

# Schloss Hasenwinkel



TAGUNGSHOTEL DER WIRTSCHAFT

## Willkommen im Restaurant Marstall!

Erleben Sie jeden Samstag, Sonntag und Feiertag angenehme Stunden und lassen Sie sich mit ausgewählten Speisen und Getränken verwöhnen.

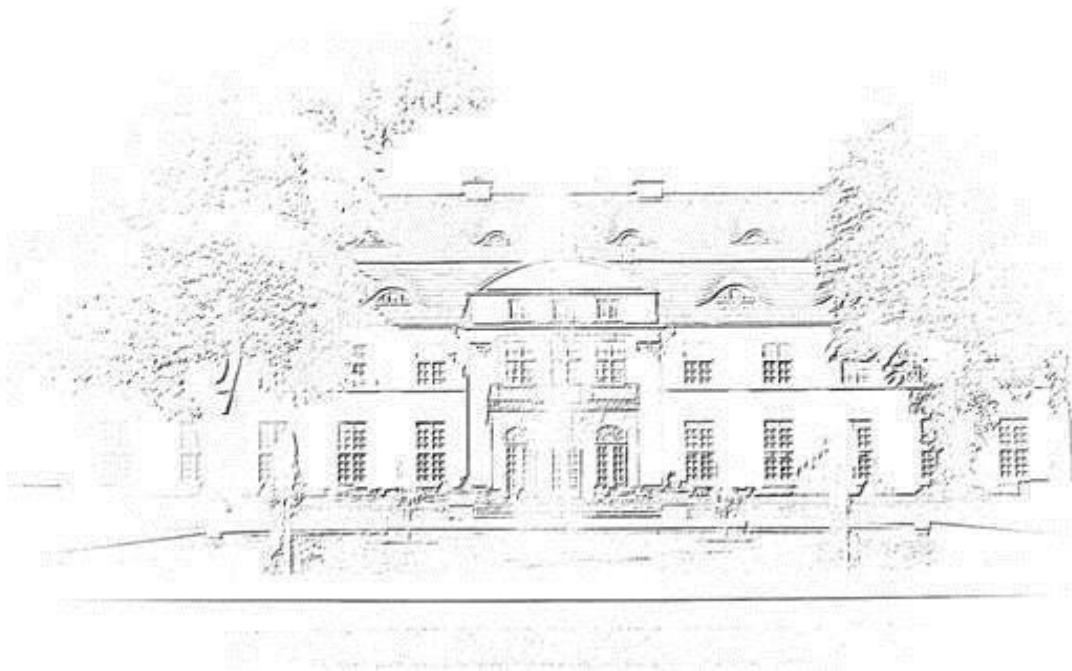
Unsere fleißigen Geister in Küche und Restaurant sorgen ab 12 Uhr mit viel Eifer für Ihr Wohl.

Ob frisches Gemüse vom Markt und ein guter Wein, immer sind unsere tüchtigen Mitarbeiter auf der Suche nach Spezialitäten, die dann liebevoll in der Küche zubereitet werden.

Haben Sie besondere Wünsche, dann sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gern.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Team vom Schloss Hasenwinkel





## Vorspeisen und Suppen

Tomaten – Orangensuppe mit Basilikumcroutons <sup>8</sup>

4,50 €

Wismarer Fischsuppe  
mit verschiedenen Fischfilets, Gemüsestreifen und Dillspitzen <sup>3,6,8,14</sup>

5,00 €

Kleiner Salatteller  
mit frischen Salaten, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Schafskäse  
dazu servieren wir unser Hausdressing <sup>6,11,b,c</sup>

5,50 €

Bruschetta  
mit geröstetem Weißbrot, Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl <sup>8,10</sup>

5,90 €

Tomate Mozzarella  
mit frischem Basilikum, kalt gepresstem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer <sup>6</sup>

7,90 €

Gebratene Riesengarnelen  
mit buntem Gemüse und Knoblauch <sup>1,9</sup>

16,50 €



## Fleischgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Zwiebeln und Gurken dazu Remouladensauce,  
Salatbouquet und Lyoner Kartoffeln <sup>2,6,14,b,c,g</sup>

12,80 €

Mecklenburger Rippenbraten mit Backobst gefüllt  
an Pflaumensauce, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel <sup>6,8,9</sup>

13,50 €

Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Basilikum  
auf Tomaten – Champignon Gemüse und Gnocchi <sup>2,6,8</sup>

16,50 €

Gebratene Entenbrust  
an Orangensauce mit Mandelbroccoli und Kartoffelgratin <sup>4,6,8</sup>

19,50 €

Gebratenes Rumpsteak (250g)  
mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>6</sup>

20,50 €



## Fischgerichte

Heringsfilet nach Matjesart  
mit Remouladensauce an Salatbouquet und Lyoner Kartoffeln <sup>2,3,6,9,b,c,g</sup>

13,80 €

Tagliatelle al Salmone  
Bandnudeln mit Lachs und Tomaten - Rahmsoße <sup>2,3,6,8</sup>

13,90 €

Kutterscholle in Speck gebraten  
mit flüssiger Butter und Salzkartoffeln dazu ein Salatteller <sup>3,6,8</sup>

18,00 €

Gebratenes Zanderfilet  
an Dillsauce dazu roter Linsensalat und Schwenkkartoffeln <sup>3,6,8,9</sup>

18,50 €

Gebratene Filets von Zander, Lachs und Scholle  
an Dijon – Senfsauce dazu Blattspinat und Schwenkkartoffeln <sup>3,6,8,9</sup>

23,00 €



## Vegetarische Gerichte

Tagliatelle Pesto  
Bandnudeln in Basilikum - Pesto  
mit getrockneten Tomaten und Parmesan <sup>6,8</sup>

11,00 €

Tagliatelle Gourmet  
Bandnudeln mit Spinat, Champignons und Gorgonzola <sup>6,8</sup>

12,00 €

## Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne  
mit Zwetschkenröstern <sup>2,6,8</sup>

5,50 €

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott <sup>2,6,8</sup>

6,00 €

Gefüllter Windbeutel  
mit Roter Beerengrütze, Vanilleeis und Sahne <sup>2,6,8</sup>

6,50 €



## Deklarationspflichtige Allergene

- 1- Krebstiere
- 2- Eier
- 3- Fisch
- 4- Nüsse
- 5- Soja
- 6- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 7- Schalenfrüchte
- 8- Glutenhaltiges Getreide
- 9- Senf
- 10- Sesamsamen
- 11- Schwefeldioxid und Sulfite
- 12- Lupinen
- 13- Weichtiere
- 14- Sellerie

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- a- mit Farbstoff
- b- mit Konservierungsstoff
- c- mit Antioxidationsmittel
- d- mit Geschmacksverstärker
- e- geschwefelt
- f- geschwärzt
- g- mit Phosphat
- h- mit Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen
- i- koffeinhaltig
- j- chininhaltig
- k- mit Süßungsmittel

Stand: März 2016  
Änderungen vorbehalten