

Speise- und Getränkekarte

Sehr geehrter Gast,

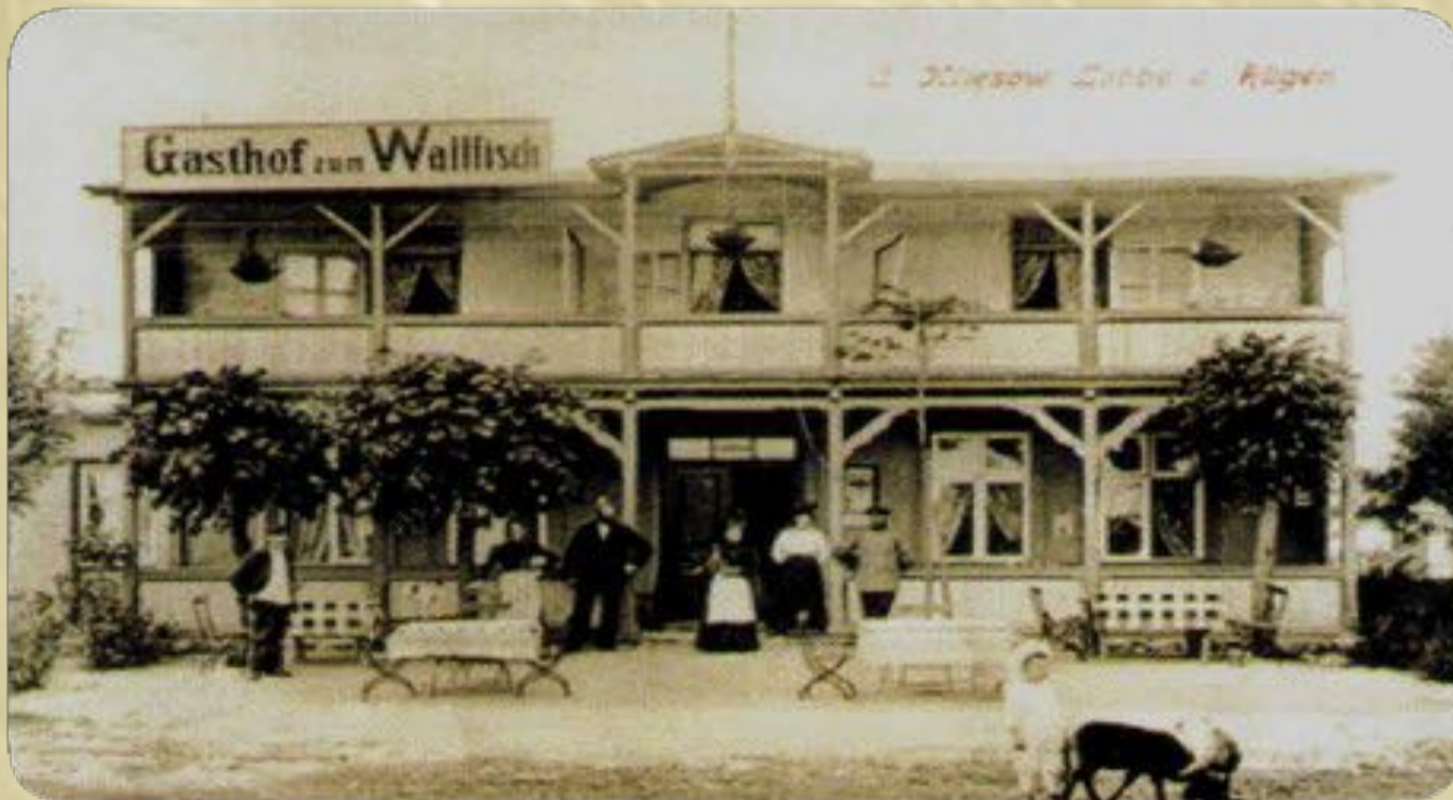
wir freuen uns, Sie in unserem Gasthof „Zum Walfisch“ begrüßen zu können – dem ältesten, sich in ständigem Familienbesitz befindenden Gasthof auf Mönchgut.

Der Gasthof „Zum Walfisch“ wurde 1888 von unserem Urgroßvater Karl Kliesow gebaut und eröffnet.

Von 1922 bis 1946 übernahm sein Sohn Willi Kliesow die Nachfolge, von 1946 bis 1954 dessen Frau Marie.

1954 bis 1964 wurde der Gasthof von Werner und Thekla Kliesow gemeinsam geführt. Ab 1964 bis 1983 von seiner Frau Thekla alleine.

Seit 1983 führen Wolfgang und Ilona Kliesow den Gasthof „Zum Walfisch“ In nunmehr vierter Generation.



Gasthof „Zum Walfisch“ um 1900

Lassen Sie sich verwöhnen.....

In einer gepflegten und gemütlichen Umgebung sollen Sie Stunden der Entspannung und des Genießens erleben.

Dazu möchten wir mit einer großen, gut ausgewogenen Auswahl an Speisen und Getränken und bestem Service beitragen.

Wir möchten uns für Ihren Besuch bedanken und hoffen Sie bald wieder Bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Kliesow

Vorspeisen

➤ *Gebackener Camembert* ◀
(Camembert mit Preiselbeeren und Toast)
5,60 Euro

➤ *Matjesbrot mit Zwiebelringen und Butter* ◀
4,90 Euro

➤ *Räucherlachs mit Reibekuchen und Senfhonigsauce* ◀
6,90 Euro

➤ *Heringssalat „Hausfrauenart“ (mit Schwarzbrot)¹* ◀
5,50 Euro



Suppen

Mönchguter Fischsuppe (klar)
4,60 Euro

Soljanka¹ (Wurst,^{4,11} Gewürzgurke, Paprika und Zwiebeln)
4,50 Euro

Tomatensuppe
4,50 Euro

Salate

Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
4,90 Euro

Gemischter Salatteller
3,90 Euro

Tomatensalat
4,20 Euro

Gurkensalat
3,60 Euro

Großer Salatteller 6,90 Euro

Großer Salat mit Schinken, Käse, Ei 9,80 Euro

Großer Salat mit Hähnchenbruststreifen 10,50 Euro

Großer Salat mit gebratenen Lachsstreifen 11,50 Euro

*Unsere Küche richtet Ihnen gerne auf Wunsch auch Seniorenportionen an.
Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.*

Vegetarisches

➤ *Reisgemüsepfanne mit Sauce Hollandaise* ◀
8,50 Euro

➤ *Gemüse- Kartoffel-Auflauf* ◀
9,80 Euro

➤ *Gemüseteller (gedünstetes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln)* ◀
12,50 Euro

➤ *Backkartoffel mit Salatgarnitur* ◀
mit Sour Cream 8,50 €
mit Heringssalat ¹ 10,50 €
mit Sour Cream und Räucherlachs 12,00 €



Eierspeisen

➤ *Strammer Max (Schinkenbrot mit Spiegelei)* ¹¹ ◀
5,00 Euro

➤ *3 Spiegeleier, Bratkartoffeln, Salatteller* ◀
9,50 Euro

Fleischgerichte

- *Hirschbraten (mit Rotkohl und Klößen) ²* ◀
15,90 Euro
- *Wildgulasch (mit Rotkohl und Klößen) ²* ◀
14,90 Euro
- *Gulasch (mit Bandnudeln)* ◀
9,90 Euro
- *Gulasch (mit Buttergemüse und Kartoffeln)* ◀
11,50 Euro
- *Eisbein 1200 g (mit Sauerkraut und Kartoffeln) ¹¹* ◀
11,90 Euro
- *Eisbeinsülze (mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatteller) ^{1,2,3,11}* ◀
11,90 Euro
- *Schlachteplatte (mit Sauerkraut, Kartoffeln) ^{1,3,11}* ◀
- *(Kasseler, Schweinebauch, Knacker, Leberwurst, Blutwurst)* ◀
11,90 Euro



Pfarrwitwenhaus in Graf Zeller

Kalte Speisen

- *Gemischte Aufschnittplatte (Mit Butter und Brot)* ◀
9,90 Euro

Pfannengerichte

➤ *Filet vom Weideschaf mit Speckbohnen und Kartoffelgratin* ¹¹ ◀
19,80 Euro

➤ *Jägerschnitzel (Schweineschnitzel) mit Pommes Frites und Salatteller* ◀
Champignons a la creme
14,50 Euro

➤ *Hamburger Schnitzel (mit Spiegelei) mit Pommes Frites und Buttergemüse* ◀
12,50 Euro

➤ *Schweinefilet mit Champignons, Kroketten und Salatteller* ◀
16,90 Euro



➤ *Rinderfilet mit Kräuterbutter, Backkartoffel mit Sour Cream und Tomatensalat* ◀
21,90 Euro

➤ *Hähnchenbrustfilet mit Currysauce und Gemüsereis* ◀
11,90 Euro

➤ *Schmetterlingssteak (Schweinesteak) mit Ananas überbacken, Pommes und Salatteller* ◀
14,70 Euro

➤ *Schweinesteak Letscho (würzig) mit Pommes Frites und Salatteller* ◀
13,90 Euro

➤ *Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Pilzen, Reis und Salatteller* ◀
12,90 Euro

Fischkarte

Die Fischerei auf Mönchgut

Die Böden Mönchguts sind Mager und lassen keine üppigen Ernten zu. Dafür ist der Fischreichtum der Küsten- und Boddengewässer um so größer. Infolge des geringeren Salzgehaltes der Ostsee kommen hier sowohl Meeresfische als auch Süßwasserfische vor. Deshalb waren die Mönchguter seit alters her sowohl Bauern als auch Fischer, „Fischbauern“ sozusagen. Geschichte, Siedlungsstruktur, Kultur und Wirtschaft sind dadurch in ganz eigentümlicher Weise geprägt. Gefischt wird vor allem mit großen, stationären Kammerreusen („Kummreusen“) und mit Stellnetzen, aber auch mit Langleinen. Diese Fangmethoden sind, im Vergleich zur Schleppnetzfisherei, mit geringerem Betriebsaufwand verbunden und schonen den Fischbestand, der auf diese Weise langfristig und nachhaltig genutzt werden kann.

Der „Walfisch“ bezieht seinen Fisch direkt von einheimischen Fischern.
Er wird Ihnen hier frisch zubereitet

➤ Hechtschnitte gebraten ◀
(mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller)
13,90 Euro

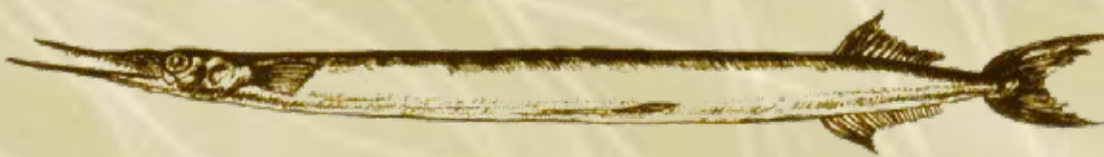
➤ Hechtschnitte gedünstet ◀
(mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller)
13,90 Euro



Hecht

Der Hecht ist ein Süßwasserfisch aber auch ein ständiger Besucher unserer Boddenn. Er ist ein Jäger, der vorzugsweise am Schilfrand auf Beute lauert. Während der Laichzeit im Frühjahr darf er nicht gefangen werden.

➤ Hornhecht ◀
(mit Rhabarber, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller)
10,90 Euro



Hornhecht

Der Hornfisch oder Hornhecht sieht so exotisch aus, als ob er aus den Tropen käme. Er lebt im offenen Meer zwischen Mittelmeer und Norwegen und kommt nur an die Küste, um zu laichen. Er hat einige Gräten, dafür sind sie grün und nicht zu übersehen. Und gebraten ist er eine wahre Delikatesse.

➤ *Matjesfilet* ◀
mit Remouladensauce ¹, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller
12,90 Euro

➤ *Bratheringe* ◀
sauer eingelegt, mit Kartoffelpüree und gemischtem Salatteller
10,90 Euro

➤ *Heringsteller* ◀
Brathering, Rollmops, Cherryhering ³, Matjes, Heringssalat
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
13,20 Euro

➤ *Rügenheringe im Ganzen gebraten* ◀
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
10,90 Euro

Hering



Der Hering

stellte einst die wirtschaftliche Grundlage der Hanse dar. Er war schon immer der „Brotfisch“ der Mönchguter, vor allem der berühmte „Rügensche Frühjahrshering“. Jedes Jahr im März und April verlassen große Heringsschwärme ihre Nahrungsgründe im Skagerrak und wandern in den Greifswalder Bodden, um dort zu laichen. Dieser Hering ist die wichtigste Erwerbsquelle der Fischerei. Aber auch der Herbsthering ist von Bedeutung.

➤ *Flunder im Ganzen gebraten mit Kartoffelgratin und Gurkensalat* ◀
13,70 Euro

Die Flunder ist der einzige Plattfisch, der auch im Brackwasser leben kann und sogar bis ins Süßwasser vordringt. In der Elbe wanderte die Flunder früher sogar bis nach Dresden hinauf. Sie ist mit der Scholle nicht nur eng verwandt, sie schmeckt auch mindestens genauso delikät.



Flunder



Der Zander ist dem Barsch verwandt. Als Jäger lebt er in direkter Konkurrenz zum Hecht. Deshalb meidet er die Schilfzone am Ufer und jagt im freien Wasser kleinere Fische.

*➤ Zanderfilet, gebraten ◀
mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller
15,80 Euro*

*➤ Dorschfilet, gebraten ◀
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
14,90 Euro*

Dorsch heißt der Kabeljau der Ostsee. Er lebt im freien Wasser und ernährt sich vorzugsweise von Hering und Sprott. Die einst bedeutenden Bestände mussten bis vor ein paar Jahren wegen zu starker Befischung streng geschont werden. Inzwischen können wir ihn wieder regelmäßig anbieten.



*➤ Fitnessteller (ohne Sättigungsbeilage) ◀
gedünsteter Fisch (Dorschfilet oder Lachsfilet)
mit knackigem Gemüse oder frischem Salat
12,70 Euro*

Der Greifswalder Bodden ist eine Lagune der südlichen Ostsee mit einer Fläche von 514 km². Die Halbinseln Zudar, Struck und Teile der Halbinsel Mönchgut reichen weit in das Gewässer hinein. Diese teilen den Bodden wiederum in Buchten, die zum Teil tief eingeschnitten sind (im Norden der Having mit dem Selliner See und die Hagensche Wiek, im Westen die Schoritzer Wiek und im Süden die Dänische Wiek).

Die durchschnittliche Wassertiefe beträgt 5,6 m (max. 13,5 m). Das Wasser des Greifswalder Boddens setzt sich aus Süßwasser des mündenden Flusses Ryck, dem schwach salzigen Wasser des Peenestroms und dem salzhaltigen Wasser der Ostsee zusammen und wird als Brackwasser bezeichnet.

➤ *Mönchguter Fischplatte* ◀
6 verschiedene Fischarten mit Bratkartoffeln, gemischtem Salatteller
und zur Verdauung gibt es einen Doppelkümmerl oder Espresso
für 1 Person: 19,50 Euro
für 2 Personen: 37,80 Euro

Fisch aus Nordsee und Atlantik

➤ *Seelachsfilet a' la Maison* ◀
mit Tomate und Camembert überbacken, Kroketten und gemischtem Salatteller
14,80 Euro

➤ *Seelachsfilet gedünstet* ◀
mit Senfrähsauce, Kartoffeln und gemischtem Salatteller
13,70 Euro

➤ *Seelachsfilet, paniert* ◀
mit Kartoffelsalat¹ und Salatteller
13,60 Euro

➤ *Lachssteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller* ◀
15,90 Euro

➤ *Lachsschnitte gedünstet mit Dillrahmsauce, Wildreis und gemischtem Salatteller* ◀
15,90 Euro



*Der Lachs ist einer der wertvollsten Fische.
Er lebt im Meer und wandert zum Laichen in
die Oberläufe der Flüsse, genau dorthin wo er
einst als Larve aus dem Ei geschlüpft ist.
Er geht unseren Fischern nur gelegentlich ins Netz,
so dass wir ihn nicht ständig im Angebot haben.*

Für unsere Kleinen

➤ *Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites* ◀
(ausschließlich für unsere kleinen Gäste)
5,90 Euro

➤ *Fischstäbchen mit Pommes Frites* ◀
5,50 Euro

➤ *Bandnudeln mit Bolognese* ◀
5,50 Euro

➤ *Reibekuchen mit Apfelmus* ◀
4,80 Euro

➤ *Hefeklöße mit Heidelbeersauce* ◀
5,00 Euro

➤ *hausgemachter Milchreis mit Zimt und Zucker* ◀
4,80 Euro

➤ *Kirsch-Pfannekuchen* ◀
4,80 Euro



Desserts

<i>Pfirsich Melba</i> <i>Vanilleeis, Pfirsiche, Himbeersauce, Sahne</i>	3,80 €
<i>Schwedenbecher</i> <i>Vanilleeis, Apfelsmus, Eierlikör, Sahne</i>	4,80 €
<i>Sannddorn parfait (mit Alkohol)</i> <i>hausgemacht, bunt garniert</i>	4,90 €
<i>Bananensplit</i> <i>Schokois, Vanilleeis, Banane, Schokosauce, Sahne</i>	4,20 €
<i>Eisbecher Baaber Heide</i> <i>gemischtes Eis, Heidelbeeren, Sahne</i>	4,40 €
<i>Cup Dänemark</i> <i>Vanilleeis, heiße Schokosauce, Sahne</i>	4,20 €
<i>Lobber Klipper</i> <i>gemischtes Eis, frische Früchte, Sahne bunt garniert</i>	4,50 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> <i>gemischtes Eis, , Sahne</i>	3,20 €
<i>Eisbecher mit Heißen Kirschen</i> <i>Vanilleeis, , Sahne</i>	4,60 €
<i>Kindereis</i> <i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	1,90 €
<i>Rote Beerengrütze</i> <i>mit Sahne oder Vanilleeis</i>	3,60 €
<i>Kirschpfannkuchen</i>	4,80 €
<i>Milchreis mit Früchten</i>	4,80 €
<i>Reibekuchen mit Apfelsmus</i>	4,80 €

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffe

2 mit Konservierungsstoffe

3 mit Antioxidationsmitteln

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Süßstoff

9 andere Süßungsmittel

10 mit Phosphat

11 mit Nitritpökelsalz

12 koffeinhaltig

13 chininhaltig

14 mit Taurin

Allergene

Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Krebstiere und Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite

Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupine
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Fragen zu eventuellen Allergien
wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal