

# 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€

## Suppen-Terrinen

136	Große Fisch Soljanka mit Sauerrahm und Brot <sup>11</sup>	9,90€
149	Große Russische Soljanka <sup>11</sup> (tomatisierte Suppe mit Salami- und Fleischwurststreifen) mit Sauerrahm und Brot	9,90€

## Vorspeisen und kleine Gerichte

221	Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	9,90€
219	Matjesfilet auf Brot mit hausgemachter Remoulade und Zwiebeln	13,90€
293	Knusper-Garnelen mit Knoblauchdip und Ciabatta Baguette	14,90€

## 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	3,90€

## Hauptgerichte

223	Back Kartoffel gefüllt mit Hähnchenbrustfilet und Champignons a'la Creme und mit Käse überbacken	19,90€
501	Seemannslabskaus mit Spiegelei, nach altem Segelschiffrezept mit Matjes und Rote Bete <sup>2,11</sup>	18,90€
205	Mageres Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	18,90€
422	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Back Kartoffel und Kartoffelcreme hausgemachter Grillsoße und Krautsalat	27,90€
208	Schweinemedallions mit Champignons und Käse überbacken, dazu Eine Backkartoffel mit Kartoffelcreme und Krautsalat	25,90€
218	Grillplatte „Seebrücke“ (Schweinemedallions, Rumpsteak und Hähnchenbrust) mit Kräuterbutter, hausgemachter Grillsauce Pommes frites und Krautsalat	28,90€
816	Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Bratkartoffeln und Krautsalat	24,90€

## Fischgerichte

214	Matjesfilet „Nordische Art“ mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <sup>2, 11</sup>	18,90€
808	Gedünstetes Ostseedorschfilet mit Dillsoße Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	24,90€
806	Backfisch- Seelachsfilet Happen ( ohne Gräten) in Backteig mit hausgemachter Remouladensauce, Salatbukett und Pommes frites	23,90€
238	Fischteller „Seebrücke“(Seehecht-, Seelachs- und Ostseedorschfilet) mit Kräuterbutter, Shrimps mit Käse und gebratenen Zwiebeln garniert, dazu Bratkartoffeln	28,90€
262	Müritzer Pannfisch -Ostseedorsch- und Schollenfilet mit Senfsoße, Bratkartoffeln und Gurkensalat	24,90€

## Vegetarisch

817	Tagliatelle mit Pesto Genovese, Tomaten, Champignons und Käse	19,90€
809	Kartoffel-Gemüse Gratin mit Käse	19,90€

## Unsere Weinempfehlung

„Unsere Hausweine“

Der Genuss der Einfachheit

0,5l Weißwein	13,20€
0,5l Roséwein	13,20€
0,5l Rotwein	13,20€

Hinweis: Die Allergenliste kann beim Personal eingesehen werden

Wir wünschen „Guten Appetit“

## *Für unsere kleinen Gäste*

210	<i>Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	4,20 €
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 €
	<i>Portion Ketchup oder Mayonnaise</i>	1,00 €

## Dessert- Süße Verführung

### **Eis und Waffel**

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

6,60€

### **Pfannkuchen**

mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung

6,60 €

### **Apfelstrudel**

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

6,60 €

### **Windbeutel**

gefüllt mit Dessertkirschen, oder Heidelbeeren  
und Sahne

6,60€

### **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**

Leckeres 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 €

## Auszug aus der Getränkekarte

### Flaschen Weine

#### Weißwein

Flasche 0,75l

334 Weißburgunder trocken		22,90 €
erfrischende Zitrusnote		
262 Riesling halbtrocken		22,90 €
sehr fruchtbetont		
171 Grauburgunder trocken		22,90 €
kräftig im Bukett		
200 Silvaner halbtrocken		22,90 €
fruchtig frisch		
343 Riesling trocken	1,0l	29,90 €

#### Roséwein

333 Portugieser Rosé	halbtrocken/lieblich	22,90 €
feiner Duft		

#### Rotweine

145 Spätburgunder	trocken	22,90 €
große Fülle		
146 Spätburgunder	halbtrocken	22,90 €
fruchtig, weich		
251 Dornfelder	trocken	22,90 €
fruchtig, körperreich		
165 Dornfelder	lieblich	22,90 €
harmonische Restsüße		
295 Lemberger	trocken	29,90 €
harmonischer Begleiter zu vielen Gerichten	1,0l	

## Schoppenweine

### Weißweine

Karaffe 0,2l

166 Müller-Thurgau	halbtrocken	5,60 €
167 Riesling	trocken	5,60 €
142 Kerner	trocken	5,60 €
258 Riesling	halbtrocken	5,60 €
263 Weißburgunder	trocken	5,60 €
331 Grauburgunder	trocken	5,60 €
911 Silvaner	halbtrocken	5,60 €

### Chile

147 Chardonnay/ Sauvignon Blanc	trocken	5,60 €
------------------------------------	---------	--------

### Rotwein

929 Lemberger	trocken	5,60 €
177 Portugieser	halbtrocken	5,60 €
176 Dornfelder	trocken	5,60 €
148 Dornfelder	lieblich	5,60 €
316 Spätburgunder	trocken	5,60 €
317 Spätburgunder	halbtrocken	5,60 €

### Chile

151 Cabernet Sauvignon/ Merlot	trocken	5,60 €
--------------------------------	---------	--------

### Roséwein

184 Spätburgunder "Weißherbst"	trocken	5,60 €
169 Portugieser Rosé	halbtrocken	5,60 €

Weinschorle rot oder weiß 5,60 €

## Aperitif

Martini Bianco	5cl	4,40 €
Sherry Dry Seco oder Medium	5cl	4,40 €
Sekt Piccolo htr./tr.	0,2l	5,10 €

## Sekt

Flasche 0,75l

138 Schloß Bergfels trocken	23,90 €
143 Schloß Bergfels halbtrocken	23,90 €

1 mit Farbstoffen  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker  
5 mit Schwefeldioxid  
9 Koffeinhaltig

10 Chinin haltig  
11 mit Süßungsmittel