Herzlich willkommen!
Happy welcome!

Restaurant Gabbiano

Das Restaurant Gabbiano bietet am Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an, das mit regionalen Produkten überzeugt. Eine Variation im Frühstück verspricht auch bei längeren Aufenthalten keine Langeweile aufkommen zu lassen. Am Abend überzeugt das Restaurant Gabbiano mit einer mediterranen Küche. Dabei sehen Sie im Live Cooking, was an Kulinarik geboten wird. Sie haben immer die Möglichkeit die Empfehlung des Küchenchefs, in Form eines Auswahlmenüs, zu probieren oder einfach im á la carte Bereich Ihr Abendessen zusammenzustellen. Ach übrigens, Kinder essen bei uns auch á la carte. Entweder zum halben Preis in der regulären Speisekarte oder gerne aus der eigenen á la carte Kinderkarte. Wir wünschen Ihnen ganz viel Spaß im Restaurant Gabbiano, genießen Sie die individuelle Kulinarik des Hauses.

The Gabbiano restaurant offers a breakfast buffet in the morning with regional products. A variation in breakfast promises no boredom, even for longer stays. In the evening, the restaurant Gabbiano impresses with a mediterranean cuisine. Convince yourself in Live Cooking, what culinary art means. You always have the option of trying the chef's recommendation in the form of a selection menu or simply putting your dinner together in the á la carte section. By the way, children also eat á la carte with us. Either at half price in the regular menu or from our own á la carte children's menu. We wish you a lot of fun in the restaurant Gabbiano, enjoy the individual cuisine of the house.

Öffnungszeiten *opening hours*

Frühstückszeit	von 07:00 – 11:00 Uhr
Dinner	von 18:00 – 22:00 Uhr
Küche	bis 21:00 Uhr

Wir bitten Dich um vorzeitige Reservierung zum Dinner.
We ask you to make an early reservation for dinner.

Restaurant Gabbiano

Inhaltsverzeichnis *Table of Contents*

Aperitifs *Aperitifs*	3
Empfehlung des Küchenchefs *Chef's recommendation*	im Hotel
Vorspeisen *Appetizers*	4
Suppen *Soups*	
Hauptgänge *Main courses*	
Dessert & Käse *Dessert & Cheese*	5
Special *Specials*	6
Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*	7
Säfte *Juices*	
Nektar *Nectar*	
Heißes *Hot beverages*	
Weißwein *White wine*	8
Rosé *Rosé wine*	9
Rotwein *Red wine*	
Weinschorle *Wine spritzer*	
Vom Fass *Draft beer*	10
Aus der Flasche *Bottled Beer*	
Spritziges *Sparkling wine*	
Champagner *Champagne*	
Digestifs *Digestifs*	11

Legende *Legend*

Vegetarisch Vegan

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Restaurant Gabbiano

Aperitifs

Campari Orange € 8,00
Campari I Orangesaft
Campari I orange juice

Aperol Spritz € 9,00
Sekt I Aperol I Orange I Soda
Sparkling wine I Aperol I orange I soda

Hugo € 10,00
Sekt I Holunderblüte I Limettensaft I Minze I Soda
Sparkling wine I elderflower I fresh lime juice I mint I soda water

Rosato Tonic € 10,00
Ramazzoti Aperitivo Rosato I Schweppes Indian Tonic
Ramazzoti Aperitivo Rosato I Schweppes Indian Tonic

Limoncello Spritz € 10,50
Limoncello I Prosecco
Limoncello I Prosecco

Kîr Royal € 14,00
Creme de Cassis I Laurent-Perrier Champagner
Creme de Cassis I Laurent-Perrier champagne

Wir servieren unsere prickelnden Aperitifs
Hugo & Kîr Royal
auch alkoholfrei für jeweils € 7,50.
Optionally we serve our sparkling aperitifs without alcohol.
Price per drink € 7,50.

Martini € 5,00
Martini extra dry I bianco I rosso
Martini extra dry I bianco I rosso

Sherry € 6,00
Lustau Sherry dry I medium I cream
Lustau Sherry dry I medium I cream

Portwein € 6,00
Delaforce Portwein white I ruby
Delaforce port wine white I ruby

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Restaurant Gabbiano

Vorspeisen *Appetizers*

Gebeiztes Filet vom Iberico Schwein € 17,00
Lardo | Sojabohnen Coulis
Marinated fillet of Iberico pork | Lardo | Soybean Coulis

Praline vom geräucherten Ostseelachs € 18,00
grüner Apfel | Gurke | Lachskaviar
Smoked Baltic salmon praline | green apple | cucumber | salmon caviar

Suppen *Soups*

Bärlauchsüppchen € 8,00
Grissini
Wild Garlic Soup | Grissini

+ luftgetrockneter Schinken € 2,00
air-dried ham

Mediterrane Fischsuppe € 9,00
Fischvariation | Bouchot Muscheln | Chili | Knoblauch | Tomate
Fish variation | bouchot clams | chilli | garlic | tomato

Essenz von Waldpilzen € 9,00
Ravioli | Kräutereierstich
Essence of forest mushrooms | ravioli | herbal egg stitch

Hauptgänge *Main courses*

Getrüffelte Gnocchi € 25,00
gegrillte Avocado | Grana Padano
Truffled gnocchi | grilled avocado | Grana Padano

Tortellini € 26,00
Ricotta | Babyspinat | Pinienkerne
Tortellini | Ricotta | baby spinach | pine nuts

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Restaurant Gabbiano

Gebratener Adlerfisch € 29,00
Pastinake | Wurzelwerk | Pilznage
Fried meager | Parsnip | roots | fungal gnawing

Filet vom Steinköhler € 30,00
Mango-Risotto | Micro-Spargel
Fillet of charcoal | Mango Risotto | Micro asparagus

Kalbskaree mit Bärlauchkruste € 33,00
Honigkarotte | Topinambur
Veal loin with wild garlic crust | honey carrot | topinambur

Schulter & Rücken vom Salzwiesenlamm € 35,00
Maisgries | Zweierlei Bohnen
Salt marsh lamb shoulder & back | corn semolina | beans

Dessert & Käse *Dessert & Cheese*

Mango-Passionsfruchtmousse
Karamell | Beeren | Schokolade € 10,00
Mango passion fruit mousse | caramel | berries | chocolate

Nougatknödel € 10,00
Erdbeersorbet | Sezchuanpfeffer | Vanille
Nougat dumplings | strawberry sorbet | Sichuan pepper | Vanilla

Käsevariation á 50 g € 5,00
Brot | Fruchtsenf | Butter
Cheese variation | bread | fruit mustard | butter

HARTKÄSE
Parmesan Grana Padano | Manchego
oder Pecorino

SCHNITTKÄSE
Morbier oder Inselkäse Usedomer Mittelalt

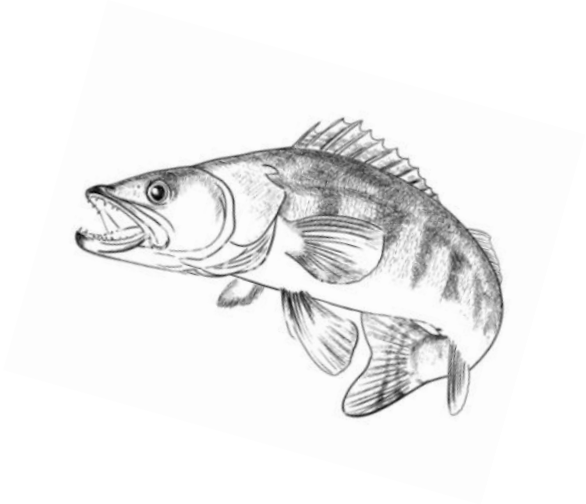
WEICH- & BLAUSCHIMMELKÄSE
Camembert | Reblochon
oder Gorgonzola

FRISCHKÄSE
Inselfrischkäse - natur

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Restaurant Gabbiano

Special *Special*



Ein Fang für Zwei!
Die große Fischauswahl im Restaurant Gabbiano

Für die Monate April bis September hat sich unser Küchenchef Karsten Wettberg für Sie etwas ganz Besonderes ausgedacht. Buchen Sie „Ein Fang für Zwei“ und genießen Sie am Abend Fisch, der am Morgen noch geschwommen hat.

Ein Fang für Zwei variiert. Küchenchef Karsten Wettberg kauft für Sie fangfrischen Fisch, der je nach Fang vom Fischer anders sein kann. Ein Fang für Zwei beinhaltet:

sechs Filets á 120g, Garnelen & Grünschalmuscheln
dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln | Orangenfenchel | Krustentierschaum

❤ Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

☑ Keine Voranmeldung nötig

ⓘ Buchbar ab zwei Personen

Ein Fang für Zwei	€ 70,00
+ Bärlauchsüppchen	€ 80,00
für Halbpensionsgäste **Ein Fang für Zwei**	kostenfrei

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Restaurant Gabbiano

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

Glashäger Mineralwasser	0,25l	€	3,50
classic I medium I still	0,75l	€	8,00
Sparkling I medium I still water			
Coca-Cola I Coca-Cola light I Fanta I Sprite	0,2l	€	3,80
Schweppes Bitter Lemon I Schweppes Ginger Ale	0,2l	€	3,80

Säfte *Juices*

Apfel I Orange I Grapefruit I Ananas I Cranberry	0,2l	€	3,80
Apple I orange I grapefruit I pineapple I cranberry			

Nektar *Nectar*

Banane I Maracuja I Kirsch	0,2l	€	3,80
Banana I passion fruit I cherry			
Saft- & Nektarschorlen nach Wahl	0,2l	€	3,80
Spritzer to your choice			

Heißes *Hot beverages*

Espresso	€	3,00
Doppelter Espresso *Double Espresso*	€	5,50
Kaffee Crème *Coffee*	€	3,50
Kaffee Crème (entkoffeiniert) *Decaffeinated coffee*	€	3,50
Cappuccino	€	4,50
Milchkaffee *Milk coffee*	€	4,50
Latte Macchiato	€	4,50
Heiße Schokolade *Hot chocolate*	€	4,00
Glas Milch *Glas of milk*	€	2,50

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Restaurant Gabbiano

Pot Tee aus dem Hause Ronnefeldt *Tea Mug*		€ 5,00

Englisch Breakfast	Schwarzer Tee *Black tea*
Earl Grey	Schwarzer Tee *Black tea*
Morgentau	Aromatisierter grüner Tee *Flavoured green tea*
Refreshing Mint	Kräutertee - Pfefferminz *Peppermint tea*
Fruity Camomile	Kräutertee - Kamille *Camomile tea*
Rooibos Orange	Kräutertee - Rooibos *Rooibos tea*
Sweet Berries	Früchtetee *Fruit tea*

Weißwein *White wine*

„Ursprung“ Silvaner I trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland I Franken I Weingut Horst Sauer *Germany I Franconia I Silvaner I dry*	0,75l	€ 31,00
Chardonnay I trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland I Pfalz I Weingut Karl-Heinz Meyer *Germany I Palatinate I Chardonnay I dry*	0,75l	€ 31,00
Weißburgunder I trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland I Nahe I Gebrüder Kauer *Germany I Nahe I Pinot Blanc I dry*	0,75l	€ 31,00
„Riesling Walter“ I trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Mosel I Weingut Walter *Germany I Mosel I Riesling I dry*	0,75l	€ 33,00
Lugana I trocken	0,15l	€ 8,00
Italien I Venezien I Cantina Fratelli Zeni *Italy I Venezia I Lugana I dry*	0,75l	€ 35,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Rosé *Rosé wine*

„Wild Rosé“ I feinherb	0,15l	€	7,00
Deutschland I Württemberg I Weingut Hirsch	0,75l	€	31,00
Germany I Wuerttemberg I Rosé Cuvée I semi-dry			

Rotwein *Red wine*

Spätburgunder, trocken	0,15l	€	7,00
Deutschland I Pfalz I Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€	31,00
Germany I Palatinate I Pinot Noir I dry			
„Lisas Lila Rot“ I Rotweincuvée I trocken	0,15l	€	7,00
Deutschland I Rheinhessen I Weingut Lisa Bunn	0,75l	€	31,00
Germany I Rheinhessen I red wine Cuvée I dry,			
Rot und Wild Cuveé	0,15l	€	7,00
Deutschland I Württemberg I Weingut Hirsch	0,75l	€	33,00
Germany I Mosel I Riesling I dry			
Chianti Classico I trocken	0,15l	€	8,50
Italien I Toskana I Castello Banfi	0,75l	€	37,00
Italy Toscana I Chianti Classico I dry			

Weinschorlen *Wine spritzer*

Weiß I rosé I rot	0,2l	€	7,00
white I rosé I red wine			

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Restaurant Gabbiano

Vom Fass *Draft beer*

Radeberger Pilsener	0,3l	€	4,40
	0,5l	€	6,00
Störtebeker Pils	0,3l	€	4,80
	0,5l	€	6,40
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	€	4,40
	0,5l	€	6,00
Alsterwasser	0,3l	€	4,40
Beer with lemonade	0,5l	€	6,00

Aus der Flasche *Bottled beer*

Maisel's Weisse Original *Wheat Beer*	0,5l	€	6,00
Maisel's Weisse Dunkel *Dark Wheat Beer*	0,5l	€	6,00
Maisel's Weisse Kristal *Crystal Wheat Beer*	0,5l	€	6,00
Maisel's Weisse Alkoholfrei *Nonalcoholic Wheat Beer*	0,5l	€	6,00
Störtebeker Frei Bier Bio *Nonalcoholic Beer*	0,33l	€	5,50

Spritziges *Sparkling wine*

Travel Charme Jahrgangssekt	0,1l	€	6,50
	0,75l	€	31,00
Prosecco Valdo Origine Spumante Brut	0,1l	€	7,50
	0,75l	€	39,00
Prosecco Valdo Origine Spumante Brut Rosé	0,1l	€	7,50
	0,75l	€	39,00
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531, Brut	0,1l	€	8,00
	0,75l	€	44,00

Champagner *Champagne*

Champagne Laurent Perrier La Cuvée, Brut	0,1l	€	13,50
	0,375 l	€	50,00
	0,75 l	€	85,00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée, Rosé	0,75l	€	115,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Restaurant Gabbiano

Digestifs

Grappa *Grappa*	2 cl
Nonino Grappa Vuisinar Riserva	€ 6,00
Nonino Grappa Chardonnay di Nonino	€ 6,00
Nonino Grappa Merlot di Nonino	€ 6,00

Brände und Geiste *Spirits*	2 cl
aus der Gutsbrennerei Zinzow	
Alte Zwetschge *plum*	€ 6,00
Williams-Christ *pear*	€ 6,00
Himbeergeist *raspberry*	€ 6,00
Apfelbrand *apple*	€ 6,00

Liköre *Liqueur*	4 cl
Bailey´s Irish Cream	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00

Bitters & Anise *Bitters & Anise*	4 cl
Ramazzotti	€ 6,00
Averna	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00
Pernod	€ 6,00

Kümmel & Aquavit *Kümmel & Aquavit*	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,00
Malteser	€ 3,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
Rostocker double cumin	
Arlborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.