



RESTAURANT • BIERGARTEN

## Frühstück

Montag – Freitag 07.00 – 10.00 Uhr

Samstag – Sonntag 08.00 – 10.30 Uhr

Buffet & Kaffee 10,00 € p. P.

## Starters, Salate & Suppen

### Bruschetta

traditionelles Röstbrot + gewürfelte frische Tomaten + Olivenöl +  
Knoblauch

*Urlaub für die Sinne*

7,50 €

A

### Soljanka

Russisches Nationalgericht + Fleischsuppe + Sahnehaube + Toast

*Nur wer die Taiga kennt, versteht die Unendlichkeit*

5,50 €

A, G

### Kleiner Salat der Saison

Salat der Saison + Dressing + Croutons

*Erlebnis heimischer Salate*

5,90 €

A

### Cesar`s Salad & grilled Chicken

Salat der Saison + Dressing + Croutons + gebratene Hähnchenstreifen

*Vitaler Fitnesssteller*

12,50 €

A



RESTAURANT • BIERGARTEN

## Hauptgänge

Wildburger „Jagdquartier“ vom Lavasteingrill  
Burger vom Schwarz- & Rotwild + Scottish Cheddar + Apfelspäne +  
Hausdip + Steakhouse Pommes

*wild auf Wild*

13,90 €

C, G, K

Gefüllter Wildbraten  
erlesenes Fleisch vom Hochwild + pommersche Füllung + Apfelrotkohl  
+ Kartoffeln + Williams Christbirne + Preiselbeeren

*Spezialität des Hotel Am Park*

21,50 €

I, G

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

*Waidmannsheil*

13,90 €

J, G

Wildbratwurst aus eigener Manufaktur  
2 Wildbratwürste vom Reh- & Damwild + Preiselbeersenf + Kartoffel  
Pürée

*Nach alter Familienrezeptur unseres Wildmeisters*

12,50 €

J, G



RESTAURANT • BIERGARTEN

### Wildsauerfleisch

Wildsauerfleisch vom Reh- & Schwarzwild + eingekocht mit Gelée +  
pikante Remouladensauce + herzhaft Bratkartoffeln

*Pommersches Traditionsgericht*

13,50 €

C, G, L

All unsere Wildgerichte stammen vom Wild aus der Eigenjagd der Hoteleigner Familie und aus dem Kirchengut Pasewalk. Die Veredelung & Herstellung erfolgt in der hoteleigenen Manufaktur nach teilweise alten Familienrezepten.

*Fragen Sie auch nach unseren Wildwurstprodukten zum Mitnehmen.*

### Steaks vom 800 Grad - Lavasteingrill

#### Rumpsteak vom Weiderind

medium gegrilltes Rumpsteak + gebratene Zwiebelringe + kleiner Salat  
+ herzhaft Bratkartoffeln

*800 Grad Geschmackserlebnis*

180 gr. Steak 19,90 €

250 gr. Steak 22,90 €

G

#### Medaillons vom Landschwein

Medaillons vom deutschen Landschwein+ Waldpilzrahmsauce +  
gebackene Romarinkartoffeln

*Der Stolz deutscher Bauern*

19,90 €

G

\*\*\*



RESTAURANT • BIERGARTEN

**Grilled Chicken Peach**  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet + Pfirsich & Käse überbacken +  
kleiner Salat + Kartoffelkroketten

*Peach meets grilled Chicken*

**17,50 €**

A, G, C

**Puszta Schnitzel**  
Schnitzel vom deutschen Landschwein + Paprikagemüsesauce +  
Steakhouse Pommes

*Ein Herz für Schnitzel*

**17,50 €**

A, C

**Haffzander im Kartoffelmantel**  
Zanderfilet im Kartoffelmantel + Hummer-Garnelensauce +  
Juliennegemüse

*Zander aus dem Stettiner Haff*

**20,50 €**

C, D, G

**Brokkoli - Cheddar - Auflauf**  
Brokkoliröschen + Scottish Cheddar + Hollandaise Creme

*Vegetarisch Praktisch Gut*

**13,50 €**

C, G

**XXL Spieß am Galgen**  
Kammspießfleisch nach polnischer Art + pikanter Dip +  
Steakhouse Pommes

*Spezialität unseres polnischen Küchenchefs*

**20,90 €**

G



RESTAURANT • BIERGARTEN

**Lendenpfanne Champagner Imperial  
in Butter geschwenkte Fleischstreifen vom deutschen Landschwein +  
Champagnersauce + Langkornreis +  
in der Gusspfanne serviert**

*Champagne is always a good Idea*

**17,50 €**  
C, G

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



RESTAURANT • BIERGARTEN

## Informationen zu allergenen Stoffen

- A - Glutenthaltige 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)