

Sehr verehrte Gäste!

*Wir begrüßen Sie auf das Herzlichste in unserem Haus und möchten,
dass Sie sich bei uns wohlfühlen.*

*Unser Bemühen ist es,
Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen,
damit Sie eine Weile entspannen und Ihre Speisen genießen können.*

*Für private Feiern und andere Festlichkeiten stehen Ihnen unsere
Räume zur Verfügung.*

*Wir beraten Sie gerne und arbeiten Ihnen auch Menu- oder
Buffetvorschläge aus.*

Wir wünschen Ihnen "Guten Appetit"

Ihr Veermaster- Team

Kleine Speisen

Gratinierte Tomate

gefüllt mit mariniertem Balkankäse

frisches Baguette (4,5)

8,50 €

Matjestatar

Rote Beete / frisches Baguette (4,5)

9,50 €

Hausgebeizter Lachs

Kartoffelrösti/ Senf- Dillsauce / (11)

11,50 €

Gratinierter Ziegenkäse

Zupfsalat/ Waldbeerenragout / frischem Baguette (3)

14,50 €

Folienkartoffel

Kräuter- Knoblauch- Schmand (5)

7,50 €

Solianka

Mit Knoblauchschand/ Zitrone frischem Baguette (4)

6,20 €

Crèmesuppe von jungen Knoblauch

Graved- Lachs / frisches Baguette (4)

6,80 €

„Grünzeug von Wiesen und Feldern“

*Gemischter Zupfsalat/ marinierte Karotten/ geröstete Kürbis -
& Sonnenblumenkerne/ Französischer Vinaigrette oder*

Kräuter- Joghurdressing / frisches Baguette (5,8,10,13)

Klein 7,50 €

Groß 10,50 €

Zusätzlich zur Wahl mit:

6 gegrillten Garnelen (6)

9,50 €

Thunfisch

5,70 €

Gegrillten Hähnchenstreifen

6,50 €

Marinierter Balkankäse

5,70 €

Klassiker

Feuriger Kesselgulasch

Frisches Baguette (4)

12,80 €

Hausgemachte Schweinesülze

Hausfrauensoße / Bratkartoffeln (1,5)

13,50 €

Kartoffelomelett

Speck/ Zwiebeln / Champignons (4,5)

12,40 €

Gratinierte

Broccoli- Nudelpfanne

Mit Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce (4,5)

15,20 €

Tagliatelle

Getrocknete Tomaten / mediterranes Gemüse

Pesto/ Kalamata Oliven

Parmesan (4,11)

17,50 €

Tagliatelle

Mit gegrillten Garnelen in Knoblauchöl und Cherrytomaten

20,60 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffeln (1,4,10)

18,80 €

Sautierte Schweinefiletspitzen

Mit Broccoliröschen / Champignon- Rahmsauce

Kroketten (1,2,4)

19,60

Sautierte Schweinefiletspitzen

Mit Broccoliröschen / Champignons

In Whiskeyrahmsauce

Kroketten (1,2,4)

20,80 €

Fischgericht

Matjesfilet „Hausfrauenart“

Mit Bratkartoffeln (1,5)

15,50 €

Dorschfilet

Kartoffelstampf / Wurzelgemüse

Pommery-Senfsauce (5,9,10,11,13)

21,20 €

gebratene Scholle

„Finkenwerder Art“

Gurkensalat / Bratkartoffeln (5)

22,50 €

Dorschfilet im Speckmantel

Rahmlinsen / geschmorte Römersalatherzen (5,8,9)

21,30 €

Zanderfilet

Gurken-Schmand-Ragout / Petersilienkartoffeln (5)

21,60 €

Zanderfilet mit Bordelaiser- Kruste

Wurzelgemüse / Weißwein-Knoblauchsauce

Kartoffelstampf (4,5,10,13)

22,80 €

Fischvariation

Gebratenes Zanderfilet / Dorschfilet / Schollenfilet

Krebsrahmsauce / Salzkartoffeln (5,6)

24,70 €

Dorschfilet

in Champignons mit Zitronensahnesauce

Petersilienkartoffeln (5)

20,90 €

Fisch- Muscheltopf „Veermaster“

Verschiedene Fischfilets und Miesmuscheln

Tomatisierte Fischbrühe / Safran-Mayonnaise

Frisches Baguette (1,4,5)

16,70 €

Gratinierter Fischtopf

Verschiedene Fischfilets in Weißwein-Rahmsauce

Frisches Baguette (4,5,9)

17,50 €

Fleisch

Direkt vom Lavasteingrill

Mit hausgemachter Kräuterbutter ⁽⁵⁾:

Rinderhüftsteak ca. 250g

21,50 €

Rumpsteak ca. 250g

23,00 €

Entrecôte ca. 300g

24,80 €

Schweinemedallions ca. 200g

21,60 €

Rückensteak vom Duroc Schwein ca. 250g

20,20 €

Zu allen Grillspezialitäten können sie folgende Beilagen wählen:

Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Extras:

Sautierte Champignons

6,00 €

Sauce- Bernaise ^(1,4,5,9)

4,00 €

Grillgemüse

6,00 €

Jus

3,50 €

Rinderhüftsteak

*Mit Meerrettich- Zwiebelkruste
Ofenkartoffel mit Knoblauchschand ^(4,5)*
24,50 €

Gegrillte Schweinelende

*Überbacken mit Balkankäse
Knoblauchsauce
Rosmarinkartoffeln ⁽⁵⁾*
22,60 €

Medaillons vom Schwein

*Mit Parmesan-Kruste
Mediterranes Grillgemüse
Kartoffelrösti ^(1,4,5)*
23,50 €

Desserts

„Creme Bruleè“

Klassisch karamellisiert (1,5)

6,40 €

„Hausgemachte Beerengrütze“

Vanille Eis/Sahne (1,2,4,12)

6,50 €

„Schokosouflee“

Frische Früchte/Sahne

6,80 €

„Kindereisbecher“

Vanilleeis/Schokoeis

Mit Smarties , Bunten Streusel und Sahne

4,80 €

„Tartufo Nero“

Schokoladen-Vanillecreme auf Fruchtspiegel

6,80 €

Getränke

Biere vom Fass

<i>Lübzer Pils</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Lübzer Pils</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,50 €</i>

Flaschenbiere

<i>Berliner Weisse</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Himbeere oder Waldmeister</i>		
<i>Bitburger 0,0% alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Benediktiner Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>

Säfte von Klindworth

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>KI- BA (Kirsch- Bananennektar)</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Grapefruitsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Rhabarbersaft (Saisonal)</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sanddornnektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,40 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Gerolsteiner Medium</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Gerolsteiner Still</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fassbrause</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50 €</i>

Bittergetränke

<i>Schweppes Tonic</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00 €</i>

Café- Spezialitäten

<i>Café Crema</i>	2,80 €
<i>Café Crema Pott</i>	5,00 €
<i>Cappuccino</i>	4,20 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,60 €
<i>Milchcafé</i>	3,50 €
<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,80 €
<i>Hot Chocolat</i>	3,60 €
<i>Hot Chocalat mit Sahne</i>	4,20 €
<i>Moccaccino</i>	4,30 €
<i>Pharisäer / Irish Coffee</i>	7,50 €

Heißgetränke

<i>Grog mit 4cl Rum</i>	6,60 €
<i>Glas Tee (verschiedene Sorten)</i>	2,70 €

Longdrinks mit 4cl Alkohol

<i>Jim Beam- Cola</i>		<i>7,20 €</i>
<i>Southern- Comfort - Ginger</i>		<i>8,20 €</i>
<i>Bacardi- Cola</i>		<i>7,20 €</i>
<i>Wodka- Cola</i>		<i>7,20 €</i>
<i>Batida- Orange</i>		<i>7,20 €</i>
<i>Batida- Kirsch</i>		<i>7,20 €</i>
<i>Campari- Orange</i>		<i>7,20 €</i>
<i>Gin Tonic</i>		<i>7,60 €</i>

Kräuterlikör

<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti (auf Eis mit Zitrone)</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,20 €</i>

Liköre

<i>Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bailey's auf Eis</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>

Spirituosen

<i>Echter Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Wodka Moskovskaja</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sierra Tequila (mit Zitrone und Salz)</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Dry- Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Sambuca Rumana</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Küstennebel</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Batida de Coco</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Usedomer Inselaquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jubiläum Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Fischergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Rostocker Kümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Aperitiv

<i>Aperol</i>	<i>0,20l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,20l</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Martini Bianco, Rosso, Dry,</i>	<i>0,10l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Sherry medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>

Weinbrand & Cognac

<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>RemyMartin</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,70 €</i>

Whiskey

<i>Jim Beam</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Dimple</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,60 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,60 €</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>

Allergene

<i>1 enthält Eier</i>	<i>9 enthält Sellerie</i>
<i>2 enthält Erdnüsse</i>	<i>10 enthält Senf</i>
<i>3 enthält Fisch</i>	<i>11 enthält Sesamsamen</i>
<i>4 enthält glutenhaltiges Getreide</i>	<i>12 enthält Soja</i>
<i>5 enthält Laktose</i>	<i>13 enthält Schwefeldioxid und Sulphite</i>
<i>6 enthält Krebstiere</i>	<i>14 enthält Weichtiere</i>
<i>7 enthält Lupine</i>	
<i>8 enthält Schalenfrüchte</i>	