

# Speisekarte Hotel und Restaurant Kähler



## Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen.

Unser Haus wurde 1920 von Heinrich Kähler als Pension eröffnet und befindet sich seitdem in Familienbesitz.

Wir verwöhnen Sie in angenehmer Atmosphäre mit frischen Gerichten der Mecklenburger und deutschen Küche und hoffen mit unseren Speisen Ihren Gaumen zu erfreuen.

Viele Gerichte werden frisch für Sie zubereitet. Qualität braucht Zeit und ein wenig Ihrer Geduld.

Wir wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“

## Suppen

257	Fisch Soljanka mit Sauerrahm <sup>11</sup>	5,90€
127	Russische Soljanka (tomatisierte Suppe mit Salami- und Fleischwurststreifen) mit Sauerrahm <sup>11</sup>	5,90€
131	Klares Müritzer Dorschsüppchen mit Gemüse und Black Tiger Garnele	5,90€

## Suppen-Terrinen

136	Große Fisch Soljanka mit Sauerrahm und Brot <sup>11</sup>	9,50€
149	Große Russische Soljanka <sup>11</sup> (tomatisierte Suppe mit Salami- und Fleischwurststreifen) mit Sauerrahm und Brot	9,50€

## Vorspeisen und kleine Gerichte

221	Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	9,90€
264	Ragout fin mit Käse überbacken und Toastecken	7,90€
201	Kartoffelrösti mit Kartoffelcreme und Räucherlachsfilet <sup>3</sup>	13,90€
292	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Salatbukett und Ciabatta Baguette	12,90€
293	Knusper-Garnelen mit Knoblauchdip und Ciabatta Baguette	13,90€

## Salate

719	Kleiner gemischter Salatteller mit hausgemachtem Dressing <sup>2,3</sup>	6,20€
230	Großer gemischter Salatteller mit hausgemachtem Dressing <sup>2,3</sup>	9,60€
232	Ciabatta Baguette	3,10€

## Hauptgerichte

213	Sauerfleisch im Glas mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <sup>2,11</sup>	16,90€
501	Seemannslabskaus mit Spiegelei, nach altem Segelschiffrezept mit Matjes und Rote Bete <sup>2,11</sup>	17,90€
205	Mageres Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	17,50€
422	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Backkartoffel mit Kartoffelcreme und hausgemachter Grillsoße und Coleslaw	25,90€
208	Schweinemedallions mit Champignons und Käse überbacken, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten	22,90€
218	Grillplatte „Seebrücke“ (Schweinemedallions, Rumpsteak und Grillwurst) mit Kräuterbutter, hausgemachter Grillsauce Pommes frites und Coleslaw	25,90€
816	Schweineschnitzel „Matrosen Art“ mit Bratzwiebeln, Meerrettichcreme und Käse überbacken, Gemüse der Saison und Pommes frites	22,90€

## Fischgerichte

214	Matjesfilet „Nordische Art“ mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <sup>2,11</sup>	17,90€
808	Gebratenes Ostseedorschfilet mit Gurken Gemüse, Honig-Senfsoße und Petersilienkartoffeln	23,90€

806	Backfisch- Seelachsfilet Happen ( ohne Gräten) in Backteig mit hausgemachter Remouladensoße, Salatbukett und Pommes frites	21,90€
238	Fischteller „Seebrücke“(Seehecht-, Seelachs- und Ostseedorschfilet) mit Kräuterbutter, Shrimps und gebratenen Zwiebeln garniert, dazu Bratkartoffeln	26,90€
601	Tagliatelle a la Genovese mit Black Tiger Garnelen , Tomate und und Reibekäse	20,50€

## Vegetarisch

817	Haferburger mit Tomaten-Zwiebeln und hausgemachter Grillsoße gratiniert, dazu Gemischter Salat und Süßkartoffel Pommes frites	18,50€
-----	---	--------

## Unsere Weinempfehlung

„Unsere Hausweine“

Der Genuss der Einfachheit

0,5l Weißwein	11,90€
0,5l Roséwein	11,90€
0,5l Rotwein	11,90€

Hinweis: Die Allergenliste kann beim Personal eingesehen werden

Wir wünschen „Guten Appetit“

# *Für unsere kleinen Gäste*

210	<i>Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	3,90 €
300	<i>Knusper Fisch Nuggets mit Pommes frites</i>	7,50 €
416	<i>Knusper Chicken Nuggets und Pommes frites</i>	7,50 €
273	<i>Mini Schnitzel mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	8,90 €
421	<i>Eierkuchen mit Zimt und Zucker und Apfelmus</i>	7,10 €
272	<i>Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus</i>	7,10 €
283	<i>Nudeln mit Tomatensoße</i>	7,50 €
	<i>Portion Ketchup oder Mayonnaise</i>	0,60 €



## Dessert- Süße Verführung

### **Eis und Waffel**

Raffinierte Kombination aus Vanilleeis auf Dessertkirschen,  
mit gebackener Waffel und Sahne

6,40€

### **Pfannkuchen**

mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung

6,40 €

### **Apfelstrudel**

Köstliche Kreation aus cremigem Vanilleeis und Südtiroler  
Apfelstrudel, garniert mit Sahne

5,90 €

### **Windbeutel**

gefüllt mit Dessertkirschen, oder Heidelbeeren  
und Sahne

5,90€

### **Schwedeneisbecher**

Cremiges Vanilleeis auf Apfelmus,  
garniert mit Eierlikör und Sahne

6,40 €

### **Schwarzwaldbecher**

Klassische Kreation aus cremigem Vanille- und Schokoladeneis, garniert  
mit Kirschen und Sahne

6,40 €

### **Eis mit heißen Himbeeren**

Köstliche Kreation aus cremigem Vanilleeis  
und heißen Himbeeren dazu Sahne

6,40 €

### **Coupe Dänemark**

Cremiges Eis Vanillegeschmack, serviert mit Schokosauce,  
garniert mit Sahne und Schokostreuseln

6,40 €

### **Krokant Becher**

Leckerer Haselnuss- und cremiges Vanilleeis, garniert mit Eierlikör, Sahne,  
Krokant, Schoko- und Karamellsauce

6,40 €

### **Eiskaffee oder Eisschokolade**

mit Vanilleeis, kalter Kaffee oder kalte Schokolade  
garniert mit Sahne und Streusel

4,80 €

### **Schokokuss**

Köstliches Stracciatellaeis und Schokoladeneis,  
garniert mit Schokosoße und Sahne

6,40 €

## **Für unsere kleinen Gäste**

### **Kleiner Eisspaß**

Eine Kugel Eis nach Wahl,  
garniert mit Sahne und Smarties

3.50 €

### **Eiszwerg**

Zwei Kugeln Eis nach Wahl, garniert mit Sahne,  
Schokosoße und einer Waffel

4,30 €

## Flaschen Weine

### Weißwein

Flasche 0,75l

334 Weißburgunder trocken  
erfrischende Zitrusnote 21,90 €

262 Riesling halbtrocken  
sehr fruchtbetont 21,90 €

171 Grauburgunder trocken  
kräftig im Bukett 21,90 €

200 Silvaner halbtrocken  
fruchtig frisch 21,90 €

### Roséwein

333 Rortugieser Rosé halbtrocken/lieblich  
feiner Duft 21,90 €

### Rotweine

145 Spätburgunder trocken  
große Fülle 21,90 €

146 Spätburgunder halbtrocken  
fruchtig, weich 21,90 €

251 Dornfelder trocken  
fruchtig, körperreich 21,90 €

165 Dornfelder lieblich  
harmonische Restsüße 21,90 €

295 Lemberger trocken 1,0l 28,50 €  
harmonischer Begleiter zu vielen Gerichten



## Schoppenweine

### Weißweine

Karaffe 0,2l

166 Müller-Thurgau	halbtrocken	5,40 €
167 Riesling	trocken	5,40 €
142 Kerner	trocken	5,40 €
258 Riesling	halbtrocken	5,40 €
263 Weißburgunder	trocken	5,40 €
331 Grauburgunder	trocken	5,40 €
911 Silvaner	halbtrocken	5,40 €

### Chile

147 Chardonnay/ Sauvignon Blanc	trocken	5,40 €
------------------------------------	---------	--------

### Rotwein

929 Lemberger	trocken	5,40 €
177 Portugieser	halbtrocken	5,40 €
176 Dornfelder	trocken	5,40 €
148 Dornfelder	lieblich	5,40 €
316 Spätburgunder	trocken	5,40 €
317 Spätburgunder	halbtrocken	5,40 €

### Chile

151 Cabernet Sauvignon/ Merlot	trocken	5,40 €
--------------------------------	---------	--------

### Roséwein

184 Spätburgunder "Weißherbst"	trocken	5,40 €
169 Portugieser Rosé	halbtrocken	5,40 €

Weinschorle rot oder weiß 5,40 €

## Aperitif

Martini Bianco	5cl	4,30 €
Sherry Dry Seco oder Medium	5cl	4,30 €
Sekt Piccolo htr./tr.	0,2l	5,10 €

## Sekt

Flasche 0,75l

138 Schloß Bergfels trocken	22,90 €
143 Schloß Bergfels halbtrocken	22,90 €

1 mit Farbstoffen  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker  
5 mit Schwefeldioxid  
9 Koffeinhaltig

10 Chinin haltig  
11 mit Süßungsmittel