



★★★ **Röbler Thor**
Hotel und Restaurant

SPEISEKARTE

Was Kleines vorweg

Carpaccio

vom Duroc Schwein mit Tomaten-Oliven-Marinade 9,80 €

Knackiger Salat mit gerösteten Cashewkernen

mit hausgemachter Kräutervinaigrette ^{e,n,d,i,c} klein 6,80 €
groß 10,50 €

Ziegenkäse-Muffin mit Lamm aus Karstedtshof

mit Ziegenkäse aus Kunow ^{n,g} 11,50 €

Unsere Suppenecke

Fischcremesuppe

Dreierlei vom Fisch ^{n,g,i,d,a} 7,90 €

Orangen-Kürbissuppe

mit Streifen vom Duroc Schinken ^{i,g,a} 6,80 €

Tagessüppchen

5,50 €

Was Feines aus unseren Seen

Bardiertes Forellenfilet

an Kürbisgemüse und Thymianpolenta ^{n,a,g} 18,90 €

Tranchen vom gebratenen Zanderfilet

an tomatisierter Gemüsepfanne ^{n,a,i} 17,60 €

Barschfilet in Eihülle

an sautiertem Poree und Kartoffelrösti mit Kräuterdip ^{c,g,n,a} 19,50 €



Werte Gäste, ganz bewusst haben wir die Zutaten für unsere Speisen bei regionalen Zulieferern ausgewählt. Diese produzieren nicht auf Masse, daher kann auch mal eines der Produkte nicht vorrätig sein. Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Wild vom Hirschhof aus Freyenstein

Wildleber

auf Apfel-Zwiebel-Gemüse und Stampfkartoffeln ^g 14,90 €

Hirschrollbraten

mit sautiertem Spitzkohl und hausgemachten Knödeln ^{n,g} 15,80 €

Wildschnitzel

in Buchweizenpanade mit Schwarzwurzel und Rosmarindrillingen ^{h,a,c} 18,50 €

Duroc-Schwein aus Pirow

Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln ^{a,c} 15,80 €

Fleisch aus Karstedtshof

Flammierte Lamm-Medaillons

mit Kürbisgemüse und Thymianpolenta ^{g,z} 21,50 €

Rinderroulade BudapestArt

mit Sauerkrautfüllung und Kartoffelpüree ^{g,n} 18,20 €

Sauerbraten

mit Birnenrotkohl und Kartoffelklößen ^{g,n,i,a,j} 16,50 €

Schweinebäckchen

mit Schwarzwurzeln und gerahmter Pfeffersoße, dazu Kartoffelrösti ^{g,n,i} 19,90 €



Highlights

300 g Kotelett vom Duroc-Schwein aus Pirow	19,90 €
200 g Schweinefilet vom Duroc-Schwein aus Pirow	18,20 €
250 g Rumpsteak vom Weiderind aus Pirow	26,50 €
250 g Filet vom Weiderind aus Pirow	32,50 €
400 g Marinierte Rippen vom Duroc-Schwein aus Pirow ^{f,i}	19,50 €

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

- Pfannengemüse
- Speckbohnen
- Zuckerschoten
- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Schupfnudeln



Fleischloses

Röbler Thor-Pasta

mit Oliven, geschmolzenen Kirschtomaten und Ziegenkäsecreme
aus Kunow ^{g,n,a,c}

15,50 €

Käsespätzle nach Art des Hauses

mit gerösteten Zwiebeln ^{a,c,g}

13,90 €

Was Süßes zum Schluss oder doch lieber gleich zu Beginn?

Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott ^{a,c,g,i}

7,80 €

Hausgemachter Zwetschgenstrudel

mit Vanilleeis und „heiße Henne“ ^{h,z,a}

9,50 €

Macadamia-Schokokuchen

mit Vanilleeis und Caramelcreme ^{x,g,h,e}

8,50 €



★★★ **Röbler Thor**
Hotel und Restaurant

GETRÄNKEKARTE

Aperitifs

Martini Bianco ¹²	0,8 cl	3,60 €
Martini Rosso ¹²	0,8 cl	3,60 €
Martini Dry ¹²	0,8 cl	3,60 €
Aperol Spritz ^{14,16}	0,2 l	4,90 €
Rhabarber Spritz	0,2 l	6,50 €
Pims mit Spicy Ginger und Gurke	0,2 l	6,50 €

Mischgetränke

Campari Orange ¹⁵	0,2 l	5,50 €
Müritz-Gin Tonic ¹⁶	0,2 l	6,50 €
Cola Whisky ^{5,15,19}	0,2 l	5,50 €
Absolut Vodka mit Bitter Lemon ¹⁶	0,2 l	6,50 €
Cuba Libre	0,2 l	6,50 €

Spirituosen

Kräuterliköre, gut nach gutem Essen

Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,20 €

„Klare Sache“ - Wodka, Aquavit

Maltenser Kreuz Aquavit	2 cl	2,00 €
Linie Aquavit	2 cl	2,20 €
Absolut Vodka	2 cl	2,50 €
Belvedere	2 cl	5,50 €

Regional Spirituosen

Ruppiner Tafelrunde	2 cl	2,50 €
Ruppiner Klosterlikör	2 cl	2,50 €
Alter Ruppiner Obstler	2 cl	2,50 €



„Die edle Art des Weins“ Weinbrand und Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,90 €
Remy Martin XO	2 cl	12,00 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	4,20 €

„Fruchtig, klare Sache“ Obstbrände und Grappa

Österreich

Prinz alte Birne	2 cl	4,50 €
Prinz alte Kirsche	2 cl	4,50 €
Prinz alte Marille	2 cl	4,50 €
Prinz alte Haselnuss	2 cl	4,50 €

Schweiz

Fassbind Himbeer	2 cl	4,50 €
-------------------------	------	--------

Grappa

Grappa Nardini	2 cl	3,20 €
Grappa Marzadro Barrique	2 cl	4,50 €

„Rauchige Sache“ – Whisky

Slyrs	2 cl	4,50 €
Lagavulin	2 cl	5,50 €
Bushmills	2 cl	4,00 €
Tullamore Irish Whiskey	2 cl	3,50 €
Glenfiddich Scotch	2 cl	3,60 €

Rum

Havana Club 3	2 cl	2,50 €
Havana Club 7	2 cl	4,00 €
Malecon (Reserva Superior) 12 Jahre	2 cl	5,50 €

Verschiedene Biere

Wernesgrüner Pils	0,25 l	2,50 €
Wernesgrüner Pils	0,4 l	3,90 €

Radler (Bier, Sprite) ^{2,12,19}	0,25 l	2,50 €
---	--------	--------

Radler (Bier, Sprite) ^{2,12,19}	0,4 l	3,90 €
---	-------	--------

Benediktiner Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	2,60 €
--	-------	--------

Benediktiner Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l	4,20 €
--	-------	--------

Benediktiner Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
--------------------------------------	-------	--------

Bitburger alkoholfrei Flasche	0,33 l	2,60 €
--------------------------------------	--------	--------



Alkoholfreie Getränke

Ursprüngliches, reines Eiszeit-Mineralwasser

Güstrower Schlossquell still	0,25 l	2,30 €
Güstrower Schlossquell Gourmet	0,25 l	2,30 €
Güstrower Schlossquell still	0,75 l	4,90 €
Güstrower Schlossquell Gourmet	0,75 l	4,90 €

Klindworth Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Klindworth Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Klindworth Kirschnektar	0,2 l	2,40 €
Klindworth Bananennektar	0,2 l	2,40 €
Apfelschorle	0,2 l	2,30 €
Apfelschorle	0,4 l	4,40 €
Kirsch-Bananen-Nektar	0,2 l	2,20 €
Güstrower Tonic ^{1,2}	0,25 l	2,20 €
Güstrower Bitter Lemon ¹⁶	0,25 l	2,50 €
Güstrower Ginger Ale ^{15,16}	0,25 l	2,50 €
Coca Cola ^{5,15,19}	0,2 l	2,30 €
Coca Cola ^{5,15,19}	0,4 l	4,50 €
Coca Cola light ^{5,15,19,20}	0,2 l	2,30 €
Sprite ^{5,15}	0,2 l	2,30 €
Fanta ^{5,15}	0,2 l	2,30 €
Fanta ^{5,15}	0,4 l	4,50 €
Spezi ^{5,15}	0,2 l	2,30 €
VIO Limette/Gurke	0,3 l	3,50 €
VIO Rhabarber Schorle	0,3 l	3,50 €
VIO Johannisbeer Schorle	0,3 l	3,50 €



Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹⁹	2,50 €
Kännchen Kaffee ¹⁹	4,00 €
Tasse Kaffee Hag	2,50 €
Kännchen Kaffee Hag	4,00 €
Cappuccino ^{19,g}	2,80 €
Espresso ¹⁹	3,20 €
Doppelter Espresso ¹⁹	4,20 €
Milchkaffee ¹⁹	3,80 €
Latte Macchiato ^{19,g}	4,00 €
Latte Macchiato „Karamell“ ^{2,15,17,g}	4,30 €
Latte Macchiato „Vanille“ ^{2,15,17,g}	4,30 €
Glas Tee	2,60 €
- Earl Grey ¹⁹	
- Früchte	
- Grüntee	
- Kräuter	
- Pfefferminz	
Grog mit 4 cl Weinbrand	3,50 €
Heiße Zitrone ²¹	2,50 €
Heiße Schokolade ^{3,9,g}	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{3,9,g}	2,80 €
Milch heiß oder kalt	1,50 €



Offene Weine

Weißweine

Grauer Burgunder trocken ¹⁴

Weingut Seebrich, Rheinhessen

ein Wein mit viel Schmelz, Fülle, angenehmer Säure,

unser Allrounder schlechthin...

0,2 l 4,20 €

Riesling trocken ¹⁴

Weingut Hammel & Cie, Pfalz

Duft nach Pfirsich und gelben Früchten sowie reifen Zitrusaromen,

vereint mit saftig erfrischend spritzigem Geschmack

0,2 l 4,50 €

Bacchus halbtrocken ¹⁴

Winzerkeller Sommerach St. Valentin, Franken

ein moderner, leichter Bacchus mit einer weichen fruchtigen Struktur,

betörendem Sommerwiesenduft, feinherb auf der Zunge

0,2 l 4,90 €

Colombard/Sauvignon trocken ¹⁴

Les Tortues, Cotes de Gascogne, Frankreich

75% Colombard, 25% Sauvignon, herrlich frischer, Wein

mit Aromen von Pfirsichen und exotischen Früchten

0,2 l 5,50 €

Four Cousins lieblich ¹⁴

Van Loveren Vineyards, Südafrika

100% süffig, fruchtig frischer Wein mit Aromen von

Pfirsich und Aprikose

0,2 l 4,80 €

Roséweine

Cabernet Sauvignon trocken ¹⁴

“Reserve”

Santa Digna, Miguel Torres, Chile

Klasse Rosé! Der Rosé von Miguel Torres duftet und schmeckt

verführerisch fruchtig nach Himbeeren, dunklen Johannisbeeren

und Heidelbeeren

0,2 l 4,90 €



Rotweine

Spätburgunder trocken ¹⁴

Bischoffingen, Kaiserstuhl/Baden

Ein fruchtiger, ausgewogener Wein. Begehrter Tropfen für jede Gelegenheit mit Aromen von frischen Kirschen, Brombeeren und Mandeln.

0,2 l 4,90 €

Montepulciano d´Abruzzo trocken ¹⁴

Epicuro, Italien

Sehr feinduftig und aromatisch. Rote Früchte, dezente Säure mit dennoch sehr würzigem Charakter. Sehr weicher und aromatischer Wein.

0,2 l 4,50 €

Dornfelder feinherb ¹⁴

Weingut Wolf, Pfalz

Ausgesprochen vollmundig und mittelkräftig - dabei unkompliziert und süffig mit feinen Nuancen von Kirsche und Brombeere.

0,2 l 5,60 €

Shiraz trocken ¹⁴

Nudo/ Chile

Leuchtend in der Farbe mit Aromen von reifen, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, Vanille und Pfeffer. Vollmundig, harmonisch und ausbalanciert am Gaumen.

0,2 l 5,20 €

Flaschenweine

Weißwein

Weißer Burgunder ¹⁴

Weingut Kloster Pforta, Saale Unstrut

weicher, saftiger Weißburgunder. Gut eingebundenes Fruchtsäurespiel, sehr elegant am Gaumen, gut verträglich. Da darf es gern mal ein Gläschen mehr sein von dem tollen Speisenbegleiter.

26,90 €

Haut Cabrière Chardonnay-Pinot Noir ¹⁴

Edgebaston, Stellenbosch, Südafrika

Eine Komposition aus den klassischen Rebsorten eines Champagners. Dieser exklusive Wein schmeckt nach Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchten und Mango. Er ist herrlich ausgewogen, besitzt eine feine Säure und schmeichelt dem Gaumen, harmonisch mit verführerischer Länge.

Everybody´s Darling

32,50 €



Flaschenweine

Weißwein

Riesling

Krebs-Grode, Rheinhessen

spritzig, fruchtig, Zitrus- und Pfirschnoten, leichte Säure

28,50 €

Rotwein

Lemberger ¹⁴

BIO, Weingut Hirth Württemberg

100% biologisch angebauter Wein mit einer schönen Tiefe, komplex und rund am Gaumen, schwarze Beerenaromen, sehr rebsortentypische Ausprägung mit würzigen und rauchigen Noten.

35,00 €

Belleruche ¹⁴

M.Chapoutier, Cotes du Rhone/Frankreich

Solider, vollmundiger Rotwein von kräftiger Struktur und reifem Geschmack. Gelungener Komposition aus Grenache und Syrah mit Aromen von Himbeeren, Pfeffer, Nelken, Thymian und Lavendel. Am Gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, mineralisch. Feine Frucht, zarte Würze, sehr elegant, vielschichtig und sehr langanhaltend.

39,00 €

Tempranillo Reserva ¹⁴

Ramon Bilbao, Rioja/Spanien

Die Farbe wird dominiert von einem schwarzen Rot, in der Nase erreichen uns reife Früchte, Aprikose, Pflaume und etwas Kokosnuss.

Am Gaumen sehr abwechslungsreich mit einem eleganten und sehr langem Finale. Extrem Lecker!

36,00 €

Guia Penín 2010: 91 Punkte für 2005 | Mundus Vini 2003: Silber für 1998 | Mundus Vini 2006: ‚sehr gut‘ für 2001



Sekt & Prosecco

Sekt trocken ¹⁴

rassiger Sekt, der perfekte Aperitiv

0,1 l | 3,50 €

Spumante Brut Speciale Cuvée ¹⁴

Casa Vinicola Zonin, Italien

Feinperlig, frisch und fruchtig, eines der besten Proseccos,
aber probieren Sie selbst!

0,1 l | 3,90 €

Champagner Gardet

45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier und 10% Chardonnay
Der honiggelbe Traditionelle präsentiert sich mit Spannung
und Rhythmus, gestützt von einer schönen Säure und
einem überzeugenden Gleichgewicht.

0,375 l | 43,00 €