



## Für den kleinen Hunger

---

### **Kalte Platte**

€ 8,50

mit Rohschinken, Salami, Schnittkäse, Butter und Brot

1,2,3,A,C,F,I

*Cold plate with ham, salami, sliced cheese, butter and bread*

### **Käseteller**

€ 9,80

mit Fruchtsenf, Graubrot und Butter

1,2,3,A,C,F,I

*Cheese plate with fruit mustard, brown bread and butter*

### **Kleine Salatvariation**

€ 9,50

wahlweise mit Räucherlachs, Hähnchenbruststreifen oder Mozzarella

mit Erdbeer-Balsamico-Dressing

3,5,G

*Small salad variation optionally with smoked salmon, chicken breast strips or mozzarella with strawberry-balsamic-dressing*

### **Gurkenschiffchen**

€ 9,90

mit Meerrettichcreme, Räucherlachsstreifen und Pumpernickel

1,3,C,F

*Cucumber boat with horseradish cream, smoked salmon strips and pumpernickel*

### **Frühlingsuppe**

€ 5,40

mit hausgemachten Grießklößchen

A,C,F,H

*Spring vegetable soup with homemade semolina dumplings*

### **Frühlings - Kartoffelpuffer**

€ 5,90

mit Salatbouquet und Bärlauch Dip

3,

*Spring hash browns with salad bouquet and wild garlic dip*

### **Gebratene Hähnchenbruststreifen**

€ 8,20

auf Frühlingsalat mit Früchten und Jungzwiebel

3,5,D,G

*Fried chicken breast strips on spring salad with fruits and young onion.*

## Vorspeisen und Suppen

---

### Knoblauchbrot

€ 8,90

mit schwarzen Oliven und feinem Salatbouquet

1,2,7,A,C,E,F

mit Weinbegleitung: Pinot Grigio, Weißwein, trocken

0,2l · € 14,30

K

*Garlic bread with black olives and fine salad bouquet*

*with wine accompaniment: Pinot Grigio, White wine, dry*

### Räucherfischvariation

€ 16,60

mit Meerrettich, Butter und dunklem Brot

D

mit Weinbegleitung: „Auguste“ aus der Schweriner Kollektion

0,2l · € 21,50

K

*Smoked fish variation with horseradish butter and black bread*

*with wine accompaniment: "Auguste" from the Schweriner collection*

### Hausgemachtes Sauerfleisch

€ 11,00

dazu Remoulade und Graubrot

3,4,6,H

mit Weinbegleitung: Bardolino Vigneto Villa Fontana

0,2l · € 16,80

K

*Homemade soured meat in jelly with Remoulade and brown bread*

*with wine accompaniment: Bardolino Vigneto Villa Fontana*

### Cremesüppchen nach „Himmel und Erde“

€ 6,10

Buttermilch-Kartoffelsuppe mit Birnen Chutney und Speckchip

F,G,H,I

*Cream soup after "heaven and earth", Buttermilk potato soup with*

*pears chutney and bacon chip*

### Klare Erbsensuppe

€ 6,00

mit sautierten Schwarzwurzeln

C,F,H,I

*clear pea soup with sauteed salsifies*

## Hauptgerichte Fleisch

---

### Hausgemachtes Sauerfleisch

€ 12,20

mit Bratkartoffeln, dazu Remoulade und Salatgarnitur

3,4,6,H

mit Weinbegleitung: Bardolino Vigneto Villa Fontana

0,2l · € 18,00

K

*Homemade soured meat in jelly with fried potatoes, remoulade and salad garnish*

*with wine accompaniment: Bardolino Vigneto Villa Fontana*

### Gebratene Maishähnchenbrust

€ 15,20

an Zucchini Gemüse, Trüffelbandnudeln und Rosmarin-Sanddorn Jus

5,A,F,H,I

mit Weinbegleitung: „Alexandrine“ aus der Schweriner Kollektion

0,2l · € 20,10

K

*Roasted corn chicken breast on zucchini vegetables,*

*truffle band noodles and rosemary sea buckthorn jus*

*with wine accompaniment: "Alexandrine" from the Schwerin collection*

### Rehschnitzel

€ 17,50

mit Wirsingrahmgemüse und Butterkartoffeln

A,C,F,J,D

mit Weinbegleitung: „Friedrich Franz“ aus der Schweriner Kollektion

0,2l · € 22,40

K

*escalope of venison (deer) with savoy cabbage and buttered potatoes*

*with wine accompaniment: "Friedrich Franz" from the Schwerin collection*

### Gegrilltes Rumpsteak

€ 19,50

mit gemischtem Salat, Pflaumensauce und Kartoffelecken

5,G,H,I

mit Weinbegleitung: Merlot, Croix D´or

0,2l · € 22,80

K,C,F

*grilled rumpsteak with mixed salad, plum sauce and potato wedges*

*with wine accompaniment: Merlot, Croix D´or*

### Lammkoteletts

€ 18,20

mit Birnen-Speckbohnen, Kartoffelbaumkuchen und Estragon-Senfesauce

5,G,H,I

mit Weinbegleitung: „Niklot“ aus der Schweriner Kollektion

0,2l · € 23,10

K,C,F

*Lamb chops with pear and bacon beans, potato cake and tarragon mustard sauce*

*with wine accompaniment: "Niklot" from the Schwerin collection*

## Hauptgerichte Fisch

---

### **Scholle im Ganzen gebraten** **€ 18,00**

mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salatvariation

G

mit Weinbegleitung: Chardonnay, Les Cépages

0,2l · € 24,30

K

*fried whole plaice with bacon and onions, fried potatoes and salad variation  
with wine accompaniment: Chardonnay, Les Cépages*

### **Pochiertes Sukower Welsfilet** **€ 12,00**

mit Schwarzwurzelgemüse und Wildreis

5,F

mit Weinbegleitung: Grauer Burgunder, Dr. von Bassermann Jordan

0,2l · € 20,10

K

*Poached Sukow catfish fillet with salsifies vegetables and wild rice  
with wine accompaniment: Gray Burgundy, Dr. Ing. by Bassermann Jordan*

### **Gebratenes Steinbutt-Filet** **€ 11,00**

auf Spinatpolenta, Weiße Bohnen und Rotwein-Butter

5,A,C,F

mit Weinbegleitung: Riesling, Weingut Robert Weil

0,2l · € 22,40

K

*fried turbot fillet on spinach polenta, white beans and red wine butter  
with wine accompaniment: Riesling, Weingut Robert Weil*

### **Matjesfilet** **€ 9,00**

mit Kräuterkartoffeln, Salat und Bärlauch Dip

5,G

mit Weinbegleitung: „Alexandrine“ aus der Schweriner Kollektion

0,2l · € 13,90

K

*Matie Filet with herb potatoes, salad and wild garlic dip  
with wine accompaniment: "Alexandrine" from the Schwerin collection*

## Hauptgerichte Vegetarisch

---

### Ofenkartoffel

€ 7,50

mit feiner Salatvariation und Kartoffelcreme

1,7,A,C,D

Baked potato with a fine salad variation and potato cream

### Pesto Tagliatelle

€ 14,00

mit Kräuter Pesto, getrockneten Tomaten und Mozzarella

A,C,D

mit Weinbegleitung: Bardolino Vigneto Villa Fontana

0,2l · € 19,80

K

Pesto Tagliatelle with pesto of herbs, dried tomatoes and mozzarella

with wine accompaniment: Bardolino Vigneto Villa Fontana

### Wirsingroulade

€ 9,30

mit Wurzelgemüse und Champignons gefüllt, dazu Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln

A,C,D

mit Weinbegleitung: Grauer Burgunder, Dr. von B & J, trocken

0,2l · € 17,40

K

Savoy cabbage filled with root vegetables and mushrooms served with herb cream sauce and boiled potatoes

with wine accompaniment: Grauer Burgunder, Dr. med. from B & J, dry

## Dessert

---

### Gefüllter Honigkuchen

€ 9,20

mit Blaubeeren, Sanddornsauce und Vanilleeis

5,D,C,F

Honey cake filled with blueberries, sea buckthorn sauce and vanilla ice cream

### Karamellisierte Ei-Creme

€ 7,50

mit heißen Kirschen und Espresso

C,F

Caramelized egg cream with hot cherries and espresso

## Für unsere kleinen Gäste

---

**Backhähnchenstreifen mit Pommes Frites** € 7,50

A,C,F,H,K

*Baked chicken strips with french fries*

**Portion Pommes Frites** € 3,50

F,H,K

*Portion of french fries*

**Nudeln mit Tomatensauce** € 6,50

A,C,F,H,K

*Pasta Neapolitan with fresh tomatoes*

## Unsere Eis und Kuchen Empfehlung

---

### Unser Kuchen:

*Apfel - Mandel Kuchen* A,C,F,G

*Kirsch - Marmor Kuchen* A,C,E,F

*Käse - Mandarine Kuchen* A,C,F

*Zwetschgen Kuchen* A,C,F,G

€ 4,90

### Unser Eis:

*Schokoladen Cremeeis* F,C,9,D,G

*Vanille Cremeeis* F,C,9,D,G

*Salziges Karamell Cremeeis* F,C,9,D,G

*Rosen-Cremeeis* F,C,9,D,G

*Erdbeer Sorbet* C,9,D,G

*Himbeer Sorbet* C,9,D,G

*Apfel Sorbet* C,9,D,G

**1 Kugel 1,80€ jede weitere 1,00€  
Portion Sahne 0,80€**

*Eis von unserem regionalen Lieferanten aus Holthausen von eigenen Produkten, ohne Farbstoffe und künstlichen Aromen.*

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,2l	2,75€
(Classic / Medium / Naturell)	0,75l	5,90€
Coca Cola <sup>1,11</sup> , Coca Cola light <sup>10,11,1</sup> , Cola Zero <sup>1,11,10</sup>	0,2l	2,90€
Fanta <sup>1,6,3</sup> , Sprite	0,4l	4,40€
Schweppes Tonic Water <sup>B</sup> ,	0,2l	3,20€
Bitter Lemon <sup>9,10,B</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>	0,4l	4,90€
Klindworth Säfte/Nektar	0,2l	2,90€
(Apfel/Orange/Banane/Kirsche/ Ananas/Maracuja/Rhabarber/Grapefruit)	0,4l	4,90€
Saftschorle	0,2l	2,90€
	0,4l	4,90€

## Bier

Lübzer Pils vom Fass <sup>A</sup>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,60€
Radler/Alsterwasser <sup>9</sup>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,60€
Duckstein vom Fass <sup>A</sup>	0,3l	3,90€
	0,5l	5,60€
Erdinger Hefeweizen hell <sup>A</sup> , dunkel <sup>A</sup> , alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5l	4,50€
Lübzer alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	3,50€

## Heißgetränke

Cafe Creme <sup>11</sup>	2,60€
Kännchen Kaffee <sup>11</sup>	5,00€
Espresso <sup>11</sup>	2,50€
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	4,90€
Cappuccino <sup>11,F</sup>	3,20€
Milchkaffee <sup>11,F</sup>	3,20€
Latte Macchiato <sup>11,F,1,8,9</sup>	3,20€
Heiße Schokolade <sup>F,8,9</sup>	3,20€
Glas Tee	2,10€
Kännchen Tee	3,60€
Irish Coffee mit Tullamore Dew <sup>11,F</sup>	6,90€
Grog <sup>1,5</sup>	5,60€

## Aperitifs und Longdrinks

---

Martini Extra Dry <sup>11</sup> , Rosso <sup>11</sup> , D´oro <sup>11</sup> , Bianco <sup>11</sup>	5 cl	4,90€
Sherry Sandeman Fino <sup>x</sup>	5 cl	4,50€
Sherry Sandeman Medium Dry <sup>x</sup>	5 cl	4,50€
Campari <sup>10</sup> - Orange/Soda /Tonic <sup>B</sup>		7,00€
Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Soda und Orange)		7,90€
Kir Royal mit Sekt (Schweriner Burggarten und Cassislikör)		7,90€
Hugo (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Zitrone und Minze)		6,90€
Gin Tonic <sup>B</sup> mit Bombay Gin		8,90€
Gin Tonic <sup>B</sup> mit Gordons Gin		6,50€
Barcardi Cola <sup>1,2</sup> oder Cuba Libre		7,90€
Schweriner Schlossgarten Sekt	0,1 cl	2,90€

## Digestifs

---

### Portweine

Ruby Port <sup>x</sup> , Ramos Pinto <sup>x</sup>	5 cl	5,00€
---------------------------------------------------	------	-------

### Grappa

Nonnio Chardonay, Merlot, Secco	4 cl	6,90€
---------------------------------	------	-------

### Aquavit

Malteser <sup>x</sup>	4 cl	4,80€
Linie Aquavit <sup>x</sup> / Jubiläumsaquavit <sup>x</sup>	4 cl	5,40€
Mann un Fru	4 cl	4,50€

### Spirituosen

Gordon´s Gin	4 cl	4,80€
Bombay Gin	4 cl	5,80€
Absolut Vodka	4 cl	4,50€
Three Sixty Vodka	4 cl	5,90€
Havana Rum	4 cl	5,90€
Barcardi	4 cl	6,50€
Tequila Silver	4 cl	5,90€
Sambuca <sup>11</sup>	4 cl	5,90€
Pernod <sup>i</sup>	4 cl	4,90€



### Liköre

Cointreau <sup>1,G</sup>	4 cl	5,90€
Amarula <sup>1,K,F,E</sup>	4 cl	5,90€
Baileys <sup>1,2,F,E</sup>	4 cl	4,80€
Grand Manier <sup>1,G</sup>	4 cl	5,90€

### Kräuter

Averna <sup>G</sup>	4 cl	5,90€
Ramazotti	4 cl	5,90€
Fernet Branca <sup>K</sup> / Menta <sup>11</sup>	4 cl	5,90€
Jägermeister	4 cl	4,80€

### Obstbrände und Geiste

Schwechower Birne / Mirabelle / Schlehe	4 cl	6,50€
Schwechower Himbeergeist / Sanddorn	4 cl	6,50€

### Brandy und Cognac

Calvados Papedoux V.S.O. <sup>P,F,K</sup>	4 cl	5,90€
Courvoisier V.S.O. <sup>P,G,D,K</sup>	4 cl	4,00€
Remy Martin V.S.O.P	4 cl	4,60€
Hine V.S.O. <sup>P,K</sup>	4 cl	5,20€
Carlos I <sup>K,F</sup>	4 cl	5,90€

## Whisk(e)y

---

### Scotch

Johnnie Walker Red Label <sup>1,11</sup>	4 cl	6,90€
Johnnie Walker Black Label <sup>1,11</sup>	4 cl	7,90€
Glenmorangie 10 <sup>1,K</sup>	4 cl	10,90€
Chivas Regal <sup>1,K,A</sup>	4 cl	7,90€
Dimple <sup>G,1</sup>	4 cl	7,90€
J & B <sup>1,G</sup>	4 cl	6,90€
Glenfiddich 12 <sup>1</sup>	4 cl	7,90€
Ballantines <sup>1,K</sup>	4 cl	6,90€
Jack Daniels	4 cl	6,90€

### Irish

Tullamore Dew <sup>K,1</sup>	4 cl	6,90€
------------------------------	------	-------

### Bourbon

Jim Beam Black <sup>A,1</sup>	4 cl	6,90€
-------------------------------	------	-------



AMEDIA  
PLAZA

## *Schwerin Kollektion*

---

### *„Auguste“*

*Auguste Mathilde Wilhelmine 1822-1862  
verheiratet mit Großherzog Friedrich Franz II.  
Grauburgunder trocken aus Baden  
enthält Sulfite*

### *„Alexandrine“*

*Alexandrine Auguste 1879-1952  
Herzogin zu Mecklenburg, spätere Königin von Dänemark  
Riesling feinherb aus Württemberg  
enthält Sulfite*

### *„Heinrich“*

*Heinrich der Löwe 1130-1195  
Herzog von Sachsen, Stadtgründer Schwerins  
Samtrot Roséwein feinherb aus Württemberg  
enthält Sulfite*

### *„Friedrich Franz“*

*Friedrich Franz II. 1823-1883  
Großherzog von Mecklenburg, beliebter Fürst und Reformier  
Lemberger Rotwein trocken aus Württemberg  
enthält Sulfite*

### *„Niklot“*

*Niklot ca. 1100-1160  
Wendenfürst, Stammvater der Herzöge von Mecklenburg  
Rotweincuvée feinherb aus Württemberg  
enthält Sulfite*

0,2l 5,90€      0,75l 15,90



AMEDIA  
PLAZA  
*Weißwein*

---

## *Deutschland:*

### *Riesling, Weingut Robert Weil, trocken, Rheingau*

würzig und vollmundig, zarte Aromen von Pfirsichen und Papaya

enthält Sulfite 0,2l 12,40€ 0,75l 37,90€

### *Grauer Burgunder, Dr. von Bassermann Jordan, trocken, Pfalz*

frischer fruchtiger Weißwein, erinnert an Melonen und Apfel,

enthält Sulfite 0,2l 9,10€ 0,75l 27,90€

### *Weißweincuvée, „Den Tag Versüßen“, Weingut Kiefer, lieblich, Baden*

mit Aromen weißer Früchte sowie Blüten wie z.B. Akazie

enthält Sulfite 0,2l 5,20€ 0,75l 15,90€

## *Italien:*

### *Pinot Grigio Il Cigno, trocken*

mit Aromen von gelben Birnen, Aprikosen, Pfirsich, Anklänge von tropischen Früchten und Kräutern.

enthält Sulfite 0,2l 6,40€ 0,75l 19,90€

## *Frankreich:*

### *Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild, trocken, Frankreich*

Aromen von Birnen und Weinbergpfirsich

enthält Sulfite 0,2l 7,30€ 0,75l 21,90€

## *Rotwein*

---

## *Deutschland:*

### *Spätburgunder, Freiherr von Gleichenstein, halbtrocken*

Würzige Noten mit dezentem Cassis und Kirsche

enthält Sulfite 0,2l 8,20€ 0,75l 24,90€

### *Dornfelder, Louis Guntrum, trocken*

klarer fruchtiger Duft, gehaltvoller weicher Ausdruck, schöner Nachhall

enthält Sulfite 0,2l 6,40€ 0,75l 19,90€



### *Rotweincuveé, „Die Freude teilen“ Weingut Kiefer, lieblich*

*Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren*

enthält Sulfite

0,2l 5,20€

0,75l 15,90€

### **Italien:**

#### *Bardolino „Villa Fontana“, Weingut Tommasi Viticoltori, trocken*

*Fruchtbetont auch am Gaumen mit viel Fülle,*

*Lebendigkeit und feinwürzigem harmonischem Nachhall.*

enthält Sulfite

0,2l 6,80€

0,75l 27,90€

### **Frankreich:**

#### *Merlot, Croix D´or, trocken*

*Aromen von saftigen reifen Kirschen und Brombeeren,*

*rundet mit einer leichten Pfeffernote ab.*

enthält Sulfite

0,2l 6,30€

0,75l 18,90€

## **Deklaration**

---

### **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

*Bitte beachten Sie dass wir bei einen Beilagenwechsel 1,50€ pro Gericht berechnen.*