



RESTAURANT • BIERGARTEN

Frühstück

Montag – Freitag 08.00 – 10.00 Uhr

Samstag – Sonntag 08.00 – 10.30 Uhr

Buffet & Kaffee 15,00 € p. P.

Starters, Salate & Suppen

Wild-Weltrekord-Soljanka

Spezialität des Hauses + Wildfleischsuppe + Sahnehaube + Brot

*Mit 303,95 Litern erzielte das Hotel Am Park Pasewalk am
20.04.2024 den Weltrekord „größte Soljanka der Welt“*

7,50 €

E, F, H, I

Kleiner Salat der Saison

Salat der Saison + Dressing + Croutons

Erlebnis heimischer Salate

8,50 €

A, C, G, J, L



RESTAURANT • BIERGARTEN

Hauptgänge

Wildburger „Jagdquartier“ vom Lavasteingrill
Burger vom Schwarz- & Rotwild + Apfel-Zwiebel-Chutney + Camembert
+ French Fries

wild auf Wild

18,50 €

A, C, E, G, H, J, K

-als vegetarischer Burger mit Camembert-

alles halb so Wild

15,50 €

A

Pasewalker Wildbraten
erlesenes Fleisch vom Hochwild + pommersche Backpflaumensauce +
Apfelrotkohl + Kartoffeln + Williams Christbirne + Preiselbeeren

Spezialität des Hotel Am Park

26,50 €

A, H, I, J, L

Wildbouletten vom Lavasteingrill
2 Bouletten vom Schwarz- & Rehwild + Apfelrotkohl + Preiselbeersenf +
Kartoffelpürée

Waidmannsheil

18,50 €

A, C, G, I, J



RESTAURANT • BIERGARTEN

hausgemachte Wildsülze

**Wildsülze vom Reh- & Schwarzwild + eingekocht mit Gelée + pikante
Remouladensauce + gebratene Kartoffeldrillinge**

Pommersches Traditionsgericht

16,90 €

A, E, F, I, J

Preiselbeer – Wildbratwurst

Bratwurst vom Rotwild + Apfelrotkohl + Kartoffelpüree

3. Platz bei den Wild-Landesmeisterschaften M-V 2023

18,50 €

A, C, G, I, J, L

Wild auf Wild

All unsere Wildgerichte stammen vom Wild aus der Eigenjagd der Hoteleigner Familie & aus heimischen Revieren um Pasewalk. Die Veredelung & Herstellung erfolgt in der hoteleigenen Manufaktur nach teilweise alten Familienrezepten durch unseren Wild- und Fleischsommelier.

Fragen Sie auch nach unseren Wildwurstprodukten zum Mitnehmen.

Pommerscher Backpflaumenbraten

**zarter Rollbraten vom Bioland-Schwein + Backpflaumensauce +
Prinzessbohnen + Kartoffelpüree**

vom Fleischsommelier des Hauses empfohlen

24,50 €

B, D, G, I



RESTAURANT • BIERGARTEN

Pommersche Landente

Gebratene Entenkeule + Apfelrotkohl + Kartoffelklöße

Tradition aus Vorpommern

23,50 €

A, C, G

Der MecklenBurger

Burger vom deutschen Weiderind aus eigener Manufaktur + Black
Burger Bun + Apfel-Rote-Beete Chutney + Cheddar + French Fries

Der Burger zum Pösewalker  *Film*

18,50 €

A, C, G, H, I, J, L

Sesam-Lachs

Lachsfilet mit Sesamkruste + cremiges Spinatbett + Wildreis

Wer schön sein will, muss lach (s)en

26,50 €

A, D, G, L, I, H, K

Hähnchen-Gemüse-Pfanne

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet + Ofengemüse + Käse-Sahne-Sauce +
Kartoffeldrillinge

Hähnchen gut - alles gut

19,50 €

A, G, L

Gemüse-Kartoffel-Pfanne

Ofengemüse + Käse-Sahne-Sauce + Kartoffeldrillinge +
in der Pfanne serviert

Vegetarisch Praktisch Gut

16,50 €

A, G, L



RESTAURANT • BIERGARTEN

Grimbarts Schnitzel

Schnitzel vom deutschen Landschwein + überbacken mit französischem Camembert + Preiselbeeren + gebratene Kartoffeldrillinge + in der Gusspfanne serviert

Der Stolz deutscher Bauern

22,50 €

A, C, G, I

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Lassen Sie sich von unseren Gerichten bei einem guten Wein oder
Ihrem Lieblingsgetränk inspirieren.*

Liebe Gäste,

für jede Beilagen Änderung benötigen wir mehr Zeit und haben einen höheren Aufwand.

Aus diesem Grund berechnen wir für jeden Beilagenwechsel einen

Aufpreis von: 2,00 €

Danke für Ihr Verständnis



Informationen zu allergenen Stoffen

- A - Glutenhaltige Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer)
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fische
- E - Erdnüsse
- F - Sojabohnen
- G - Lactosehaltige Produkte (Milch, Käse)
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse, Pistazien)
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeldioxid & Sulfite
- M - Lupinen
- N - Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken)