

## Montag

### ~ Spaziergang durch die Herzogliche Küche Boltenhagens ~

#### Auswahl frischer und mariniertes Salate

Lauchsalat mit BIO Hirse und krossem Speck  
Kopfsalat mit Joghurtdressing  
BIO - Möhrenrohkost mit Saft der Klosterbiene  
Rote Bete - Salat mit Äpfeln in BIO - Rapsöl  
Bauernsalat mit Tomate,

#### Kalte Kleinigkeiten aus unserer Produktion

Schinken aus dem Katenrauch und Salami  
vom Hausschlachter Wiebelitz in Sanddornmarinade  
Matjestopf in Kräuterrahm, Rinderzunge mit marinierten Pilzen

#### Aus dem Suppentopf des Großherzogs

Mecklenburger Landhähnchenbrühe mit reichlich Einlage  
Cremesuppe vom „Sonnenkönig“ Kürbis mit gerösteten Kernen

#### Warmes vom Großherzog

Saftbraten vom Spanferkel mit Zwiebelsoße  
Landhuhnbrust unter Hanfknusper mit Specksoße  
Gebratenes Ostsee - Dorschfilet mit Dillrahmssoße  
Pfannengemüse der Jungbauern mit Kartoffelnudeln

~~~

#### Karotten - Selleriegemüse

Gedünsteter Kohlrabi mit seinen Blättern in leichtem Rahm  
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, Gemüselasagne  
„Lange Krumme“ (alte Kartoffelsorte) in Rapsöl aus dem Ofen

#### Süßes

Walnusscreme, Pflaumengrütze mit Vanillesoße  
BIO - Sanddornquarkcreme, Boltenhagener Blechkuchen  
Cremiges Fruchteis, Mandelgrießpudding mit Beerensoße

~ *Guten Appetit!* ~

**€ 29,00 pro Person**

*Restaurantleiterin, Frau Schäfer, und stellv. Restaurantleiterin, Frau Stüwe,  
sowie unsere Mitarbeiter aus dem Restaurant Clipper nehmen  
Ihre Reservierung gerne entgegen.*

**Dienstag**

**~ Naturland Mecklenburg ~**

**Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten**

Wachsbohnenalat  
Rahmiger Gurkensalat mit Dillspitzen  
Salat vom „Erdapfel“ in Senf - Essig Marinade  
Ackersalat mit geröstetem Weißbrot  
Krautsalat mit BIO - Backpflaumen

**Kalte Kleinigkeiten**

Allerlei Sildmarinaden von der Müritz mit Rote Bete - Schmand  
Kasslerbraten von der Landschlachtereie Wiebelitz mit Pflaumensenf  
Salat vom Mecklenburger Landhähnchen, pikant abgeschmeckt

**Aus dem Suppentopf**

Weißer Bohnentopf mit Rauchfleisch  
Fischsuppe „Mann und Frau“

**Warmes aus Mecklenburg**

Wildbraten aus dem Wacholdersud  
„Krautfleisch“  
(geschmortes Schweinefleisch mit Kümmel und Sauerkraut)  
Geschichteter Ostseefisch „Poeler Art“ mit Wurzelgemüse  
Röhrennudeln mit Waldpilzen

~~~

Welschkraut, Kürbisgemüse, Spinattaler  
Geschmelzte Kartoffelklöße  
Mecklenburger Kräuterkorn und Kartoffel - Lauchragout

**Süßes aus Mecklenburg**

Apfel - Quark - Split  
Weiße Mousse mit Karamellsoße, Kleines Gebäck  
Rundkorn in Vollmilch gekocht mit Kirschen  
Käse aus der Heimat

**~ Guten Appetit! ~**

**€ 29,00 pro Person**

*Restaurantleiterin, Frau Schäfer, und stellv. Restaurantleiterin, Frau Stüwe,  
sowie unsere Mitarbeiter aus dem Restaurant Clipper nehmen  
Ihre Reservierung gerne entgegen.*

## Mittwoch

### ~ **Kräuter aus dem Hotelgarten** ~

„Das Kraut aus dem eigenen Garten, ist am besten...“

#### **Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten**

Tomaten mit Zwiebellauch  
Brauner BIO - Linsensalat mit Speck und Schwarzessigbalsam  
Kohlrabiroskost mit BIO - Goldrapsöl  
Vitalsalat mit Kräutern und Kernen  
Blattsalat mit Kräutervinaigrette

#### **Kalte Kleinigkeiten**

Edelschinken aus dem Upahler Buchenrauch  
Dillgebeiztes Lachsfilet mit Meerrettich  
Salat von Matjes und Apfel  
Geräuchertes von der Makrele auf Hirse - Lauchsalat

#### **Aus dem Suppentopf**

Tomatensuppe mit Grießklößchen und Basilikum  
Deftiger Kohleintopf mit Kümmel

#### **...aus der Hotelküche**

Entenbraten mit Maronen und Beifuss  
Kassler im Ofen gebacken mit Dörrobst  
Schollenfilet im Reibebrotmantel

~~~

Gemüsestrudel, Schnittlauchkartoffeln,  
„Lange Krumme“ (alte Kartoffelsorte) aus dem Ofen mit Rosmarin,  
Gebutterter Rosenkohl, Brokkoli mit Mandelblättchen, Blattspinat in Rahm

#### **Zum Schluss passt immer noch wat Süßes rinn...**

Buttermilchcreme mit Sanddornsoße  
Hefeklöße mit Vanillesoße, Cremiges Eis mit Schokoladencreme,  
Heidelbeerkompott, Kleines Gebäck

~ **Guten Appetit!** ~

**€ 29,00 pro Person**

*Restaurantleiterin, Frau Schäfer, und stellv. Restaurantleiterin, Frau Stüwe,  
sowie unsere Mitarbeiter aus dem Restaurant Clipper nehmen  
Ihre Reservierung gerne entgegen.*

**Donnerstag**

**~ Eine kulinarische Reise durch die  
Töpfe der baltischen Nehrung ~**

**Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten**

Römersalat mit Blattspinatherzen, Croûtons,  
krossem Speck und Kartoffeldressing  
Marinierte Pilze mit Rosmarin  
Salat von Roter Marmor und Weichkäsebällchen  
Wachsbohnsalat, Dinkelsalat mit Schmand und frischen Kräutern

**Kalte Kleinigkeiten**

Stremellachs mit Kräuterschmand  
Sauerfischmarinaden von der Wismarbucht  
Hackbällchen mit marinierten Gurken

**Aus dem Suppentopf**

Wildbrühe mit reichlich Einlage  
Grüne Erbsensuppe mit Minze

**Warmes aus unserer Region**

Zwiebelfleisch aus dem Kräutersud mit Knoblauch und Fenchel  
Rouladen vom Mecklenburger Weiderind in Rotwein  
Rotbarschfilet in Eihülle auf Zwiebel – Speck – Stippe

~~~

Rote Bete - Birnenkompott, Gestowtes von Karotten und Kohlrabi,  
Schmorkohl  
Kartoffelgratin, Semmelklöße,  
Kartoffelnudeln mit Basilikumsoße und Bantiner Käse

**Süßes aus Vorpommern**

„Arme Ritter“ von Zwieback mit Zimt und Zucker, Milchcreme  
Schwarzmus mit marinierten Kirschen, Wackelpudding (wie aus der alten Zeit)  
Käse aus der Heimat

**~ Guten Appetit! ~**

**€ 29,00 pro Person**

*Restaurantleiterin, Frau Schäfer, und stellv. Restaurantleiterin, Frau Stüwe,  
sowie unsere Mitarbeiter aus dem Restaurant Clipper nehmen  
Ihre Reservierung gerne entgegen.*

DE-ÖKO-006

## **Freitag**

### **~ Unsere Lieblingsessen ~**

#### **Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten**

*Wolfgang:* Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Speck

Blattsalat mit Hausdressing

Duett von Tomate und Gurke

Rote Rüben mit Rapsöl und Birne

Lauch mit Schmand und Meerrettich

#### **Allerlei vom heimischen Fischmarkt**

Heringsallerlei von der Müritz

Geräuchertes vom Wismarer Fischmarkt mit Lachstatar

Kassleraufschnitt mit Pflaumensenf

*Lothar:* Sauerfleisch mit Remoulade

#### **Suppentöpfe, fertig, los....**

*Dirk:* Käse - Lauchsuppe

*Silke:* Kartoffelsuppe mit Kokos und Chili

#### **Warmes**

Angeldorsch mit Algen aus dem Wurzelsud mit Petersilienrahmsouße

Gebratenes Welsfilet mit Zitronensouße

*Dimitri:* Lammfleischpfanne mit Reis und Gemüse

*Tim:* Rinderbrust aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsouße

~~~

*Anika:* Nudeln mit Pesto und Pinienkernen

Blumenkohl mit Semmelbutter,

Steckrübengemüse in Sauerrahm, Kürbis – Kichererbsen – Curry

„Belana“ Kartoffel, Tomaten – Olivenreis, *Dayanna:* Tortilla de Patata

#### **Nascherei**

*Anna:* Mandelgrießpudding mit Beerensouße,

Walnussmousse, Cremiges Eis mit Fruchtgrütze

Gefüllte Eierpfannkuchen und kleines Gebäck

**~ Guten Appetit! ~**

**€ 29,00 pro Person**

*Restaurantleiterin, Frau Schäfer, und stellv. Restaurantleiterin, Frau Stüwe,  
sowie unsere Mitarbeiter aus dem Restaurant Clipper nehmen*

*Ihre Reservierung gerne entgegen.*

## **Samstag**

### **~ Köcheln und Brutzeln, wo die Ostseewellen trecken an den Strand... ~**

#### **Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten**

Marinierte Gemüse vom Mecklenburger Acker  
Krautsalat mit Möhrenraspel, Wachsbohnenalat  
Blattsalat mit Kirschtomaten und Schwarzessigbalsam  
Nudelsalat mit Kräutercreme

#### **Kalte Kleinigkeiten aus Mecklenburg**

Marinierter Bückling auf Roten Rüben  
Heringssalat von Loggerheringen „Min Herzing“  
Mecklenburger „Klunkermettwurst“ mit Sanddorn - Trester  
Hausmacher Sülze mit Remoulade

#### **Aus dem Mecklenburger Suppentopf**

Steckrübencremesuppe mit Schinkenstreifen  
Fischeintopf mit kleinem Gemüse und Sternanis

#### **Warmes aus Mecklenburg**

Rippenbraten, gefüllt mit Dörrobst  
Bauern – Gockel aus dem Rohr auf Paprika in Rahm  
Gebratenes Köhlerfilet in körniger Senfsoße  
Pfannengemüse mit Knoblauch und Sojaquark

~~~

Apfelrotkohl, Blattspinat  
„Lange Krumme“ (alte Kartoffelsorte) mit Meersalz gebacken  
Kartoffelmus mit grober Leberwurst und Röstzwiebeln, Nussspätzle

#### **Süßes aus Mecklenburg**

Buttermilchquark mit Nüssen  
Küstenkuchen mit Schokoladensoße, Vanillepudding mit „Klößenköm“  
Zitronencreme mit karamellisierten Äpfeln  
Käse aus unserer Heimat

**~ Guten Appetit! ~**

**€ 29,00 pro Person**

*Restaurantleiterin, Frau Schäfer, und stellv. Restaurantleiterin, Frau Stüwe,  
sowie unsere Mitarbeiter aus dem Restaurant Clipper nehmen  
Ihre Reservierung gerne entgegen.*

## **Sonntag**

~ **In Großmutter's Töpfe geguckt...** ~

### **Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten**

Salat mit Bio Kichererbse und Lauchzwiebeln  
Kohlrabiroskost mit Goldrapsöl  
Tomatensalat mit Käse, Blattsalatmix mit Hausdressing  
Sellerie - Sauerrahmsalat

### **Vorspeisen**

Gepriesener Rauchschenken nach altpreußischer Rezeptur  
Bismarck Hering von den Wismarer Fischern mit Hausfrauensauce  
Norddeutscher Wurstsalat mit Chili

### **Aus dem Suppentopf**

Zwiebelsuppe mit geröstetem Weißbrot  
Gutsherrentopf mit Fleisch und Gemüse

### **Aus Omas Küche**

Kompott vom Wild mit Waldpilzen  
Braten vom Kräuternacken mit Röstzwiebeln  
Gebackenes Lachsforellenkotelett auf buntem Gemüse

~~~

Geschwenktes von der Ackerpille (Spitzkohl),  
Schwarzwurzeln und buntes Bohnengemüse,  
Kartoffelklöße, Kartoffelgratin, Pilzreis mit Kräutern

### **Süße zum Dessert**

Schokoladenmousse, Apfelstrudel mit Zimtsoße  
Milchcreme mit Heidelbeeren  
Kleine, gefüllte Windbeutel  
Alt - Mecklenburger Götterspeise

~ **Guten Appetit!** ~

**€ 29,00 pro Person**

*Restaurantleiterin, Frau Schäfer, und stellv. Restaurantleiterin, Frau Stüwe,  
sowie unsere Mitarbeiter aus dem Restaurant Clipper nehmen  
Ihre Reservierung gerne entgegen.*