



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

8,50 €

A

Soljanka

Spezialität aus Osteuropa + Fleischsuppe + Sahnehaube + Toast

Nur wer die Taiga kennt, versteht die Unendlichkeit

5,90 €

A, G

Kleiner Salat der Saison

Salat der Saison + Dressing + Croutons

Erlebnis heimischer Salate

6,50 €

A

Cesar`s Salad & grilled Chicken

Salat der Saison + Dressing + Croutons + gebratene Hähnchenstreifen

Vitaler Fitnesssteller

13,50 €

A



RESTAURANT • BIERGARTEN

Hauptgänge

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

wild auf Wild

15,50 €

C, G, K

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

Spezialität des Hotel Am Park

22,50 €

I, G

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

Waidmannsheil

15,50 €

J, G



RESTAURANT • BIERGARTEN

Wildsauerfleisch

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

Pommersches Traditionsgericht

13,90 €

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 durch unseren Fleischsommelier.

Fragen Sie auch nach unseren Wildwurstprodukten zum Mitnehmen.

Steaks vom 800 Grad - Lavasteingrill

Rib Eye Entrecote vom argentinischen Weiderind
medium gegrilltes Steak + gebratene Zwiebelringe + kleiner Salat +
herzhaft Bratkartoffeln

800 Grad Geschmackserlebnis

200 gr. Steak 22,50 €

250 gr. Steak 25,50 €

G

XXL Dry Aged Porterhouse-Steak vom deutschen Emsrind
21 Tage am Knochen gereift + Filet & Rumpsteak am T-Bone Knochen +
Coleslaw + Steakhouse Brot
für den großen Hunger oder zum Teilen für zwei

vom Fleischsommelier des Hauses empfohlen

ca. 1000 gr. Steak 69,00 €

A, G



RESTAURANT • BIERGARTEN

Grilled Chicken Peach

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet + Pfirsich & Käse überbacken +
Buttergemüse + Kartoffelkroketten

Peach meets grilled Chicken

18,50 €

A, G, C

Puszta Schnitzel

Schnitzel vom deutschen Landschwein + Paprikagemüsesauce +
Steakhouse Pommes

Ein Herz für Schnitzel

17,50 €

A, C

Haffzander

Zanderfilet + Hummer-Garnelensauce + Julienegemüse + Dillkartoffeln

Zander aus dem Stettiner Haff

22,50 €

C, D, G

Brokkoli – Cheddar – Auflauf

Brokkoliröschen + Scottish Cheddar + Hollandaise Creme

Vegetarisch Praktisch Gut

14,50 €

C, G

XXL Spieß am Galgen

Kammspießfleisch nach polnischer Art + pikanter Dip +
Steakhouse Pommes

Spezialität unseres polnischen Küchenchefs

22,50 €

G



RESTAURANT • BIERGARTEN

Grimbarts Schnitzel

Schnitzel vom deutschen Landschwein + überbacken mit Preiselbeeren
& französischem Camembert + herzhafte Bratkartoffeln +
in der Gusspfanne serviert

Der Stolz deutscher Bauern

19,00 €

A, 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)

