

APERITIF

Aperol Spritz 8,0

Prosecco - Aperol - Soda - Orange

Erdbeer-Hugo 8,5

Prosecco - Soda - Erdbeere - Holunderblüte - Limette - Minze

Lillet Viva 9,2

Lillet Blanc - Tonic Water - Gurke - Erdbeere - Minze

Lillet White Peach 9,2

Lillet Blanc - Schweppes White Peach - Pfirsich

Lillet Wildberry 9,2

Lillet Blanc - Schweppes Wild Berry - Himbeeren

Lillet Mara 9,8

Lillet Blanc - Maracujasaft - Zitronenlimonade - Heidelbeeren

Ladykickers 9,9

weißer Rum - Aperol - Simple Sirup - Zitronensaft - Ananassaft

Watermelon Gin 9,0

Gin - Wassermelone - Zitrone - Sprite

Moskau Mule 8,0

Vodka - Schweppes Ginger Beer - Limette - Gurke

Mandarine Spritz 8,0

Prosecco - Mandarine - Mango - Zitrone - Soda



SALAT



WICHMANNS

Wildkräutersalat - Parmesan - Croutons - Ei - Bacon - Oliven - Tomatensalat - Joghurt-Kräuterdressing & Knobi-Baguette

18,5€

SATTMACHER

Wildkräutersalat - Gurken-Avocadosalat - Rucola - Tomatensalat - Edamame - Rote Bete - Mais - rote Zwiebeln - Cashewkerne - Parmesan & Baguette

18€



mit Garnelen

24€

mit Lachsfilet

24€

mit Hähnchenfilet

22€

mit Rumpsteak

29€

Dressing: American, Joghurt-Kräuter oder Italian

STARTER

ZIEGENKÄSE GRATINIERT

13€

auf Wildkräutersalat - Feige - Walnüsse
mit Honig & Steinofenbaguette

SÜSSKARTOFFEL CURRYSUPPE

Kokosnussmilch -
knuspriger Bacon -
Steinofenbaguette



8,5€

BRUSCHETTA DUO

9€

2x Avocado-Gurke
&
2x Tomate



BURRATA

mit Rucola - italienisches Dressing -
Tomatensalat - Pinienkerne geröstet -
Croûtons

CARPACCIO

14€

Rucolablätter - Parmesan gehobelt -
gelbe Tomaten - Olivenöl - Oliven



PASTA & BURRITO

PAPPARDELLE GARNELE

Pappardelle mit
Black Tiger Garnelen -
Shrimp-Sahnesauce
Lauchzwiebeln - Cherry-
tomaten

24€

PAPPARDELLE BURRATA

Pappardelle mit
Cherrytomaten - Pinienkerne -
Spinat-Sahne-Sauce
getoppt mit Burrata

22€

CRISPY-AMERICAN

Crispy Chicken - Tomate -
Salat - Mais - Croutons -
American-Sauce

17€

ROTE-EDAMAME-FALAFEL

Rote Falafeln - Mais
Kräutercreme - Salat -
Lauchzwiebeln - Kidney-
bohnen - Kichererbsen

17€

RÖSTI-BACON

Kartoffelrösti - Bacon -
Hackfleisch - Tomate -
Gouda - BBQ - Mayo

17€



BOWLS

VEGANE

23€

Rote Falafel - Kichererbsen - Rote Bete - Avocado - Erdnuesse - Tomatensalat - Edamame - veganer Mozzarella - Basmati-Reis mit Mango-Chili-Sauce

PIRATE

23€

Lachsfiletwürfel - Edamame - Tomatensalat - rote Zwiebeln - Cashewkerne - Gurke-Avocado - Mango-Chili-Sauce und Basmati-Reis mit Kräutercreme

GARNELEN

3 Garnelenspieße - Rote Bete - Tomatensalat - Ei - Rucola - Avocado - Sriracha Mayo-Chilisauce und Basmati-Reis mit Kräutercreme

TEXAS

Hackfleisch - Avocadofrischkäse - Tortillas - Mais - Kidneybohnen - Tomatensalat - Frühlingszwiebeln - Kräuterrahm - Basmati-Reis

21€

MEAT FISH & MORE

RUMPSTEAK

rosa 225g, Prinzessbohnen - Rotweinzwiebeln -
Bärlauchbutter - Cream Cheese Gratin

35€



PFEFFER-MEDAILLONS

Schweinemedaillons - Pfeffersauce - Pariser Karotten -
Knusper-Harissa-Pommes

25,5€

MARINIERTES HÄHNCHENFILET

gebratenes Hähnchenfilet - Ratatouille - Süßkartoffelpommes



22,5€

NUSS-MEDAILLONS

Schweinemedaillons
mit Erdnusskruste -
Knusper-Harissa-Pommes -
Prinzessbohnen

25,5€



GNOCCHI-PFANNE

Rote-Bete-Gnocchi - gelbe Tomaten
Rucolablätter - veganer Mozzarella
italienische Kräuter - Walnüsse

19,9€



KRÄUTERFORELLE

ganze Forelle aus dem Ofen mit Kräutern, Butter und Zitrone - gemischter Salat - Ofenkartoffel mit Kräuterrahm



24,5€

LACHSFILET

gebratenes Filet mit Nusskruste - Pastinakenpuree - Cream Cheese Gratin



27,5€

ZANDERFILET MIT RÄUCHERLACHSPARMESANKRUSTE

auf Shrimp-Sahnesauce - Brokkoli - knusprige Kartoffelscheiben



28,5€

MATJESFILETS

Sherrymatjesfilet - Salatmix
Wichmanns Apfelremoulade - knusprige Kartoffelscheiben



19,5€

ZANDERFILET

Pariser Karotten mit Kokos - Dijon-Senf-Sauce - Kartoffelstampf

27€



HIMBBERBROWNIE

warmer Schoko-Himbeerbrownie
mit beschwipsten Himbeeren

9€



DONUT BURGER

Donut mit Maracuja-Cheesecakecreme -
Salted-Carmel-Sauce & Granatapfelkerne

6,9€



ALTER SCHWEDE



WEISSE ENGEL

weiße Schokoladencreme auf Keksbodyn
Schokodrops - Heidelbeeren

8,5€



WARMER SCHOKOKUCHEN

mit flüssigen Kern, Vanilleeis & Kirschragout

8€

2 Kugeln Vanilleeis - Apfelmus -
Eierlikör - Heidelbeeren - Sahne



9,5€

GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	300ml	4,0
Fanta Orange, Sprite	450ml	5,4
Glashäger Limonaden	300ml	4,2
Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon	450ml	5,6
Schweppes Limonaden	300ml	4,5
Wild Berry, Ginger Beer oder White Peach	450ml	5,9
Rauch Säfte	300ml	4,5
Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Rhabarber, Maracuja	450ml	5,9
Saftschorlen	300ml	4,0
	450ml	5,4

HAUSGEMACHTE DURSTLÖSCHER

Strandgeflüster	Himbeere - Maracuja	500 ml	5,9
Sommerbrise	Holunder - Limetten - Lavendel	500 ml	5,9
Seelenglück	Sauerkirsch - Holunder	500 ml	5,9
Herzerfrischer	Mango - Erdbeere	500 ml	5,9
Sonnenschein	Weisser Pfirsich - Mandarine	500 ml	5,9

Schwarze Johannesbeere ZERO

Waldmeister ZERO

Pink Grapefruit ZERO

500 ml 5,9



KAFFEE

Café Crema	3,0	Café Crema groß	5,0
Cappuccino	3,6	Milchkaffee	4,5
Latte Macchiato	3,9	Baileys Latte Macchiato	5,9
Espresso	3,0	Espresso doppelt	5,0

Espresso Macchiato Espresso - Milchschaum 3,4

Café au Chocolat heiße Schokolade - Espresso - Sahne 6,0

Holländischer Café Café Crema - Eierlikör - Sahne 5,5

Pharisäer Café Crema - braunen Rum - Sahne 5,5

Portion Sahne 1,0 extra Shot Espresso 2,0
+Baileys 2cl, Rum 2cl oder Amaretto 2cl 2,2

Flavour:

Karamell, Haselnuss, Vanille, weiße Schokolade, Kokos 0,6

COLD COFFEE

Geeister Caramel Latte Macchiato 6,0

Geeister Kokos Latte Macchiato 6,0

Coffee Tonic Tonic Water - Espresso - Eiswürfel 5,0

Schoko-Eiskaffee Espresso - Schokomilch - Eis - Sahne 5,0

Eiskaffee Kaffee, Milch, Vanilleeis und Sahne 5,0

Affogato doppelter Espresso mit Vanilleeis 6,2

WASSER

classic, medium oder still.

300ml	2,5
Karaffe 1000ml	6,9

SCHOKOLADE

Schokolade	4,7	Weisse Schokolade	4,7
mit Baileys	6,5	mit Baileys	6,5

BIER

Carlsberg	0,3	4,5	0,5	6,0
Kronenbourg 1664 mit Citrus	0,3	4,8	0,5	6,4
Duckstein Rotblond	0,3	4,7	0,5	6,2
Duckstein Weizen	0,3	4,7	0,5	6,2
Wichmanns Pils	0,3	4,5	0,5	6,0
Carlsberg alkoholfrei	Fl. 0,33	4,5		
Astra Urtyp	Fl. 0,33	4,5		
Astra Kiezmische	Fl. 0,33	4,5		
Erdinger alkoholfrei			Fl. 0,5	5,9

Red Bull® SUGAR FREE
Red Bull® ENERGY DRINK
Red Bull® RED EDITION
Red Bull® WHITE EDITION

4,7



WEIN

0,2l 0,75l

Weißburgunder	trocken	8,5	28,0
Weinhaus Schild & Sohn, Gutenberg (Nahe)			
Frisch, fruchtig mit Aromen von Birne, grünem Apfel und einem Hauch Zitrus – elegant und harmonisch.			
Riesling	trocken	8,5	28,0
Weingut Grosch, Rheinhessen			
Klassisch trocken, mit lebendiger Säure und Noten von Pfirsich, Apfel und Zitrone – super animierend.			
Grauer Burgunder	trocken	8,5	28,0
Weingut Grosch, Rheinhessen			
Vollmundig und ausgewogen mit reifen Fruchtaromen, etwas Nuss und weicher Struktur – ein echter Allrounder.			
Sauvignon Blanc	trocken	7,5	25,0
Weinhaus Büchner, Pfalz			
Frisch und lebendig mit Aromen von Stachelbeere, Grapefruit und etwas grünem Paprika – klassisch Sauvignon.			
Weißen Burgunder	halbtrocken	8,0	26,5
Weingut Grosch, Rheinhessen			
Zart fruchtig mit feiner Süße, Aromen von gelbem Apfel und Melone – unkompliziert & charmant.			
Cuvée	halbtrocken	8,5	28,0
Gut von Beiden, Pfalz			
Harmonische Weißwein-Cuvée mit floralen Noten, saftiger Frucht und einem Hauch Exotik – entspannt und rund.			
Chardonnay	halbtrocken	7,5	25,0
Weinhaus Büchner, Pfalz			
Weich und rund mit zarten Noten von reifer Birne, Honigmelone und einem Hauch Vanille.			
Scheurebe	lieblich	8,0	
Weingut Meiser, Rheinhessen			
Duftig und süffig mit feinen Aromen von schwarzer Johannisbeere, exotischer Frucht & angenehmer Süße.			
Sissi & Franz weiß QbA	lieblich	9,0	29,5
Weingut Hammel, Pfalz			
Charmante Cuvée mit fruchtiger Süße, Aromen von Pfirsich, Blütenhonig und einem kleinen Augenzwinkern.			

WEIN

0,2l 0,75l

Rosé Merlot	trocken	8,5	28,0
Weingut Grosch, Rheinhessen			
Klar und saftig mit Aromen von roten Beeren und feiner Würze – herrlich erfrischend.			
Portugieser Weißherbst Rosé mild		7,0	23,5
Weinhaus Büchner, Pfalz			
Leicht und fruchtbetont mit Erdbeernoten und angenehmer Restsüße – unkompliziert & charmant.			
Merlot	trocken	9,0	29,5
Weingut Grosch, Rheinhessen			
Weich und rund mit dunklen Beeren, etwas Pflaume und sanften Tanninen – easy zu trinken.			
Pinot Noir (Spätburgunder) trocken		7,5	25,0
Weinhaus Büchner, Pfalz			
Elegant und feingliedrig mit Aromen von Kirsche, Waldbeeren und dezenten Röstaromen – ein Klassiker.			
Dornfelder	halbgetrocknet	8,0	
Weingut Grosch, Rheinhessen			
Dunkelfruchtig, weich und mild – mit Brombeere, Schwarzkirsche & einem Hauch Restsüße.			
Sissi & Franz rot QbA	lieblich	9,0	29,5
Weingut Hammel, Pfalz			
Samtige Rotwein-Cuvée mit Noten von Waldbeeren, Kirsche & Schokolade – verspielt & süffig.			
Sekt Brut	trocken oder halbtrocken		26,0
Schloss Rheinach, Pfalz			
Feinperlig und elegant mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und etwas Brioche – klassisch & edel.			



W E I N G U T
G R O S C H



LONGDRINK & SHOT

als Longdrink 4cl

als Shot 4cl

RUM

Barcardi Carta Blanca	7,5	5,0
Legendario	8,5	6,0
Havana Club 3 Jahre	7,5	5,0
Havana Club 5 Jahre	8,5	6,5
Havana Club 7 Jahre	10,5	8,0
Don Pablo	9,5	8,0
Don Papa Baroko	10,5	8,5

GIN

Gordon´s	7,5	5,0
Bombay Sapphire	8,5	6,5
Tanqueray	8,5	6,5
Hendricks Gin	9,5	7,5
Mermaid	11,0	8,5

VODKA

Three Sixty	7,5	5,5
Absolut	7,5	5,5
Finlandia Vodka	8,0	6,0
Grey Goose	10,0	8,0
Belvedere	10,5	8,5

als Longdrink 4cl als Shot 4cl

WHISKY

Jim Beam	8,0	5,5
Johnnie Walker	8,5	6,0
Jack Daniels	9,0	6,5
Talisker Whisky	9,5	7,0
Hennessy Cognac	9,5	7,0
Glenfiddich 12 Jahre	13,5	11,0

LIQUEUR

Amaretto	6,5	4,5
Kirschlikör	6,5	4,5
Batida	6,5	4,5
Southern Comfort	8,0	5,5
Baileys Irish Cream		6,0
Weinbergs Pfirsichlikör		6,0

ABSACKER / KRÄUTER

Ramazzotti	7,5	6,0
Jägermeister	7,5	6,0
Sierra Tequila	8,0	6,0
Malteserkreuz	8,5	6,5
Sambuca	7,5	5,5
Marzadro Grappa Trentina		8,5
Prinz Edelbrand		8,5
Himbeere, Zwetschge, Williams-Christbirne, Marille, Apfel		

Brunch

jeden Sonntag

10:00 - 14:00 UHR

GEBÄCK

AUFSTRICHE & BELÄGE

WARME & KALTE SPEISEN

BEILAGEN

SÜSSE HIGHLIGHTS

INKL. GETRÄNKE
& SEKT

36€

WOCHENERGICHT



JEDEN

DIENSTAG BIS FREITAG

11:30 BIS 14:00 UHR

10€

22 €
p.P.

Tafel Frühstück

**Dienstag bis Samstag
ab 8 Personen**

Brötchen, Bagels, Croissants,
Wurst- & Käseaufschritte, Aufstriche,
Weidebutter, gekochte Eier, Gurke,
Tomate & Mozzarella, frisches Obst,
Räucherlachs,
Wasser & Filterkaffee satt,
1 Glas Apfel- oder Orangensaft



Verpackungsmaterial: 0,80€

Wunschessen: zusätzlich 1,50€

Gerne gehen wir, wenn möglich, auf individuelle Wünsche ein.

Bitte haben Sie Verständnis, dass Änderungen an unseren Speisen mit einem Mehraufwand verbunden sind und daher mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden.

Bitte informieren Sie unser Team bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

Wir gehen sorgfältig mit der Kennzeichnung um, dennoch kann es zu Fehlern kommen.

Trotz größter Sorgfalt können wir keine 100%ige Garantie auf allergenfreies Essen geben.

Sprechen Sie uns gerne an – wir helfen Ihnen weiter!

Zusatzstoffe: mit Farbstoff (1), mit Konservierungsstoff (2), mit Geschmacksverstärker (3), geschwefelt (4), mit Phosphat (5), mit Süßungsmitteln (6), mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) (7), Koffein (8)

Allergene: enthält Glutenhaltiges Getreide (G), enthält Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose (M), enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse (Sch), enthält Mandeln (Sch1), enthält Haselnüsse (Sch2), enthält Sesam und Sesamerzeugnisse (Se), enthält Soja und Sojaerzeugnisse (So), enthält Schwefeldioxide/Sulfite (Su), Ei (E)

Carpaccio vom Rind (G, M)

Süßkartoffel-Currysuppe (G)

Burrata (M, Sch)

Bruschetta-Duo (G)

Gratinierter Ziegenkäse (M, G, Sch)

Lachs-Rösti (M, Se, E, G)

Wichmanns Caesar-Salat (G, M, E)

Sattmacher (G, M, Sch)

Falafel Burrito (G, So)

Rösti-Bacon (M, 3, 8)

Crispy-American (G, M, E, 3)

Pappardelle Garnele (G, M, Kr)

Pappardelle Burrata (G, M, Sch)

Pirate Bowl (F, M, Sch)

Garnelen Bowl (Kr, E, M, Se)

Vegan Bowl (Sch, Er, So)

Texas Bowl (M, G, So)

Zanderfilet (F, M, So, Su)

Zander mit Kruste (F, M, Kr, G)

Norwegisches Lachsfilet (F, M, Sch)

Matjesfilets (F, M, G, 2, 6)

Kräuterforelle (F, M)

Deutsches Rumpsteak (M)

Pfeffer-Medaillons (M, G)

Nuss-Schweinefilet-Medaillons (Sch, G, Er)

Mariniertes Hähnchenfilet (G)

Gnocchi Pfanne (G, Sch, So)

Warmer Schokokuchen (M, G)

Himbeer-Brownie (M, Sch, Sch1, Sch2)

Weißen Engel (M, G, 7)

Alter Schwede (M, G, E)

Donut (G, M)

Coca-Cola (5, 8) Coca-Cola Zero (5, 6, 8)

Fanta Orange (1). Sprite (2)

Glashäger Limonaden (1, 2))

Tonic Water (5, 6). Ginger Ale (5, 6)

Bitter Lemon (5, 6)

Wild Berry (5, 6) Ginger Beer (5, 6)

White Peach (5, 6)

Red Bull (alle Sorten) (1, 5, 6, 8)

Wein (5)

Kaffe mit Milch (M)

Heiße Schokolade (M)

Bier (2, G)

Wann kommen Sie uns besuchen?

warme Küche:

Montag. 17:00 Uhr - 20:30 Uhr

Dienstag. 11:30 Uhr - 20:30 Uhr

Mittwoch. 11:30 Uhr - 20:30 Uhr

Donnerstag. 11:30 Uhr - 20:30 Uhr

Freitag. 11:30 Uhr - 20:30 Uhr

Samstag. 11:30 Uhr - 20:30 Uhr

Sonntag. 10:00 - 14:00 Uhr Brunch

Tafelfrühstück ab 8 Personen

Dienstags bis Samstags

ab 9 Uhr mit Reservierung

Schillerstraße 21

17033 Neubrandenburg

0395 35170336

