

Wildreis- Bowl

mit gebratenen Garnelen im Tempurateig, frischer Ananas, Gurke, Rucola, Avocado, Limettensaße und Granatapfelkernen.

Euro 21

Vegetarische Bowl

mit Zucchini, Rote- Bete, Fetakäse, Tomaten, Rote Zwiebeln, Gurke, Wasabi Mayonaise und Wasabi- Nüssen.

Euro 17

Original Caesar Salat

Romana Salat mit unserem hausgemachtem Caesar Dressing, Croutons und frisch gehobeltem Parmesan wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust

Euro 18

mit gebratenem Lachs- Garnelenspieß

Euro 22



Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit einer Vanillesauce.

Euro 7,00

Leckere Creme brûlée mit karamellisierten Walnüssen
Beerenauslese und frischer Minze.

Euro 9

Sanfter Schokotraum

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Vanillesoße, erlesener Beerenauslese und frischer Minze.

Euro 10

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese **Zusatzstoffe** und auch die **Allergene** haben wir für Sie in einer separaten Karte gekennzeichnet.

Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter bei Bedarf danach!!

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!!



KLABAUFERMANN

das Proviantaurant

Klabautermann's
Tages- Kombüse

Täglich von 12.00 bis 16:45 Uhr

Tageskarte von 12.00 bis 16:45 Uhr

Klabauter's Fischsuppe

mit Gemüseeinlage und frischem Babyspinat.

Euro 10

Tomaten- Kokossuppe

mit gerösteten Kokospänen und einem Hähnchenspieß.

Euro 9



Kajüten Pfännchen

Feurige Garnelenpfanne mit frischem Chili- Knoblauchöl, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauchdip und Baguette.

Euro 18

Piratenschmaus

Labskaus nach guter alter Tradition mit Speck und Zwiebelstippe, Matjesfilet, Spiegeleier druff, Rote- Bete und Gewürzgurke.

Euro 20

Klabautermann`s Klassiker

Zarte Matjesfilet` Hausfrauen Art` mit einer Apfel- Zwiebel- Gurken- Sahnesoße, knackigem Salatbouquet und Bratkartoffeln.

Euro 19

GRÖMITZ GENIESST REGIONAL

KABELJAUFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN
MIT EINEM ROSMARIN- GARNELENSPIESS
AUF EINEM ROTE BETE- KARTOFFELSTAMPF,
MARINIERTEN APFEL- ZUCKERSCHOTENSALAT
UND MEERRETTICHSCHAUM.

EURO 26

Klabauters Pannfisch

Kabeljau, Lachs und Schollenfilet auf Bratkartoffeln mit einer körnigen Senfsoße und knackigem Salatbouquet.

Euro 26



KLABAUTERMANN
das Proviantaurant



Tageskarte von 12.00 bis 16:45 Uhr

Große Ostseescholle` Finkenwerder Art` (525-625g)

mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln und knackigem Salatbouquet.

Euro 28



Roast Me

Roastbeef zartrosa gebraten mit würziger Remouladensauce, roten Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Vitaminstoß aus dem Garten.

Euro 22

Schnitzel` Jäger Art`

mit frischer Rahm- Champignonsauce, Butterspätzle und kleinem Salat.

Euro 19

Klabautermann`s Strandpfanne

Hähnchenbrustfilet und Schweinerücken auf feurigem Paprika- Zwiebelgemüse, Rosmarinkartoffeln und Aioli.

Euro 21

Klabautermann Schnitzel

Kleine frisch panierte Schnitzelchen in der Knusperpanade auf Bratkartoffeln, Rose vom Norweger Räucherlachs, Soße Hollandaise und Spiegeleier.

Euro 25



Feurige Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen,

Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, mit Käse überbacken und einer Kartoffelcreme.

Euro 19



Pasta- Basta

Spaghetti mit Lachswürfeln

frischen Kräutern, Knoblauch und Cherrytomaten, leichter Sahnesoße und frisch geriebenem Parmesan.

Euro 19

Spaghetti Bolognese

mit hausgemachter Fleischsoße, kleinem Salat und frisch geriebenem Parmesan.

Euro 16



KLABAUTERMANN
das Proviantaurant

