



„SCHWINDTS“ WINTERLICHE SPEZIALITÄTEN

Feines Rotkraut-Birnen Süppchen, verfeinert mit Zimt & Creme Fraiche, dazu Knoblauchbrot
€ 4,90

Winterliches Matjes-Tatar „nach Schwindts Rezeptur“
verfeinert mit Roter Beete, Zwiebeln, winterlichen Kräutern & Gewürzen, gereicht auf Schwarzbrot
€ 6,90

Zanderfilet, aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gegrillt,
an feiner Riesling-Sahne Soße, dazu reichen wir ein fruchtiges Apfelrotkraut & gebutterte Kartoffeln
€ 17,90

Mecklenburger Pannfisch (gebratenes Dorschfilet)
an feiner Dijon-Senf Soße, dazu reichen wir nordischen Grünkohl, verfeinert mit
karamelierten Zwiebeln & gebutterte Kartoffeln
€ 17,50

Gegrilltes Welsfilet, gefangen in nordischen Gewässern,
an feiner Riesling-Sahne Soße, dazu fruchtiges Apfelrotkraut & Rote Beete-Kartoffel Stampf
€ 15,90

„Sturmsack Winterzauber“
Riesenwindbeutel mit luftiger Schlagsahne, dazu warme Amaretto-Zimt Pflaumen & Walnusseis
€ 6,90

Glühwein 0,2l - € 2,90

Glühwein mit Rum oder Amaretto - € 4,50

Grog mit 4cl Myers Rum - € 3,90

heißer Sanddornsaft & Likör - 5,50

heißer Apfel mit Amaretto - 4,90

„Störtebeker“ Glühbier mit Holunder

heiß / 0,25l - € 2,90

kalt / 0,5l - € 4,90 (Flasche)

„Schwindts“ Eierpunsch

Eierlikör mit heißem Mangosaft & Myers Rum - € 4,90

Günthcini Aperitif 5cl (Spezialität aus Leipzig)

Marienbrunner Wermutwein on the Rocks - € 3,90