

*Speisekarte*  
MENU

SCHWERIN



Bitte beachten Sie dass wir bei einen Beilagenwechsel 2,50€ pro Gericht berechnen.  
Please note that we charge € 2.50 per dish for a change of side dish.



# Herzlich willkommen

A WARM WELCOME

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im PLAZA Premium Schwerin!

Genießen Sie erholsamen Schlaf und exzellente Kulinarik. Ein besonderes Highlight ist unser „Heißer Stein“ – bereiten Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse direkt am Tisch auf heißem Gestein zu und erleben Sie puren Geschmack.

Unsere Speisekarte bietet köstliche Vorspeisen, regionale und internationale Hauptgerichte sowie frische Salate und Suppen. Unser Team sorgt für einen unvergesslichen Aufenthalt. Sprechen Sie uns gerne bei besonderen Wünschen an.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im PLAZA Premium Schwerin!

Herzlichst,  
Ihr Team vom PLAZA Premium Schwerin

---

Dear guests,

Welcome to PLAZA Premium Schwerin!

Enjoy a restful night's sleep and excellent cuisine. A special highlight is our "hot stone" – prepare meat, fish or vegetables directly at the table on hot stone and experience pure taste.

Our menu offers delicious starters, regional and international main courses as well as fresh salads and soups. Our team will make your stay unforgettable. Please contact us if you have any special requests.

We wish you an enjoyable time at PLAZA Premium Schwerin!

Sincerely,  
Your team from PLAZA Premium Schwerin

# Vorspeisen & Suppen

STARTERS & SOUPS

<b>Gebackener Camembert</b>	<b>13,50 €</b>
mit Preiselbeeren und feiner Salatgarnitur <sup>A,F,5,1,K,I</sup> Baked Camembert with cranberries and fine salad garnish	
<b>Kartoffelcremesüppchen</b>	<b>9,50 €</b>
mit karamellisierten Backpflaumen <sup>2,5,6,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K</sup> Cream of potato soup with caramelized prunes	
<b>frischer Beilagensalat</b>	<b>7,60 €</b>
mit Gurken, Tomaten, Paprika und Balsamico Dressing Fresh side salad with cucumber, tomatoes, peppers and balsamic dressing	
<b>Gurkensalat mit Schmand</b>	<b>5,30 €</b>
mit Gurken, Zwiebeln und Dill <sup>F</sup> Cucumber Salad with Sour Cream	
<b>Rindercarpaccio</b>	<b>11,60 €</b>
mit frischem Rucola-Salat, Parmesan und Basilikum-Pesto <sup>D,F</sup> Beef carpaccio with fresh rocket salad, parmesan and basil pesto	

# Hauptgerichte vom heißen Stein

MAIN COURSES FROM THE HOT STONE

<b>Beef Rib-Eye-Steak 250g</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Beef Hüftsteak 250g</b> Sirloin steak	<b>34,00 €</b>
<b>Beef Filet Steak 180g</b>	<b>35,50 €</b>
<b>Lammkarree 300g</b> Rack of lamb	<b>46,00 €</b>
<b>Hähnchenbruststeak 180g</b> Chicken breast fillet steak	<b>18,90 €</b>
<b>Lachsfilet-Steak 180g</b> Salmon fillet steak	<b>29,50 €</b>

## **Wahlweise mit:**

Optionally with:

Frischem Gemüse, Bohnen im Speckmantel, Grillgemüse oder gemischtem Salat

Fresh vegetables, beans wrapped in bacon, grilled vegetables or mixed salad

## **Und:**

And:

Süßkartoffelpommes, Steakhouse Pommes, Kartoffelecken, Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln mit Speck

Sweet potato fries, steakhouse fries, potato wedges, baked potatoes or fried potatoes with bacon

Alle unsere Platten werden mit verschiedenen Dips serviert.

Bei der Handhabung ist höchste Vorsicht zu beachten.

All our platters are served with various dips. Extreme caution must be observed when handling.

# Hauptgerichte

## MAIN COURSES

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 33,20 €

Mit Röstkartoffeln und Gurken-Schmand-Salat <sup>A,C,F</sup>

Wiener schnitzel with fried potatoes and cucumber salad

**Spaghetti aglio e olio** 13,70 €

Mit geriebenem Parmesan <sup>A,C,F</sup>

Spaghetti aglio e olio with grated parmesan

**Penne Carbonara** 13,90 €

Mit Käse-Sahne-Soße und Schinken <sup>A,C,F,6,I</sup>

Penne carbonara with cheese cream sauce and ham

vegetarisch  
vegetarian

**Frische Salatvariation** 18,80 €

mit Balsamico-Dressing und Knoblauchdip <sup>C,E,F,H,I</sup>

Fresh salad variation with balsamic dressing and garlic dip

**Wahlweise mit:**

Optionally with:

Hähnchenstreifen, Räucherlachs oder Falafel

Chicken strips, smoked salmon or falafel

# Für unsere kleinen Gäste

FOR OUR LITTLE GUESTS

**Backhähnchenstreifen mit Pommes Frites** <sup>A,C,1,9</sup> **12,20 €**  
Baked chicken strips with french fries

vegetarisch  
vegetarian

**Portion Pommes Frites** <sup>A,C,1,9</sup> **7,60 €**  
Portion of french fries

## Süße Empfehlungen

SWEET RECOMMENDATIONS

**Schokoladen-Soufflé** **10,50 €**  
mit cremigem Vanilleeis <sup>3,4,A,C,E,F</sup>  
Chocolate soufflé with creamy vanilla ice cream

**Winterfrische** **8,50 €**  
Marinierte Kirschen mit Marzipan-Mousse und Lebkuchen <sup>3,4,A,C,E,F</sup>  
Marinated cherries with marzipan mousse and gingerbread

**Kuchen des Tages** **3,90 €**  
Cake of the day

### UNSER EIS

Schokoladen-Cremeeis <sup>F,C,9,D,G</sup>, Vanille-Cremeeis <sup>F,C,9,D,G</sup>,  
Stracciatella-Cremeeis <sup>F,C,9,D,G</sup>, Erdbeer-Sorbet <sup>C,9,D,G</sup>,  
Himbeer-Sorbet <sup>C,9,D,G</sup>, Mango-Sorbet <sup>C,9,D,G</sup>

**1 Kugel** **2,10 €**  
**jede weitere** **1,50 €**



# Getränke

DRINKS

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

### NON-ALCOHOLIC DRINKS

#### Gerolsteiner

Classic, Medium, Naturell

0,2l	3,40 €
0,75l	7,50 €

**Coca Cola** <sup>1,11</sup>, **Coca Cola light** <sup>10,11,1</sup>, **Coca Cola zero** <sup>1,11,10</sup>,  
**Fanta** <sup>1,6,3</sup>, **Sprite**

0,2l	4,00 €
0,4l	6,90 €

**Schweppes Tonic Water** <sup>B</sup>

0,2l	4,40 €
------	--------

**Bitter Lemon** <sup>9,10,B</sup>, **Ginger Ale** <sup>1</sup>

0,4l	6,90 €
------	--------

#### Klindworth Säfte/Nektar

Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Ananas, Maracuja, Rhabarber

0,2l	4,00 €
0,4l	6,50 €

#### Saftschorle

0,2l	4,00 €
0,4l	6,20 €



# Getränke

## DRINKS

### BIER

#### BEER

#### Lübzer Pils vom Fass <sup>A</sup>

0,3 l 5,10 €

0,5 l 6,40 €

#### Radler, Alsterwasser <sup>9</sup>

0,3 l 5,10 €

0,5 l 6,40 €

#### Duckstein vom Fass <sup>A</sup>

0,3 l 5,60 €

0,5 l 6,90 €

#### Erdinger Hefeweizen hell <sup>A</sup>, alkoholfrei <sup>A</sup>

0,5 l 5,70 €

#### Lübzer alkoholfrei <sup>A</sup>

0,33 l 5,10 €

### HEISSGETRÄNKE

#### HOT DRINKS

Café Creme <sup>11</sup> 3,70 €

Espresso <sup>11</sup> 3,70 €

Doppelter Espresso <sup>11</sup> 7,40 €

Cappuccino <sup>11,F</sup> 4,40 €

Milchkaffee <sup>11,F</sup> 4,40 €

Latte Macchiato <sup>11,F,1,8,9</sup> 4,90 €

Heiße Schokolade <sup>F,8,9</sup> 4,40 €

Glas Tee 3,10 €

# Getränke

DRINKS

## APERITIFS & LONGDRINKS

<b>Martini Bianco</b> <sup>11</sup> 5 cl	<b>5,70 €</b>
<b>Campari-Orange</b> <sup>10</sup>	<b>8,60 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup> Aperol, Sekt, Soda und Orange	<b>9,60 €</b>
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Zitrone und Minze	<b>8,60 €</b>
<b>Gin Tonic<sup>B</sup> mit Bombay Gin</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Rum Cola, Whisky Cola</b> <sup>1</sup>	<b>9,60 €</b>
<b>Schweriner Schlossgarten Sekt</b> 0,1 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b> 0,7l	<b>104,00 €</b>

# Getränke

## DRINKS

### DIGESTIFS – 4 cl

#### **Grappa**

Nonnio Secco 8,60 €

#### **Aquavit**

Jubiläumsaquavit <sup>K</sup> 6,90 €

#### **Spirituosen**

Bombay Gin 7,20 €

Absolut Vodka 6,20 €

Havana Rum 7,40 €

Tequila Silver 7,40 €

Pernod <sup>1</sup> 6,50 €

#### **Liköre**

Cointreau <sup>1,G</sup> 6,90 €

Baileys <sup>1,2,F,E</sup> 5,70 €

Grand Manier <sup>11,G</sup> 6,90 €

#### **Kräuter**

Ramazotti 6,90 €

Fernet Branca <sup>K</sup> / Menta <sup>11</sup> 6,90 €

Jägermeister 6,50 €

#### **Obstbrände und Geiste**

Schwechower 8,00 €

Birne, Mirabelle, Himbeergeist, Sanddorn  
Pear, mirabelle plum, raspberry brandy, sea buckthorn

#### **Cognac**

Remy Martin V.S.O.P 5,70 €

# Getränke

## DRINKS

### WHISKEY - 4 cl

#### Scotch

Chivas Regal <sup>1.K.A</sup>	9,20 €
Glenfiddich 121	9,20 €
Jack Daniels	8,00 €

#### Irish

Tullamore Dew <sup>K.1</sup>	8,00 €
------------------------------	--------

### COCKTAILS

#### Alkoholisch alcoholic

#### Mojito 10,20 €

Limettensaft, Minze, Weißer Rum  
Lime juice, mint, white rum

#### Sex on the Beach 10,20 €

Vodka, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine  
Vodka, pineapple juice, orange juice, grenadine

#### Golden Sunset 10,20 €

Vodka, Maracujasaft, Orangensaft, Grenadine  
Vodka, passion fruit juice, orange juice, grenadine

#### Alkoholfrei non-alcoholic

#### Virgin Mojito 8,20 €

Limettensaft, Minze, Sodawasser  
Lime juice, mint, soda water

#### Virgin Sex on the Beach 8,20 €

Ananassaft, Orangensaft, Grenadine  
Pineapple juice, orange juice, grenadine

# Getränke

DRINKS

**WEINE\***  
**WHINES\***

## Schweriner Kollektion

Flasche 0,75 l 24,00 €  
Bottle 0,75 l 24,00 €

Schoppen 0,2 l 7,00 €  
Pint 0,2 l 7,00 €

### „Auguste“

Auguste Mathilde Wilhelmine 1822–1862, verheiratet mit Großherzog Friedrich Franz II., Grauburgunder trocken aus Baden  
Auguste Mathilde Wilhelmine 1822–1862, married to Grand Duke Friedrich Franz II, Pinot Gris dry from Baden

### „Alexandrine“

Alexandrine Auguste 1879–1952, Herzogin zu Mecklenburg, spätere Königin von Dänemark, Riesling feinherb aus Württemberg  
Alexandrine Auguste 1879–1952, Duchess of Mecklenburg, later Queen of Denmark, Riesling feinherb from Württemberg

### „Heinrich“

Heinrich der Löwe 1130–1195, Herzog von Sachsen, Stadtgründer Schwerins, Samtrot-Roséwein feinherb aus Württemberg  
Henry the Lion 1130–1195, Duke of Saxony, founder of the city of Schwerin, Velvet red rosé wine feinherb from Württemberg

### „Friedrich Franz“

Friedrich Franz II. 1823–1883, Großherzog von Mecklenburg, beliebter Fürst und Reformier, Lemberger Rotwein trocken aus Württemberg  
Frederick Francis II 1823–1883, Grand Duke of Mecklenburg, popular prince and reformer, Lemberger red wine dry from Württemberg

### „Niklot“

Niklot ca. 1100–1160, Wendenfürst, Stammvater der Herzöge von Mecklenburg, Rotweincuvée feinherb aus Württemberg  
Niklot ca. 1100–1160, Prince of the Wends, progenitor of the Dukes of Mecklenburg, Red wine cuvée feinherb from Württemberg

# Getränke

## DRINKS

### Weißburgunder

Qualitätswein trocken, Nase nach frischem Kernobst und gelben Früchten, Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz

Quality wine dry, Nose of fresh stone fruit and yellow fruits, Bassermann-Jordan Winery, Deidesheim, Palatinate

0,75 l **29,00 €**

0,2 l **8,50 €**

### Chardonnay

Reserve trocken, Aromen von Pfirsich, Nektarine und Zitrus, Grant Burge, Australien

Reserve dry, aromas of peach, nectarine and citrus, Grant Burge, Australia

0,75 l **27,00 €**

0,2 l **7,80 €**

### Gewürztraminer

Auslese intensives Bukett von Rosenöl und Litschi, Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg, Pfalz

Auslese intense bouquet of rose oil and lychee, Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg, Palatinate

0,75 l **31,00 €**

0,1 l **5,00 €**

### Merlot

Pays d'Occ trocken, Aromen von saftigen, reifen Kirschen und Brombeeren, Croix d'Or, Südfrankreich

Pays d'Occ dry, aromas of juicy, ripe cherries and blackberries, Croix d'Or, South of France

0,75 l **24,00 €**

0,2 l **7,00 €**

### Primitivo

Puglia IGT, Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, delikate Röstaromen, Larinum, Apulien

Puglia IGT, aromas of black berries, delicate roasted aromas, Larinum, Apulia

0,75 l **27,00 €**

0,2 l **7,80 €**



# Getränke

## DRINKS

### **ALKOHOLFREIER WEIN\*** **NON-ALCOHOLIC WHINE\***

#### **Save Water Drink Riesling free**

Allendorf, Winkel, Rheingau

Allendorf, Winkel, Rheingau

0,75 l

**21,00 €**

0,2 l

**6,00 €**

\*Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

\*All our wines contain sulfites.

---

Zusatzstoffe: **1** Farbstoffe, **2** Konservierungsstoffe, **3** Stabilisatoren, **4** Emulgatoren, **5** Alkohol, **6** Antioxidationsmittel, **7** geschwärzt, **8** Geschmacksverstärker, **9** Süßungsmittel, **10** Phenylalaninquelle, **11** Koffein

Allergene: **A** Gluten, **B** Krebstiere und Chinin, **C** Eier, **D** Nüsse, **E** Soja, **F** Milch und Milcheiweiß, **G** Schalenfrüchte, **H** Sellerie, **I** Senf, **J** Sesam, **K** Schwefeloxid und Sulfite, **L** Lupine, **M** Weichtiere

Additives: **1** colours, **2** preservatives, **3** stabilizers, **4** emulsifiers, **5** alcohol, **6** antioxidants, **7** blackened, **8** flavour enhancers, **9** sweeteners, **10** source of phenylalanine, **11** caffeine

Allergens: **A** Gluten, **B** Crustaceans and quinine, **C** Eggs, **D** Nuts, **E** Soy, **F** Milk and milk protein, **G** Nuts, **H** Celery, **I** Mustard, **J** Sesame, **K** Sulphur oxide and sulphites, **L** Lupine, **M** Molluscs



