

Unsere saisonalen Gerichte,  
für Sie frisch auf den Tisch:

## Saison Karte

**Gericht1 ..... € 00,00**

Rustikale Schlachteplatte mit Blut- und Leberwurst, kleinem Eisbein und pikantem Kasslerbraten, serviert mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

*boudin and liverwurst, little eisbein, smoked pork, sauerkraut and boiled potato<sup>-i,a,k</sup>*

**Gericht2 ..... € 00,00**

Deftiges Pökeleisbein auf einem Bett von Sauerkraut mit Erbsenpüree

*eisbein with sauerkraut and mashed peas<sup>-i,k,g</sup>*

**Gericht3 ..... € 12,90**

Kross gebackenes Eisbein an Speckbohnen und Kartoffelpüree

*pork hock with baked beans and mashed potatoes<sup>a,i,k,g</sup>*

**Gericht4 ..... € 00,00**

Schweinerückensteak auf Kartoffelpuffer, Sauerkraut, Speck und Röstzwiebeln

*saddle of pork steak on roasted potato cakes, sauerkraut, bacon, fired onions<sup>a,c</sup>*

**Gericht5 ..... € 00,00**

Rippenbraten mit Backpflaumen und Äpfeln gefüllt, Rotkohl und Salzkartoffeln

*roast ribs with prunes, apples, red cabbage and boiled potato<sup>-a,i,n</sup>*

Guten Appetit!

## Der Wasserturm brennt!!!

Er hatte eine Höhe von 35 m. Bis 17 m ist das Bauwerk massiv, ab 17 m besteht der Turm aus Fachwerk.

Am 11. Januar 1900 entzündete ein Ofenrohr, aus der Wohnung im unteren Teil des Wasserturms, die Holzkonstruktion. Als die Feuerwehr anrückte, musste sie feststellen, dass ihre Handpumpen nicht ausreichten, um das Wasser zum Brandherd hochzudrücken.

Ausgerechnet ein Feuer am Wasserturm, welches auf Grund von Wassermangel nicht ausreichend bekämpft werden konnte, sorgte nicht nur in Waren für viel Gelächter und Spott.



## Suppen

**Tomatensuppe** ..... € 5,20

von sonnengereiften Tomaten, mit Schmand <sup>a,g</sup>

Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum*

**Soljanka**..... € 5,50

eine Rauchwurst-Fleisch-Gemüsesuppe,  
mit Zitrone und Sauerrahm <sup>g,k,i,a</sup>

Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum  
sam cus amusanto que omnim facilit*

**Müritzer Fischtopf** ..... € 8,20

legierte Fischsuppe buntes Treiben  
von Fischfilets, Krebsfleisch, Gemüse  
und frischen Gartenkräutern <sup>d,b,g,i,a,p</sup>

Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum  
sam cus amusanto que omnim facilit*

**Kutschermahlzeit**..... € 6,80

Mecklenburger Kartoffelsuppe  
mit Rauchwurst <sup>i,k</sup>

Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic*

## Braugasthofspezialitäten

**Bäckers Liebling** ..... € 2,90

mit Butter gefülltes Laugenzweitzchen <sup>a,g</sup>

Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum*

**Ausspann** ..... € 4,80

Brotkorb mit Gewürzgurke  
und Apfelgriebenschmalz oder Kräuter-  
schmand oder Kräuterbutter <sup>a,g</sup>

Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum*

**Fischer's Fritze** ..... € 9,90

warm geräuchertes Forellenfilet auf  
Bauernbrot mit Sahnemeerrettich <sup>a,g,d</sup>

Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum  
sam cus amusanto que omnim facilit*

**Amtsreiterbrot**..... € 12,50

Schweinerückensteak mit frischen  
Zwiebel-Champignons auf Brot <sup>a,g</sup>

Übersetzung: *sam cus amusanto que omnim facilit*

## Willkommen in Waren

1627 wurde das alte Rathaus erbaut, jedoch entstand das Rathaus auf dem neuen Markt erst 1684.

15 Jahre später fiel dieses einem Stadtbrand zum Opfer, erst 1797 wurde es wieder am neuen Markt aufgebaut. Die Geschichte des „Ratskellers“ ist eng mit der des Rathauses verbunden.

Nach dem Brand 1699 wurde der „Ratskeller“ an seinem heutigen Standort wieder aufgebaut. Dieser sorgte für das leibliche Wohl der Ratsherren während ihren Sitzungen im Rathaus. Dazu wurden die heute zugemauerten Durchgänge im Gewölbekeller des Gasthauses genutzt, um dem wachsamen Auge der Öffentlichkeit zu entgehen.



## Salate

**Kleiner Landstreicher** ..... € 4,90  
gemischter Salat mit Haus-Dressing<sup>i</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic*

**Herzhafter Gurkensalat** ..... € 4,90  
nach süß-saurer Art mit Dill und Petersilie<sup>i</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic*

**Ratsherrensalat** ..... € 8,90  
frische Blattsalate der Saison, Paprika, Gurke, Tomate, Radieschen, Kräutercroutons und Haus-Dressing oder Balsamico/Olivenöl, dazu servieren wir Brot<sup>a,i</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilits re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

mit mariniertem Schafskäse<sup>i,g</sup> ..... € 5,50  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic*

mit gebratener Hähnchenbrust<sup>i,a</sup> ..... € 5,50  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic*

mit Thunfisch und Käseraspeln<sup>i,d,g</sup> ..... € 5,50  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic*

## Vorspeisen

**Gebackener Camembert** ..... € 7,90  
mit Preiselbeersahne und geröstetem Toast<sup>g,a,c</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Herzhaftes Würzfleisch** ..... € 7,90  
mit Käse überbacken und geröstetem Toast<sup>a,d,i,g</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Geräucherter Lachs** ..... € 12,80  
an warmen Kartoffelpuffer und Gurkencarpaccio an Honig-Senf-Dressing mit Sahnemeerrettichhaube<sup>d,a,c,k,g</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Knolle in Stiften** ..... € 4,90  
Portion Pommes frites

**Portion Ketchup / Mayonnaise**<sup>i,c,k</sup> ..... € 0,50

**Beilagenänderung** ..... € 1,00

**Beilage Ofenkartoffel** ..... € 3,00

## Typisch Mecklenburger Küche

**Das mag der Eichmeister** ..... € 13,50  
deftiges Pökeleisbein auf einem Bett von Sauerkraut mit Kartoffelpüree<sup>i,k,g</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Das mag der Eichmeister auch** ..... € 13,50  
kross gebackenes Eisbein an Sauerkraut und Kartoffelpüree<sup>a,i,k,g</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic*

**Warener Mühlenberg** ..... € 12,50  
Schweinerückensteak auf Kartoffelpuffer, Sauerkraut, Speck und Röstzwiebeln<sup>a,c</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Der saure Amtmann** ..... € 13,70  
hausgemachtes Sauerfleisch mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und einer feinen Remoulade<sup>i,k,g</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Kein armer Ratsherr** ..... € 13,90  
Aufschnitt von Schinken, Wurst, Braten und Käse mit Butter und Brot<sup>i,a,g,k,c,d</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Stadtwappen** ..... € 13,80  
Rippenbraten mit Backobst gefüllt, Rotkohl und Salzkartoffeln<sup>a,i,n</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Gendarmenschmaus** ..... € 10,90  
geschmorter Weißkohl mit Hackfleischbällchen im Kessel serviert, dazu Salzkartoffeln<sup>i,a,g,k</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

**Henkersmahlzeit** ..... € 10,50  
hausgemachte Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln<sup>i,a,k</sup>  
*Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*





## Raddampfer auf der Müritz

Dr. Ernst Alban, geb. 1791 in Neubrandenburg, war Augenarzt und Maschinenbauer. 1844 erhielt er den Zuschlag für den Bau eines Dampfschiffes für Personenbeförderung. Er verwirklichte zwei frühere Ideen:  
1. „kreisende Räder“ mit zwei Schaufelblättern  
2. eine Hochdruckdampfmaschine als Schiffsantrieb. Im November 1845 war der Bau abgeschlossen. Das Dampfschiff bot 60 Passagieren Platz. Es war das erste Schiff, das auf der Müritz im Linienverkehr fuhr. Als es verkauft war, vergingen Jahrzehnte, bis ein Fahrgastschiff auf unseren Gewässern den Linienverkehr wieder aufnahm.

## Aus unseren heimischen Seen und dem Meer

### Kapitänsdinner ..... € 17,90

5 Riesengarnelen in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt auf Nudeln mit grünem Pesto, Cherrytomaten, Pinienkernen u. Parmesan <sup>a,c,b,g</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

### Speziell für die Offiziersmesse ..... € 17,90

zart gebratenes Zanderfilet auf Buttergemüse an einer Riesling-Hummersoße, Cherry-tomaten, und Rosmarinkartoffeln <sup>c,g,a,d,n</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

### Seemannstau ..... € 16,90

Lange Nudeln in einer Käsesahnesoße mit gedünstetem Lachs und Broccoliröschen <sup>d,c,g,i,n,a,n</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

### Volle Fahrt voraus ..... € 16,90

in Butter gebratenes Barschfilet, an einer Kräutersoße, Broccoliröschen und Salzkartoffeln <sup>d,c,g,i,a</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

### Versteckte Seemannsbraut..... € 16,90

in Eihülle gebratenes Schlankwelsfilet auf einem Gemüsebett mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <sup>d,c,g,i,a</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

### Beilagenänderung ..... € 1,00

### Beilage Ofenkartoffel ..... € 3,00



### Seniorenteller

kleine Portion,  
Sie zahlen 70% vom Hauptpreis.

### Pantryteller ..... € 11,90

Brathering süß-sauer eingelegt auf einem Salatbett mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln <sup>a,d,k,i</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

### Kiel geholt ..... € 12,90

Sahnehering in pikantem Apfel-Zwiebel-Schmand und Salzkartoffeln <sup>d,g,i,k</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

### Landgang ..... € 13,90

Marinierte Matjesfilets auf gebeizten Apfelscheiben mit gehackten Zwiebeln und Bratkartoffeln <sup>d,g,i,k</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

### Anglerglück..... € 18,80

Müritzaal „sauer“ in herzhaftem Aspik mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln <sup>d,i</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*



## Auf kleiner Fahrt

### für 1 Person ..... € 18,50

gebratenes Filet von Barsch, Zander und Lachs auf zartem Buttergemüse mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Weißkohlsalat <sup>a,g,d,i</sup>  
Übersetzung: *is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit*

## Auf großer Fahrt

### ab 2 Personen ..... € 18,00 /p.P.

## Schwein und Rind aus der Pfanne

**Robert Meiers Leibessen**..... € 18,00

Schweinefilets auf Champignons à la Creme mit Kartoffelkroketten und einem kleinen Salat <sup>a,g,i,c,k</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Ratsherrentiegel** ..... € 16,90

kleine Steaks vom Schweinerücken, Kassler und Hähnchenbrust an Rahm-Champignons, Grilltomate, Kräuterbutter und Bratkartoffeln <sup>i,a,c,g</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Bürgermeister Schlaaf** ..... € 22,90



250g deutsches Rumpsteak (von der Färs), an einer delikaten Pfeffersoße und einer Folienkartoffel mit Kräuterschmand <sup>a,c,g,i,k</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Marktmeister**   ..... € 17,50

Schweinerückensteak mit feinem Würzfleisch bedeckt und Käse überbacken, dazu Pommes frites und einen kleinen Salat <sup>a,g,n,i</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Wachmann**   ..... € 13,50

Schweineschnitzel mit Rahm-Champignons und Bratkartoffeln <sup>a,c,g,i</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Schatzmeister**   ..... € 13,50

Hamburger Schnitzel aus bestem Schweinerücken mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln <sup>c,a,i</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Amtsschreiber**   ..... € 13,50

Kasslersteak mit frisch geschwenkten Zwiebel-Champignons, Bratkartoffeln <sup>a,g,i</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

## Grüne Küche

**Schornsteinfegers Lieblingschwan**..... € 7,80

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salatbeilage <sup>i,k,g</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum

mit geräuchertem Lachs <sup>d</sup> ..... € 12,80

Übersetzung:

mit buntem Hähnchenspieß <sup>a</sup> ..... € 11,80

Übersetzung:

**Stadtgärtners Gemüseplatte**   ..... € 11,50

in Pflanzenfett geschwenktes Gemüse und gebackener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <sup>i,c,a</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Bauernschmaus** ..... € 9,90

frische Zwiebel-Champignons, mit Knoblauchschand im runden Bauernbrot serviert <sup>a,g</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Beilagenänderung** ..... € 1,00

**Beilage Ofenkartoffel** ..... € 3,00

Wat de Buer nich kennt,  
  dat frät hei nich...

Dat kennt de Buer..... € 11,50

Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln, Eiern und Rauchschinken, Gewürzgurke <sup>c,i</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

## Geflügelgerichte

**Warener Stadtjäger** ..... € 17,80

Barbarie Entenbrust im eigenem Saft geschmort an Apfelrotkohl mit gebuttertem Pfirsich und Kartoffelklößen <sup>a,c,g,i</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit

**Magistrat** ..... € 16,60

gebratene Hähnchenbrust auf langen Nudeln in einer Käsesahnesoße mit Champignons, Cherrytomaten und Broccoliröschen <sup>a,c,g,i,k,n</sup>

Übersetzung: is re cullore et optatia quamusandic tessum sam cus amusanto que omnim facilit



**Seniorenteller**

kleine Portion,

Sie zahlen 70% vom Hauptpreis.



## Die Kinderkarte

**Frau Holle** ..... € 5,50

Milchreis mit Früchten  
oder Zimt und Zucker

**Bauer Lindemann** ..... € 5,50

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

**Freche Möwe** ..... € 6,50

Kindernudeln mit Tomatensoße  
und Brutzelwurst, mit Käse oben 'drauf

**Käpt'n Flint** ..... € 6,50

Fischstäbchen mit Pommes frites

**Schweinchen Dick** ..... € 7,90

Schweineschnitzel mit buntem  
Gemüse, dazu Pommes frites

**Der kleine Delfin** ..... € 3,90

Gemischtes Gemüse  
mit Kartoffelpüree und Soße

**Räuberteller** ..... € 0,00

Machs wie die Piraten und schnapp dir  
Mamas und Papas Essen auf deinen eigenem  
Teller!

Du möchtest eine Karte zum ausmalen?  
Frag einfach beim Servicepersonal nach.

## Darf's noch was Süßes sein?

### Unsere Dessertempfehlungen

**Rote Grütze mit Vanillesoße** cs ..... € 5,20

*Übersetzung: is re cullore et optatia quamus*

**2 Kugeln Johannisbeersorbet** ..... € 4,00

Eine Versuchung wert

*Übersetzung: is re cullore et optatia quamus*

**2 Kugeln Passionsfruchtsorbet** ..... € 4,00

Erfrischend fruchtig

*Übersetzung: is re cullore et optatia quamus*

### Teespezialitäten

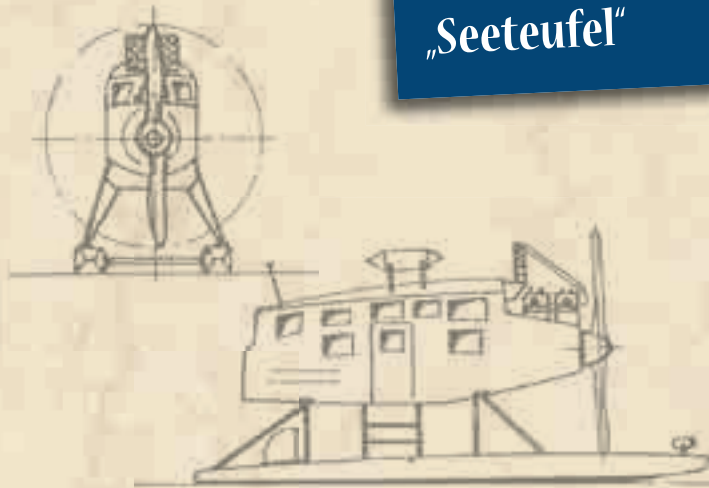
**Glas Eilles Tee** ..... € 2,90

Assam, Ceylon, Darjeeling, Earl Grey,  
Grüner Tee, Früchte, Pfefferminz,  
Hagebutte, Fenchel, Kamille, Kräuter

Über weitere  
Eis- und Dessertangebote  
informiert Sie gern  
unser Servicepersonal!



## Das Propellerboot „Seeteufel“



### Heiße Getränke

Heiße Vollmilchschokolade .....	€ 3,60
mit Sahnehaube <sup>g</sup> .....	€ 3,90
mit Sahnehaube und Caramel <sup>g</sup> .....	€ 4,50
Glas Vollmilch <sup>g</sup> .....	0,2 l € 1,50

### Mit Schuss

Glas Grog.....	€ 4,20
von 4cl Rum	
Glas Glühwein.....	0,2 l € 3,00
mit Rum .....	2cl € 3,90
mit Amaretto .....	2cl € 3,90

### Alkoholfreie Getränke

Güstrower .....	0,25 l € 2,40
Gourmet oder Naturelle	
..... Flasche	0,75 l € 5,90
Tafelwasser .....	0,2 l € 2,00
mit/ohne Kohlensäure oder Zitrone	
..... Karaffe	0,5 l € 4,00
Bitter Lemon <sup>16,15</sup> .....	0,25 l € 2,50
Ginger Ale <sup>16,15</sup> .....	0,25 l € 2,50
Tonic Water <sup>16,15</sup> .....	0,25 l € 2,50
Fruchtsäfte .....	0,2 l € 2,70
Fruchtsäfte aus der Region	
Apfel, Orange, Pfirsich, Banane, Johannisbeere,	
Kirsche, Ananas, Maracuja, Rhabarber oder	
Tomate	

Wilhelm Scheuer,  
geb. 1895 in Berlin,  
war Pilot eines Aufklärungsflugzeuges im  
1. Weltkrieg und schon seit seiner Jugend vom  
Fliegen begeistert. Auf Grund dieser Tatsache  
beschloss er, sich selbst ein Flugzeug zu bauen und  
begann 1926 mit dem Bau.  
Zu einem Testflug kam es nie, da seine Piloten-  
ausbildung beim Militär in der Zivilluftfahrt nicht  
anerkannt wurde. Eine neue Ausbildung war finan-  
ziell nicht möglich, weshalb er sein Flugzeug in ein  
Boot umbaute.

Das Propellerboot hatte Platz für 7 Passagiere und  
brachte es mit einem 80 PS-Motor auf 60 km/h.  
Durch den flugzeugähnlichen Start und das star-  
ke Motorengeräusch erweckte es jedesmal starkes  
Aufsehen bei den Spaziergängern an der Müritz.

Tasse Kaffee Crema <sup>19</sup> .....	€ 2,50
entcoffiniert <sup>19</sup> .....	€ 2,50
Becher Kaffee Crema <sup>19</sup> .....	€ 3,50
entcoffiniert <sup>19</sup> .....	€ 3,50
Becher Milchkaffee <sup>19</sup> .....	€ 3,90
Espresso <sup>19</sup> .....	Tasse € 2,50
doppelt <sup>19</sup> .....	Tasse € 3,90
Cappuccino <sup>19</sup> .....	Tasse € 2,80
Latte macchiato .....	Glas € 3,30
mit Caramel <sup>19</sup> .....	Glas € 3,80
Kaffee Advokat.....	Glas € 5,20
mit Eierlikör + Sahne <sup>19</sup>	
Saftschorle.....	0,2 l € 2,50
mit Tafelwasser	
Sinalco Cola <sup>15,19</sup> .....	0,2 l € 2,50
Sinalco Cola light <sup>15,19,21</sup> .....	0,2 l € 2,50
Sinalco Orange <sup>15,21</sup> .....	0,2 l € 2,50
Sinalco Zitrone <sup>15,21</sup> .....	0,2 l € 2,50
Spezi.....	0,2 l € 2,50
Sinalco-Cola + Sinalco-Orange <sup>15,19,20,21</sup>	
alle 0,2l alternativ auch .....	0,4 l € 4,50



## Biere vom Fass

Lübzer Pils<sup>a</sup> ..... 0,3 l € 2,90  
 ..... 0,5 l € 4,40

mildherber Geschmack, feinste Rohstoffe  
 gebraut seit 1877  
 Stammwürze 11,5 % • Alkohol 4,9 % vol.

Lübzer Schwarzbier<sup>a</sup> ..... 0,3 l € 3,80  
 ..... 0,5 l € 4,50

ein vollkommenes Schwarzbier  
 mit herrlichen Röstaromen  
 Stammwürze 12 % • Alkohol 4,9 % vol.

Duckstein<sup>a</sup> ..... 0,3 l € 3,00  
 ..... 0,5 l € 4,50

obergärige, rotblonde Spezialität  
 Stammwürze 11,5 % • Alkohol 4,9 % vol.

Duckstein Weizen<sup>a</sup> ..... 0,3 l € 3,20  
 ..... 0,5 l € 4,70

Weizenbier-Spezialität mit erlesenen  
 Zutaten auf Buchenholz gereift  
 Stammwürze 11,5 % • Alkohol 5,7 % vol.

## Biere aus der Flasche

Lübzer Alkoholfrei<sup>a</sup> ..... 0,33 l € 3,50

Lübzer Lemon<sup>a</sup> ..... 0,33 l € 3,50

Vitamalz alkoholfrei<sup>a,1</sup> ..... 0,33 l € 3,50

Original Berliner Weisse ..... 0,33 l € 3,90  
 mit rotem oder grünem Schuss<sup>a,19,21</sup>

Erdinger Weißbier ..... 0,5 l € 4,50  
 dunkel, kristall oder alkoholfrei<sup>a</sup>

*Auch Wasser wird zum  
 edlen Tropfen, mischt man  
 es mit Malz und Hopfen!*

## Der richtige Mix

Alster / Alster-sauer / Diesel ..... 0,3 l € 2,90  
 ..... 0,5 l € 4,40

Lübzer-Pils mit Sinalco-Zitrone,  
 Mineralwasser oder Sinalco-Cola<sup>a, 5,15,12,19,21</sup>

Lübzer Planter<sup>a</sup> ..... 0,3 l € 4,90  
 Lübzer-Pils mit Kirschsafft,  
 Grenadine, 2 cl Weißer Rum<sup>15,19</sup>

Lübzer Libre<sup>a</sup> ..... 0,5 l € 5,90  
 Lübzer-Schwarzbier mit 2 cl Havana Club,  
 Limetten & Sinalco-Cola<sup>15,19</sup>

Extra Wünsche?  
 Fragen Sie unser Servicepersonal.

Vier Zutaten darf der Brauer in Deutschland nehmen - mehr nicht. Das sind außer Hopfen und Malz nur noch Wasser und Hefe. Auch das Prinzip des Brau-Vorgangs ist recht einfach und schnell erklärt. Dass es dennoch eine Kunst ist, aus diesen vier Grundbestandteilen gutes Bier - und auch vielerlei Bier - zu machen, das steht auf einem anderen Blatt.

Das erste der vier Bestandteile ist das Malz. Es gibt den Gehalt, die Fülle des Geschmacks. Malz ist nichts anderes als umgewandeltes Getreide. Meist nimmt man Gerste, bei manchen Bieren auch Weizen. Die Getreidekörner enthalten Stärke. Es gilt, diese Stärke zuerst einmal in Zucker umzuwandeln. Der muss dann vergären und den Alkohol sowie die gasförmige Kohlensäure ins Bier bringen.

## Grappa & Obstbrände 2cl

Schwechower Obstbrände und Geiste, 40 % vol.....	€ 3,50
Scheibel Obstbrände 40 % vol .....	€ 4,00
Grappa di Chardonnay 38 % vol .....	€ 3,30
Grappa di Prosecco, 38 % vol .....	€ 3,30
Calvados Papidoux, 40 % vol.....	€ 3,00
Château du Breuil, 41 % vol.....	€ 5,50
8 Jahre gereifter Calvados	

## Branntweine 2cl

Nordhäuser Doppelkorn, 37,5 % vol.....	€ 2,00
Vodka Moskovskaya, 40,0 % vol .....	€ 2,20
Sierra Silver Tequila, 38,0 % vol.....	€ 2,00
Rostocker Doppelkümmel, 38,0 % vol.....	€ 2,50
Malteserkreuz Aquavit, 40,0 % vol.....	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit, 42,0 % vol.....	€ 3,00
Linie Aquavit, 41,5 % vol .....	€ 3,00

## Whisky

Johnnie Walker, 40% vol..... 4cl	€ 5,00
Red Label Blended Scotch	
Jim Beam, 40% vol .....	4cl € 5,00
Kentucky Straight Bourbon, 4 Jahre alt	
Bushmills Malt, 40% vol .....	4cl € 5,00
Single Malt Irish Whisky, 10 Jahre alt	
Glenfiddich, 40% vol..... 4cl	€ 6,00
Single Malt Whisky, 12 Jahre alt	

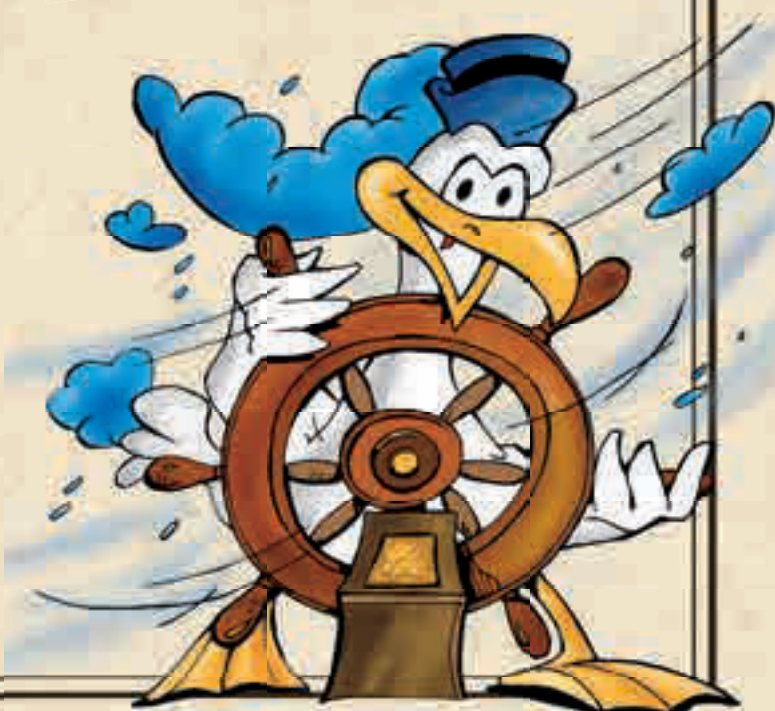
## Bitter / Kräuter 2cl

Mürli, 35 % vol.....	€ 2,50
Kümmerling, 35 % vol.....	€ 2,00
Jägermeister, 35 % vol.....	€ 2,00
Echter Boonekamp, 45 % vol .....	€ 2,00
Averna Amaro Siciliano, 32 % vol .....	€ 2,50
Ramazotti, 30 % vol .....	€ 2,50
Fischergeist, 56% vol.....	€ 3,00
wird brennend serviert	
Underberg, 44 % vol.....	€ 2,50
Fernet Branca, 39 % vol.....	€ 2,50

## Weinbrände / Cognac 2cl

Chantree, 38% vol .....	€ 2,00
Asbach Uralt, 38% vol.....	€ 2,00
Remy Martin V.S.O.P, 40 % vol .....	€ 3,00

Auf Wunsch pur, mit Eis  
oder stillem Mineralwasser



Dieses Phänomen existiert wirklich. Unter bestimmten Bedingungen können sich in einem kalten Winter Eisberge von einer Höhe von bis zu 8 Metern bilden. Auf der Müritz muss sich eine dicke Eisschicht bilden und bei Tauwetter im Frühjahr starke Westwinde wehen. Wenn diese Bedingungen vorliegen und ein Schiff noch eine Eisrinne aufbricht, dann sind die Voraussetzungen sehr günstig. Die Eisbewegung macht dabei nicht vorm Land halt. Die Schubkraft ist so groß, dass Bäume entwurzelt werden oder in einem Jahr sogar Bungalows, die dicht am Wasser standen, komplett landeinwärts geschoben wurden.

## Alkoholfreie Cocktails

**Tropical Mystery** ..... € 7,50

fruchtiger Cocktail mit Pfirsich, Banane, Kiwi, Ananas, Maracuja<sup>18,12</sup>, geheimnisvoll durch einen Hauch Kakao

**Virgin Colada** ..... € 7,50

ein karibischer Traum, cremig süß mit Ananas, Kokos und Sahne<sup>8</sup>

**Big Apple** ..... € 7,50

erfrischender Cocktail mit fruchtigen Aromen von Granny Smith Äpfeln und Orangen<sup>18,12</sup>

## Fancy-Drinks & Specials

**Spritz** ..... € 6,50  
Aperol-, Pampelle- oder Holunder Spritz<sup>18</sup>

**Kir Royal** ..... € 4,70  
Sekt, Crème de Cassis<sup>14</sup>

**Caipirinha** ..... € 8,50  
Pitu, Limette<sup>21</sup>, Rohrzucker

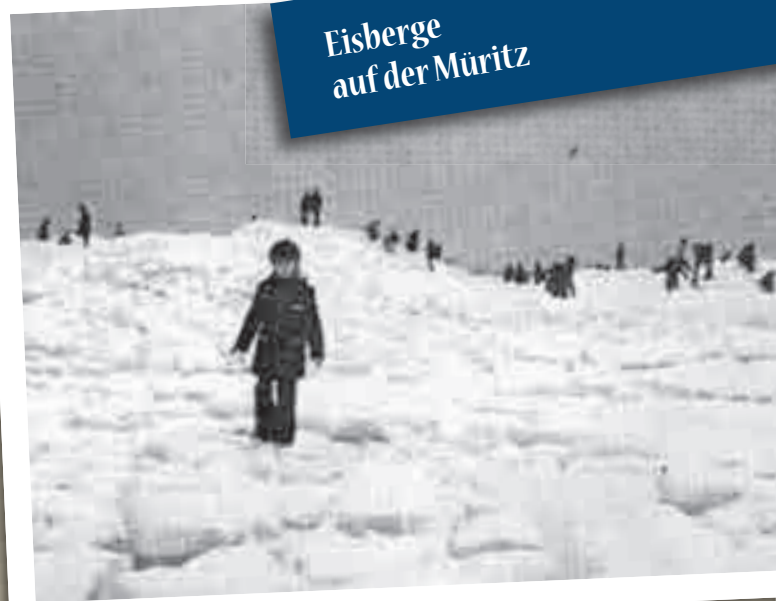
**Planters Punch** ..... € 8,50  
Rum-Cocktail mit Jamaika Rum, Grenadine<sup>15</sup>, Angostura, Zitrone<sup>12</sup> und Orange<sup>18</sup>

**Tequila Sunrise** ..... € 8,50  
Silla Tequila, Orangensaft<sup>12</sup>, Grenadine<sup>15</sup>

**Pina Colada** ..... € 8,50  
karibisch, cremig süß mit Jamaika Rum, Kokos, Ananas<sup>12</sup> und Sahne<sup>8</sup>

**Swimmingpool** ..... € 8,50  
fruchtig frisch, mit Blue Curacao<sup>15</sup>, Wodka, Jamaika Rum, Coconut-Creme, Ananas<sup>12</sup> und Sahne<sup>8</sup>

## Eisberge auf der Müritz



## Gespritztes

**Weinschorle** ..... 0,2 l € 3,90  
Rot-/Weiß-/Rosewein mit Tafelwasser

## Liköre 2cl

**Sambuca**, 40 % vol ..... € 2,50  
der mit den Kaffeebohnen<sup>19</sup>

**Amaretto di Saronno**, 28 % vol ..... € 2,50

**Pernod**, 40 % vol ..... € 2,50

**Ouzo No.12**, 38 % vol ..... € 2,50

**Baileys Irish Cream**, 17 % vol<sup>8</sup> ..... € 2,50

**Eierlikör**, 14 % vol<sup>8,c</sup> ..... € 2,00

## Unsere Hausspezialität

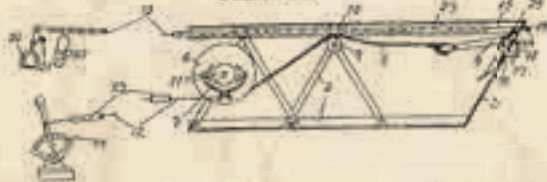
**Kerbis Müritztropfen**  
35% vol 2cl ..... € 2,00

Zu der Patentschrift 525040  
Kl. 62b Gr. 47

Abb. 1

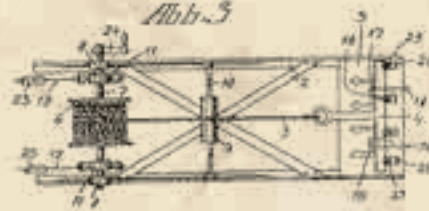


Abb. 2



- 4 Anker
- 6 Seilwinde
- 14 Seilbrönse
- 20 Auslösevorrichtung für den Anker

Abb. 3



Am 7.1.1930 wurde das besagte Patent erhoben und am 30.4.1931 öffentlich bekannt gegeben. Anmelder war Albert Puls.  
Die Bezeichnung des Patents 525040 lautet:  
**„Auslöseverfahren für am Heck von Flugzeugen angeordnete Bremsanker“**

Dies klingt heutzutage nach einer sehr skurrilen Methode ein Flugzeug zu bremsen, doch früher wurden Anker aus dem Flugzeug geworfen um schnell zum Stehen zu kommen. Dies waren immer sehr gefährliche Manöver.

Albert Puls Vorrichtung erlaubte es dem Piloten auf seinem Platz sitzen zu bleiben und die Bremsvorrichtung auszulösen. Durch einen Bremshebel konnte die Abrollbewegung der Seilwinde verzögert und der Bremsweg somit wesentlich verkürzt werden. Ob dieses Patent jemals in der Praxis angewandt wurde, konnte nicht festgestellt werden.

## Long-Drinks

mit 4cl zubereitet

**Pernod Longdrink ..... € 6,00**

Pernod mit Eiswasser, Cola<sup>19,15</sup> oder O-Saft<sup>18</sup>

**Campari ..... € 6,00**

Campari mit O-Saft<sup>18</sup> oder Soda

**Cuba Libré ..... € 6,00**

Havana Club, Cola<sup>19,15</sup>, Limette<sup>21</sup>

**Bacardi-Cola ..... € 6,00**

Bacardi Light Dry, Cola<sup>19,15</sup>, Zitrone<sup>21</sup>

**Screwdriver ..... € 6,00**

Moskovskaya, O-Saft<sup>18</sup>

**Vodka-Lemon ..... € 6,00**

Moskovskaya<sup>16</sup>, Bitter-Lemon<sup>20,16</sup>, Limette<sup>21</sup>

**Vodka-Cola ..... € 6,00**

Moskovskaya, Cola<sup>19,15</sup>

**Whisky-Cola ..... € 6,00**

Scotch oder Bourbon, Cola<sup>19,15</sup>

**Gin-Tonic ..... € 6,00**

Dry Gin & Tonic Water<sup>18</sup> mit Zitrone<sup>21</sup>

**Batida-Kirsch ..... € 6,00**

Batida de Coco, Kirschsafte<sup>15</sup>

## Aperitifs

**Sandemann Sherry, Jerez .....5cl € 3,50**

Dry Seco, Medium Dry, Rich Cream

**Martini ..... 0,1l € 3,50**

Turin Bianco, Rosso, Extra Dry

## Sekt & Prosecco

### Deutschland

**Schloss Rheinach<sup>14</sup>**

Mosel-Zell-Sektkellerei

..... Fl. 0,2l € 6,00

..... Fl. 0,75l € 21,00

Trocken oder halbtrocken

### Italien

**Prosecco<sup>14</sup>**

Linea 071 DOC

..... Fl. 0,2l € 6,20

..... Fl. 0,75l € 22,00

Trocken – prickelnde Frische mit Aromen von grünen Äpfeln und Birnen, mit einem Hauch Akazie.

## Weißwein

Alle Weine enthalten Sulfit<sup>14</sup>

### Deutschland - Mosel-Saar-Ruwer

#### Riesling

Weingut Rudolf Pauly, Lieserer Schlossberg  
..... 0,2 l € 4,90  
..... 0,5 l € 11,90

QbA. Trocken – herzhaft-frische, belebende Säure und harmonische, appetitanregende Fruchtsüße, ein idealer Essensbegleiter.

### Deutschland - Rheinhessen

#### Kerner – Spätlese

Weinheimer Sybillenstein  
..... 0,2 l € 4,90  
..... 0,5 l € 11,90

Lieblich – ein richtig fruchtiger Weißwein mit einer feinen und milden Art. Saftige Aromen verpackt in würzigen Nuancen in einer delikaten Fruchtsüße.

### Deutschland - Pfalz

#### Grauburgunder Villa JL

Villa Wolf  
..... 0,2 l € 4,90  
..... 0,5 l € 11,90

Trocken – würzige Note von Zitrus und Honigmelone, lässt einen Hauch von Vanille nachklingen.

#### Scheurebe

Vinision  
..... 0,2 l € 4,90  
..... 0,5 l € 11,90

QbA. Halbtrocken – ein verführerischer Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit. Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis. Lebendige Frische – Schluck für Schluck.

„Eine Weinkarte mit Fantasie gelesen, ist fast so schön wie voll gewesen.“

### Deutschland - Saale-Unstrut

#### Bacchus

Winzervereinigung Freyburg – Unstrut e. G.  
..... 0,2 l € 5,20  
..... 0,5 l € 12,50

QbA. Trocken – ein frischer und fruchtiger Wein mit herzhaften, würzigen Noten. Vielschichtige Aromen von Trauben, schwarzer Johannisbeere mit Anklängen von Kümmel.

### Österreich

#### Heuriger Grüner Veltliner

Winzer Krems - Hauerinnung Traismauer  
..... 0,2 l € 4,90  
..... 0,5 l € 11,90

QbA. Trocken – ein frischer und spritziger „Heuriger“ mit leicht würzigen Noten. Sortentypische Aromen von Zitrusfrüchten u. herzhaften Nuancen verschiedener Gewürze.



# Rotwein

Alle Weine enthalten Sulfit<sup>14</sup>

## Deutschland - Pfalz

### Dornfelder

Vinision

..... 0,2l € 4,90  
..... 0,5l € 12,50

QbA. Lieblich – vollmundig und kräftig mit intensiven Fruchtaromen von Brombeeren.

### Dornfelder Villa JL

Villa Wolf GmbH Freche Früchtchen

..... 0,2l € 4,90  
..... 0,5l € 12,50

QbA. Halbtrocken oder trocken – vollmundig und üppig mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Himbeere und Erdbeere im süffigen Geschmack. Anregende Würznoten im Spiel von Süße und Frucht.

### Spätburgunder

Vinision

..... 0,2l € 4,90  
..... 0,5l € 12,50

QbA. Trocken – Geschmeidigkeit und Fülle mit einer rubinroten Seele. Samtige, vollmundige Aromen von Kirsche, Brombeere u. schwarzen Johannisbeeren prägen diesen kraftvollen Rotwein. Harmonisch und rund ein Spätburgunder für jede Gelegenheit.

## Italien

### Merlot IGT

Linea 071 Cantine Sacchetto

..... 0,2l € 4,90  
..... 0,5l € 12,50

Trocken – fruchtig und würzig. Der Geschmack von Brom-, Johannisbeere, Kirsche, Pflaume und ein Hauch Kaffee. Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia.

## Australien

### Shiraz Cabernet

Winemaker Release

..... 0,2l € 5,20  
..... 0,5l € 12,50

Trocken – sehr passend zu Fleisch. Vollmundig fruchtig, mit intensiven Brombeer- und roten Kirscharomen und einem würzigen Charakter.

# Roséwein

## Baden

### Spätburgunder Weißherbst

WG Bickensohl

..... 0,2l € 4,60  
..... 0,5l € 11,50

QbA. Trocken – ein saftiger Weißherbst für den vielfältigen Trinkgenuss. Recht fruchtbetont mit kräftigen Aromen von Erdbeeren und Kirschen harmonierend.

Bitte beachten Sie die Angaben der Zusatzstoffe laut Hygieneverordnung Inhaber: Fabian Kerber Zeichenerklärung:

1 Stabilisator Eisen-II-gluconat, 2 Säuerungsmittel E330, 3 Sojallecithine E322, 4 Schwefeldioxid, 5 Antioxidationsmittel, 6 Zuckerkulör E150cc, 7 Trennmittel E535, 8 Glukosesirup, 9 Emulgator (Mono- und Diglyceride), 10 Verdickungsmittel: Johanniskernmehl, 11 Verdickungsmittel: Guarkernmehl, 12 Zitronensäure, 13 Phosphat, 14 Sulfit,

15 Farbstoffe, 16 Chininhaltig, 17 Aromastoffe, 18 Säureregulator, 19 Koffeinhaltig, 20 Phenylalaninquelle, 21 natürliche Zitronen und Limetten

Bitte beachten Sie die Allergenkennzeichnung! Zeichenerklärung:

a enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b Krebstier und Krebstiererzeugnisse, c Eier und Eierzeugnisse, d Fisch und Fischerzeugnisse, e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,

f Soja und Sojaerzeugnisse, g Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch), h Schalenfrüchte, i Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j Senf und Senferzeugnisse, k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l Lupine und Lupinenerzeugnisse, m Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, n Schwefeldioxid und Sulfit.

Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren dieser Allergene an allen Speisen auftreten.