



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 Kulinariik 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 Kulinariik 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 Sie um vorzeitige Reservierung zum Dinner.

We ask you to make an early reservation for dinner.

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.

Inhaltsverzeichnis *Table of Contents*

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

Legende *Legend*



Vegetarisch



Vegan

Aperitifs

Campari Orange Campari Orangesaft Campari orange juice	€ 8,00
Aperol Spritz Sekt Aperol Orange Soda Sparkling wine Aperol orange soda	€ 9,00
Hugo Sekt Holunderblüte Limettensaft Minze Soda Sparkling wine elderflower fresh lime juice mint soda water	€ 10,00
Rosato Tonic Ramazzoti Aperitivo Rosato Schweppes Indian Tonic Ramazzoti Aperitivo Rosato Schweppes Indian Tonic	€ 10,00
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Limoncello Prosecco	€ 10,50
Kîr Royal Creme de Cassis Laurent-Perrier Champagner Creme de Cassis Laurent-Perrier champagne	€ 14,00

**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 Martini extra dry bianco rosso Martini extra dry bianco rosso	€ 5,00
Sherry Lustau Sherry dry medium cream Lustau Sherry dry medium cream	€ 6,00
Portwein Delaforce Portwein white ruby Delaforce port wine white ruby	€ 6,00

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.

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*

Getrübelt 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


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  € 10,00
 Karamell | Beeren | Schokolade
 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 Inselfkäse Usedomer Mittelalt

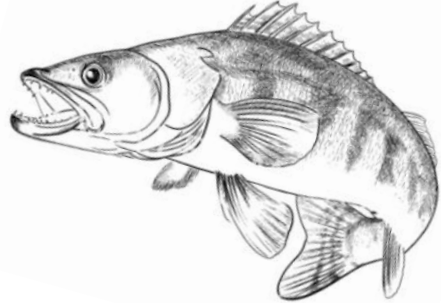
WEICH- & BLAUSCHIMMELKÄSE
 Camembert | Reblochon
 oder Gorgonzola

FRISCHKÄSE
 Inselfrischkäse - natur

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



Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

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

Säfte *Juices*

Apfel Orange Grapefruit Ananas Cranberry	0,2l	€	3,80
<i>Apple orange grapefruit pineapple cranberry</i>			

Nektar *Nectar*

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

Heißes *Hot beverages*

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

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

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

Weißwein *White wine*

„Ursprung“ Silvaner trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Franken Weingut Horst Sauer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Franconia Silvaner dry</i>		

Chardonnay trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Pfalz Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Palatinate Chardonnay dry</i>		

Weißburgunder trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Nahe Gebrüder Kauer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Nahe Pinot Blanc dry</i>		

„Riesling Walter“ trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland Mosel Weingut Walter	0,75l	€ 33,00
<i>Germany Mosel Riesling dry</i>		

Lugana trocken	0,15l	€ 8,00
Italien Venezien Cantina Fratelli Zeni	0,75l	€ 35,00
<i>Italy Venezia Lugana dry</i>		

Rosé *Rosé wine*

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

Rotwein *Red wine*

Spätburgunder, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Pfalz Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Palatinate Pinot Noir dry</i>		

„Lisas Lila Rot“ Rotweincuvée trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Rheinhessen Weingut Lisa Bunn	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Rheinhessen red wine Cuvée dry,</i>		

Rot und Wild Cuveé	0,15l	€ 7,00
Deutschland Württemberg Weingut Hirsch	0,75l	€ 33,00
<i>Germany Mosel Riesling dry</i>		

Chianti Classico trocken	0,15l	€ 8,50
Italien Toskana Castello Banfi	0,75l	€ 37,00
<i>Italy Toscana Chianti Classico dry</i>		

Weinschorlen *Wine spritzer*

Weiß rosé rot	0,2l	€ 7,00
<i>white rosé red wine</i>		



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
<i>Beer with lemonade</i>	0,5l	€ 6,00

Aus der Flasche *Bottled beer*

Maisel's Weisse Original <i>Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Maisel's Weisse Dunkel <i>Dark Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Maisel's Weisse Kristal <i>Crystal Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Maisel's Weisse Alkoholfrei <i>Nonalcoholic Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Störtebeker Frei Bier Bio <i>Nonalcoholic Beer</i>	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.

Digestifs

Grappa <i>Grappa</i>	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 <i>Spirits</i>	2 cl
<i>aus der Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Alte Zwetschge <i>plum</i>	€ 6,00
Williams-Christ <i>pear</i>	€ 6,00
Himbeergeist <i>raspberry</i>	€ 6,00
Apfelbrand <i>apple</i>	€ 6,00

Liköre <i>Liqueur</i>	4 cl
Bailey's Irish Cream	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00

Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	4 cl
Ramazotti	€ 6,00
Averna	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00
Pernod	€ 6,00

Kümmel & Aquavit <i>Kümmel & Aquavit</i>	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,00
Malteser	€ 3,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
<i>Rostocker double cumin</i>	
Arlborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00