

## Vorspeisen

### Starters

„Fischerbrot“ Matjesfilet mit selbstgemachter  
Remouladensauce auf Graubrot

*“Fischerbrot” Matjes Herring fillet on brown bread with remoulade sauce  
recipe*

7,80 €

Rösti Bergkäse-Snack  
gefüllt mit Vorarlberger Bergkäse  
und Tiroler Speck

*“Small Potato Balls filled with mountain cheese and Tyrolean bacon”*

8,50 €

„Chicken Frites“ mit Cocktailsauce  
Hähnchenbrustfiletstreifen in  
Cornflakes-Panade

*“Fried chicken with cocktail sauce  
Chicken breast fillet strips in corn flakes breading”*

8,90 €

**Salat “Verano Verde”**

kleine Portion - 6,90 €

große Portion - 11,50 €

## Suppen

## Soup

Tomaten-Basilikum-Süppchen  
mit Baguette

*“Tomato basil soup with  
Baguette”*

6,80 €

Soljanka  
mit verschiedenen Wurst- und Fleischsorten, sauren  
Gurken und Paprika

*“Soup made with assorted sausages and meats, pickles”*

9,80

## Vegetarische Vorspeisen

### Vegan Starters

Bruschetta  
auf geröstetem Knoblauchbasquette

*“Bruschetta  
on a toasted garlic baguette”*

8,50 €

Gemüse-Kartoffel-Snack  
gefüllte Bällchen mit Frischkäse

## und Schnittlauch

*“Vegetable and potato snack  
filled balls with cream cheese and chives”*

8,50 €

## Fleischgerichte

### Meat dishes

Hähnchenfillet gebraten  
auf Tagliatelle und dazu Tomatensugo

*“Chicken fillet with Tagliatelle and Tomato Sugo”*

24,50 €

Hähnchenbrust Piccata Milanese  
zarte Hähnchenbrust  
in klassischer Käse-Ei-Hülle  
mit mediterranem Ofengemüse  
und Rosmarin-Rösti

*“Chicken Breast Piccata Milanese tender chicken breast  
in a classic cheese and egg coating with Mediterranean roasted vegetables and  
Rosemary-Rösti”*

24,90 €

Hähnchenbrust mit Sesam auf cremigen  
Tomaten dazu Röstinchen

Zuchini-

*“Chicken Breast*

*“Chicken breast fillet with sesam on creamy,  
roasted vegetables with crispy roasted potatoes”*

23,80 €

**Holzfäller Cordonbleu 250g**  
**kräftig mit Zwiebeln, Käse und Bacon gefüllt**  
**auf Speckbohnen dazu Bratkartoffeln**

*“Lumberjack Cordon Bleu, 250g, generously filled with onions, cheese, and bacon, served with bacon beans and fried potatoes”*

25,80 €

**Trebeltaler Sauerfleisch mit Remouladensauce**  
**und Bratkartoffeln**

*„Trebeltaler Pickled Meat with homemade Remoulade sauce  
and fried potatoes“*

19,80 €

**Schweinelachsschnitzel**  
**mit Kräuterbutter,**  
**dazu Bratkartoffeln**

*"Pork loin schnitzel with herb butter, served with fried potatoes"*

21,80 €

**Schweinelachsschnitzel**  
**mit Rahmchampignons dazu Röstinchen**

*"Pork loin schnitzel with creamy mushrooms served  
with crispy roasted potatoes"*

25,80 €

**Kleines Schweinelachsschnitzel**

mit Blumenkohlgemüse  
und Salzkartoffeln

*"Small pork loin schnitzel with cauliflower vegetables  
and boiled potatoes"*

17,80 €

Karreesteak vom „Duke of Berkshire“  
mit in Butter gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

*"Carre steak from the 'Duke of Berkshire' with onions sautéed  
in butter, served with fried potatoes"*

27,80 €

- Fleisch aus Freilandhaltung -
- Nach Verfügbarkeit -

**Fischgerichte**

**Fish dishes**

Backfisch vom Goldbarsch  
in knusprigen Bierteig,  
an Remouladensauce dazu Bratkartoffeln

*"Fried goldband fish in crispy beer batter, served with  
remoulade sauce and fried potatoes"*

26,80 €

Matjesfilets mit Remouladensauce,  
dazu servieren wir Bratkartoffeln

*"Matjes fillets with remoulade sauce, served with fried potatoes"*

22,80 €

gebratenes Zanderfilet  
mit Remouladensauce  
und deftigen Bratkartoffeln

*"Pan-fried pike-perch fillet with remoulade sauce and hearty fried potatoes"*

27,80 €

Gebratenes Zanderfilet  
auf sahnigen Thymian-Tomaten  
dazu Stampfkartoffeln

*"Pan-fried pike-perch fillet on creamy thyme-tomatoes served with mashed potatoes"*

27,80 €

Lachsforellenfilet gebraten

auf Blattspinat an einer Safransauce  
dazu Haselnuss – Stampfkartoffeln

*"Pan-fried salmon trout fillet on spinach leaves with a saffron sauce, served  
with hazelnut mashed potatoes"*

26,80 €

Welsfilet gebraten  
auf Blattspinat, Gorgonzolasauce  
und Bandnudeln

*"Pan-fried catfish fillet served on spinach leaves, with Gorgonzola sauce  
and ribbon noodles"*

26,80 €

**Vegan & Vegetarisch**  
**Vegan & Vegetarian**

Veganes Knusperschnitzel  
mit mediterranem Gemüse,  
dazu Reis

*„Vegan Crispy Schnitzel with Mediterranean vegetables,  
served with rice“*

20,80 €

Pasta „ALL’ITALIANA“

mit Parmesan und Kürbiskernen

*„Pasta " ALL'ITALIANA “  
with Parmesan and Pumpkin Seeds”*

16,80 €

Gemüsecurry

Cremige Sauce mit Kokosmilch

und viel Gemüse,

mild-fruchtig abgeschmeckt

dazu Reis

*"Vegetable Curry*

*Creamy sauce with coconut milk and lots of vegetables,  
mild fruity in flavor served with rice"*

22,50 €

**Für die Lütten**

**For children and little ones**

Nudeln mit Tomatensauce

*“Pasta with tomato sauce”*

7,50 €

Portion Pommes Frites

mit Ketchup und Mayonnaise

*“Portion of French fries  
with ketchup and mayonnaise”*

7,50 €

**Chicken Nuggets mit Pommes Frites**

*“Chicken nuggets with French fries”*

10,80 €

**Seeräuberschnitzel mit Pommes Frites**

*“Pirate schnitzel with French fries”*

11,80 €

**Cocktails**

**Cocktails**

- |   |        |
|---|--------|
| Pina Colada   | 9,00 € |
| (weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne)                         |        |
| <i>(White Rum, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream)</i>           |        |
| Grüne Wiese   | 9,00 € |
| (Blue Curacao, Orangensaft, Zitronensaft, Sekt)                     |        |
| <i>(Blue Curacao, Orange Juice, Lemon Juice, Sparkling Wine)</i>    |        |
| Swimming Pool   |        |
| 9,00 €  |        |
| (Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne)                |        |
| <i>(Vodka, Blue Curacao, Coconut Syrup, Pineapple Juice, Cream)</i> |        |
| Black Coco  | 9,00 € |
| (brauner Rum, Limettensaft, Kokossirup, Minze)                      |        |

*(Brown Rum, Lime Juice, Coconut Syrup, Mint)*

Sex on the Beach 9,00 €  
(Vodka, Peach Schnapps, Cranberry & Orange)  
*(Blue Curacao, Orange Juice, Lemon Juice, Sparkling Wine)*

Mojito 9,00 €  
(Rum, Limetten, Minze, Soda)  
*(Weißer Rum, Lime Juice, Mint, Soda)*

Cosmopolitan 9,00 €  
(brauner Rum, Limettensaft, Kokossirup, Minze)  
*(Brown Rum, Lime Juice, Coconut Syrup, Mint)*

Trebeltaler Sunset Whisper 9,00 €  
(Dunkler Rum, Passionsfruchtpüree, Limettensaft, Grenadine,  
Ananassaft)  
*(dark rum, passion fruit purée, lime juice, grenadine, pineapple juice)*

Moscow Mule 9,00 €  
(Wodka, Limettensaft, Ginger Beer)  
*(Vodka, Lime Juice, Ginger Beer)*

Trebeltaler Gimlet 9,00 €  
(Gin, Limettensaft, Holundersirup)  
*(Gin, Lime Juice, elderflower syrup)*

**Cocktails Happy Hour: freitags von 17-19 Uhr**

**Cocktails alkoholfrei**  
**Non-Alcoholic Cocktails**

Ananas Delight 5,50€  
(alkoholfreier Sekt, Ananassaft)  
*(Non-alcoholic Sparkling Wine, Pineapple Juice)*

Tropical Love 5,50 €  
(Kirschsafft, Ananassaft, Tonic Water)

*(Cherry Juice, Pineapple Juice, Tonic Water)*

Cherry King 5,50 €  
(Kirschsafft, Tonic Water, Zitronensaft)  
*(Cherry Juice, Tonic Water, Lemon Juice)*

Piccola Colada 5,50 €  
(Ananassaft, Sahne, Kokos-Sirup)  
*(Pineapple Juice, Cream, Coconut Syrup)*

Trebeltaler Lover 5,50 €  
(Hausgemachter Saft, Limettensaft, Ananassaft)  
*(passion fruit purée, lime juice, grenadine, pineapple juice)*

### Getränkekarte

### Beverage menu

	<b>0,33 l</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,50 l</b>
Coca Cola, Fanta, Sprite	2,90	3,10 €	4,90 €
Coca Cola Light / Zero	2,90	3,10 €	4,90 €

	<b>0,20 l</b>	<b>0,50 l</b>
Bitter Lemon, Tonic Water,	2,90 €	5,20 €

Ginger Ale, Wild Berry

	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Güstrower Mineralwasser	2,90 €	5,30 €
Still, Medium		

	<b>0,20 l</b>	<b>0,50 l</b>
<b>Säfte</b>	2,90 €	5,20 €

### **Juices**

Apfel, Orange, Banane, Kirsche,  
Tomate, Rhabarber

„Apple, Orange, Banana, Cherry,  
Tomato, Rhabarber“

Saftschorle	2,70 €	5,00 €
-------------	--------	--------

Eistee selbst gemacht (z.B. Lemon, Pfirsich, Erdbeere)	4,80 €	0,50 l
---	--------	--------

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach, welche  
Sorten gerade zubereitet wurden.

### Bierkarte/ beer

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,30 l</b>	<b>0,50 l</b>	
Darguner Pils	3,60 €	5,20 €	
Darguner Dunkel		3,60 €	5,20 €
Alsterwasser		3,40 €	5,00 €
Pils alkoholfrei	3,20 €	4,80 €	

### Flaschenbier/ beer bottle

0,50 l

Hefe Weizen		4,80 €
Hefe Weizen alkoholfrei		4,80 €
Köstritzer Schwarzbier	4,80 €	
Lübzer		4,80 €

### Weinkarte/ wine

<b>Weißwein</b>	<b>0,20</b>	<b>0,75 l</b>
-----------------	-------------	---------------

2022 Rivaner & Grauer Burgunder trocken, Pfalz Maybach	4,90 €	17,80€
--	--------	--------

2022 Sauvignon Blanc halbtrocken, Pfalz Maybach	4,90 €	17,80€
---	--------	--------

2021 Müller-Thurgau lieblich, Pfalz	4,90 €	17,80€
--	--------	--------

## Weinkontor Edenkoben

Riesling, Mosel halbtrocken Weingut Kallfelz	5,30 €	18,20€
--	--------	--------

<b><u>Weißwein Bio</u></b>	<b>0,20</b>	<b>0,75 l</b>
----------------------------	-------------	---------------

2022 Rivaner & Grauer Burgunder trocken, Pfalz Maybach	4,90 €	17,80€
--	--------	--------

2022 Sauvignon Blanc halbtrocken, Pfalz Maybach	4,90 €	17,80€
---	--------	--------

2021 Müller-Thurgau lieblich, Pfalz Weinkontor Edenkoben	4,90 €	17,80€
--	--------	--------

Riesling, Mosel halbtrocken Weingut Kallfelz	5,30 €	18,20€
--	--------	--------

<b><u>Rotwein</u></b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,75 l</b>
-----------------------	---------------	---------------

2022 Dornfelder trocken, Pfalz Wissing Privatkellerei	4,90€	17,80€
---	-------	--------

2022 Dornfelder halbtrocken, Pfalz Wissing Privatkellerei	4,90€	17,80€
---	-------	--------

2022 Dornfelder lieblich, Pfalz Wissing Privatkellerei	4,90€	17,80€
--	-------	--------

2021 Bordeaux trocken, Baron Philippe de Rothschild	5,30€	18,20€
---	-------	--------

<b><u>Roséwein</u></b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,75 l</b>
------------------------	---------------	---------------

2022 Domaine Horgelus trocken, Frankreich Cotes de Gascogne	5,30 €	18,20 €
---	--------	---------

### **Kaffeespezialitäten/ coffees**

Cafe Crema	2,90 €
Espresso	2,60 €
Espresso Doppio	3,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Irish Coffee	5,30 €
Rüdesheimer Kaffee	5,30 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Eiskaffee	5,30 €
Tasse Tee	3,20 €
(Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Kräuter, Minze)	

### **Aperitif & Sundowner**

Martini Bianco	4,50 €/ 5 cl
Sherry	4,50 €/ 5 cl
Portwein	4,90 €/ 5 cl
	<b>0,20 l</b>
Prosecco	3,50 €

Aperol Spritz	5,90 €
Lillet „Wild Berry“	5,90 €
Campari Orange	5,90 €
Cuba Libre	5,90 €

Gin Tonic	5,90 €
Whisky Cola	5,90 €
Wodka Lemon	5,90 €
Bacardi Cola	5,90 €

### Spirituosen

	<b>2 cl</b>
Jägermeister	2,90 €
Fernet Branca	3,50 €
Underberg	3,50 €
Feigling	2,90 €
Ramazotti	2,90 €
Malteser Aquavit	3,50 €
Jubiläums Akvavit	3,50 €
Rostocker Kümmel	3,00 €
Mecklenburger Weizenkorn	2,90 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €
Grappa	4,00 €
Whisky	4,30 €
Baileys	3,40 €
Asbach Uralt	2,80 €
Wodka	3,00 €
Liköre	2,70 €