7 chininhaltig
- 8 Antioxidantien

Auf Wunsch erhalten Sie unsere spezielle Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen, welche Unverträglichkeiten auslösen können.