

Herzlich Willkommen in der „Klön-Klause“, Am Strom 89!

Gut Ding will Weile haben.... und weil unsere Speisen stets frisch für Sie zubereitet werden, bitten wir um Ihr Verständnis, wenn eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Suppen (soups)

Warnemünder Fischsuppe <i>warnemünder fish soup</i>	3,80 €
Tomatensuppe <i>tomatoe soup</i>	3,50 €
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	3,50 €

Vorspeisen (apetizers)

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast <i>baked camembert with cranberries and toast</i>	4,40 €
Matjesfilet auf Schwarzbrot mit hausgemachtem Schmalz, Zwiebelringen und Apfelscheiben <i>young salted herring (sild) on black bread with lard, onions and apples slices</i>	4,90 €
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce an Reibekuchen <i>graved salmon with mustard-dill-sauce and potatoe pancake</i>	6,90 €
Scampipfanne mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten, dazu Baguette-Scheiben <i>scampis with garlic and chili fried in a pan with slices of baguette</i>	8,90 €

Salate (salads)

Hausgemachter Gurkensalat <i>Home made cucumber salad</i>	1,80 €
Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen mit Paprika-Tomaten-Dip dazu Knoblauchbaguette <i>salad with fried stripes of turkey breast, with pepper-tomatoe-dressing with garlic baguette</i>	9,60 €
Salatteller mit gebratenen Lachsstreifen, Kräuter-Senf-Dip dazu Knoblauchbaguette <i>salad with pan-fried stripes of salmon, with herbal-mustard-dressing and garlic baguette</i>	11,90 €
Salatteller mit 3 gebratenen Riesengarnelen mit Olivenöl und Balsamico-Creme dazu Knoblauchbaguette <i>salad with pan-fried king prawns, with olive oil, balsamic vinegar and garlic baguette</i>	13,90 €

Fischgerichte (seafood dishes)

Gekochter Warnemünder Dorsch mit süßer Senfbutter und Kartoffeln 10,80 €
boiled cod (with bones) served with sweet mustard butter and potatoes (Warnemünde fish special!)

Edelmatjes „Nordische Art“
mit hausgemachtem Kräuterquark und Kartoffeln 11,60 €
young salted herring (sild) with home made herbal curd with apples and onions with potatoes

Seeaal in Aspik – hausgemacht- mit Remoulade und Bratkartoffeln 12,40 €
soured spiny dogfish in jelly with fried potatoes and remoulade

Gebratenes Dorschfilet auf Dillsauce
mit Kartoffeln und hausgemachten Gurkensalat 12,80 €
fried cod fillet with creamy dill sauce, potatoes and cucumber salad

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ (ca. 500 g)
mit ausgelassenen Schinkenspeckwürfeln und Kartoffeln 13,50 €
fried plaice (fish with bones) served with fried bacon cubes on top and potatoes

Dorschfilet auf Gemüsebett in der Folie gegart verfeinert mit einem
Spritzer aus Sojasauce und Weißwein, Schmand und frischem Dill
dazu Kartoffeln 13,10 €
cod fillet on a bed of vegetable steamed in a foi with soja sauce, white wine and dill with potatoes

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffeln 13,80 €
fried fillet of pike perch with creamy sauerkraut and potatoes

Gebratenes Lachsfilet und 3 Riesengarnelen
auf in Ruccola-Mandel-Pesto geschwenkten Spaghetti 14,90 €
fried fillet of salmon and 3 king prawns on spaghetti with pesto made of ruccola and almonds

„Klön-Teller“

vier verschiedene gebratene Fischfilets, garniert mit 2 Riesengarnelen und
einer Grünschalmuschel dazu Krabben-Ingwer-Sauce und Kartoffeln 16,90 €
four different kinds of fried fish fillet, shrimp-ginger-sauce, garnished with 2 kings prawns and a green shell mussel, with potatoes

Ganze gebratene Seezunge mit Kräuterbutter, Broccoli und Kartoffeln 19,80 €
fried sole (fish with bones) with herbal butter, broccoli and potatoes

Fleischgerichte (meat dishes)

Hausgemachte Eisbeinsülze (2) mit Bratkartoffeln und Remoulade <i>homemade pork shank in jelly with fried potatoes</i>	9,40 €
Eisbein (2) mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln <i>German special! boiled pork shank with sauerkraut, mashed peas top with bacon cubes and potatoes</i>	10,80 €
Putenschnitzel mit verschiedenem Gemüse, Sauce Hollandaise und Kroketten <i>turkey cutlet with various vegetables, sauce hollandaise and croquettes</i>	10,50 €
Grillhaxe vom Lamm mit Speckbohnen und Kroketten <i>grilled lamb hocks with bacon beans and croquettes</i>	11,30 €
Schweineschnitzel „Zigeunerart“ mit hausgemachtem Letscho und Pommes frites <i>pork cutlet on a sauce made of pepper, tomatoes and onions with french fries potatoes</i>	11,50 €
In der Pfanne servierte Medaillons vom Schwein mit Zwiebel und Käse (1) überbacken dazu Bratkartoffeln <i>slices of pork fillet with cheese and onions on top, brown under the grill with fried potatoes</i>	12,80 €
Ab 17.00 Uhr	
Aufschnitt-Käse-Platte mit Garnierung Butter, Brot, Schinken (2), Salami, Leberwurst und Käse (1) <i>cold cut and cheese plate with garnish (butter, slices of bread, bacon, salami and cheese</i>	9,80 €

Bei Änderung der Beilage in Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €, wir bitten um Ihr Verständnis!

Für unsere kleinen Gäste (children´s menu)

Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>potato fritter with apple mousse</i>	3,50 €
Eierkuchen mit Apfelmus <i>pancake with apple mousse</i>	3,50 €
Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce <i>noodles with tomatoe-sauce</i>	4,40 €
Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Ketchup <i>chicken nuggets with french fries potatoes</i>	4,50 €
Fischstäbchen mit buntem Gemüse und Kartoffeln <i>fish sticks with various vegetable and potatoes</i>	4,50 €
„Ich esse bei Mami und Papi“ Teller und Besteck <i>„I eat by mam and dad“, plate and cutlery</i>	0,00 €

Desserts

Mecklenburger Götterspeise a´la Oma Lilly Schwarzbrot mit Kakao, Zucker und Rum, Zimtkirschen und Sahne <i>in rum and sugar marinated black bread with cinnamon cherries and whipped cream</i>	4,00 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce (1) und Sahne <i>thick red gelatine made with red fruits and served with custard and whipped cream</i>	3,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis (1) und Sahne <i>warm applestrudel with custard, ice cream and whipped cream</i>	3,80 €
Frisch Gebackenes Waffelherz mit Zimtkirschen, Vanilleeis und Sahne (1) <i>baked waffle with cinnamon cherries, ice cream and whipped cream</i>	4,50 €
Schokoladeneisbecher (1) mit Eierlikör und Sahne <i>chocolate ice cream cup with egg liqueur and whipped cream</i>	4,00 €
Schwedeneisbecher (1) mit Apfelmus und Eierlikör <i>vanilla ice cream with apple mousse, egg liqueur and whipped cream</i>	4,00 €
Himbeereisbecher (1) mit heißen Himbeeren und Sahne <i>vanilla ice cream with hot rasberries and whipped cream</i>	4,50 €