

# Herzlich willkommen in Ihrer Pension & Schänke „Lenzer Krug“



Das Motto unseres Unternehmens lautet:

**„...aus Gästen Freunde machen!“**

und so liegt es uns am Herzen, dass auch Sie unsere Freunde werden!

Wir verwenden für unsere Speisen weitestgehend einheimische Produkte von regionalen Produzenten und Lieferanten, so dass wir Frische und Qualität garantieren können. Mit den meisten unserer Lieferanten verbindet uns eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft.

So beziehen wir unseren Fisch von den Müritzfischern aus Waren, unser Gemüse und Obst vom Kartoffel- und Gemüseservice Plate aus Schwerin, unser Fleisch und Geflügel von ausgesuchten Fleischern aus der Region.

Weitere Informationen zu allen FALK Seehotels finden Sie in unseren Hausprospekten. Selbstverständlich stehen wir für Ihre persönlichen Fragen und Anregungen gern zur Verfügung.

Vielen Dank für Ihren Besuch !

Ihre Familie Falk und  
das Team der  
Pension & Schänke „Lenzer Krug“

## „Aus dem Suppentopf...“

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT: Feines Rauchfischsüppchen „Plauer See“ mit Rahm und reichlich Rauchfischfilet	4,90 €
Probierportion im Glas	2,90 €
Wildrahmsuppe aus eigener Jagd mit feiner Einlage	3,90 €
Probierportion im Glas	2,50 €

## „...und zum Auftakt und für zwischendurch...“

Lenzer Bruschetta geröstete Weißbrotscheiben mit Tomate, Zwiebel und Knoblauch	4,90 €
Gebackener Hirtenkäse auf knusprigem Toast an Blattsalaten	4,90 €



# „...da haben wir den Salat...“

Bitte wählen Sie zu den Salaten zwischen  
Kräuter-, Joghurt oder Balsamico-Dressing

Kleiner Salatteller 2,50 €  
mit Blattsalaten und Rohkost

Großer bunter Salatteller  
mit Blattsalaten und Rohkost

- mit gebratener Hähnchenbrust 8,90 €
- mit Garnelenspieß 11,90 €



## „Aus Seen und Flüssen...“

Filet vom Zander	14,90 €
kross gebraten mit Gartengemüse, Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln	
Mecklenburger Pannfisch	11,90 €
Ostseedorsch in Senfsauce mit Bratkartoffeln	
Gehlsbacher Forellenfilet	16,90 €
(Der Gehlsbach fließt 5 km westlich des Südzipfels des Plauer Sees) gebraten, mit Blattspinat und Basmatireis	
Mecklenburger Trio	15,90 €
Filet von Zander, Dorsch und Flusskrebse gebraten auf Blattspinat mit Basmatireis	

## Pasta & vegetarisch

Kartoffeltaschen	9,90 €
mit einer zarten Füllung aus Frischkäse und Kräutern, serviert mit Salaten der Saison	
Pasta trifft Krustentier	12,90 €
Frische Tagliatelle mit Garnelen, Flusskrebse und Kirschtomaten	
Frische Tagliatelle	7,90 €
mit Pesto und Kirschtomaten	

## „Leckerer aus Topf und Pfanne“

Schmorbraten vom Mecklenburger Weideochsen auf frischen Tagliatelle mit Rotweinschalotten	12,90 €
Geschmortes US-Prime-Beef-Rindernackensteak (400 g Rohgewicht) mit Majoran-Zwiebeln und Bratkartoffeln	15,90 €
Medaillons vom Jungschwein mit glasierten Möhrchen und Kroketten	14,90 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Gartengemüse und Basmatireis	11,90 €
Spezial-Schnitzel mit Tomate und Mozzarella gratiniert und Pommes frites	12,50 €

## „Aus dem Mecklenburger Forst“

Roulade vom Mecklenburger Rothirsch mit Apfel-Rotkohl und Kroketten	13,90 €
Wildgulasch von Hirsch und Wildschwein mit Petersilienkartoffeln	11,90 €

## „...und zum Finale...!“

Ofenfrischer Apfelstrudel 3,90 €  
mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne

Frische Waffeln 3,90 €  
mit Chili-Zwetschgen und Vanilleeis

Eis im Becher oder in der Waffel  
in den Sorten Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stratiatella und  
Haselnuss

je Kugel 1,00 €

Portion Schlagsahne 0,50 €

Milch-Shake 3,50 €  
mit 3 Kugeln Eis nach Wahl und Milch

Eisschokolade 3,50 €  
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne



# „Unsere Eisbecher!“

## Plauer Verführung

Je eine Kugel Vanille, Haselnuss und Schokoladeneis mit heißen Chili-Zwetschgen und Sahne

4,90 €

## Lenzer Versuchung

Je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Haselnuss-Eis mit Schokoladensauce und Schlagsahne

4,50 €

## Nuss-Kuss

2 Kugeln Haselnuss-Eis mit Schokosauce, Nüssen und Schlagsahne

4,30 €

## Stratiatella-Coup

2 Kugeln Stratiatella-Eis mit Baileys und Schlagsahne

4,30 €

## Schokoladentraum

2 Kugeln Schokoladen-Eis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Schlagsahne

4,30 €





## „Für die GROßEN von morgen“

Calimero

5,50 €

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites  
und Ketchup

Käpt'n Blaubär

5,00 €

Gebratenes Dorschfilet mit Gartengemüse  
und Butterreis

Donald Duck

3,90 €

Tagliatelle mit Tomatensauce

Miss Piggy

5,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites  
und Ketchup

Pommes Schranke

2,60 €

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

Biene Maja

2,50 €

Je 1 Kugel vanille- und Schokoladeneis  
mit Sahne

Aladin's Zauberteppich

2,50 €

FrISChe Waffeln mit Puderzucker

# „Kaffee, Tee & Co“

Tasse Kaffee	1,80 €
Kännchen Kaffee	3,20 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso einfach	2,00 €
Espresso doppelt	3,60 €
Cafe au lait (Milchkaffee)	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Latte Macchiato mit Vanille	3,00 €
Latte Macchiato mit Amaretto	3,50 €
Latte Macchiato mit Baileys	3,50 €
Irish Coffee (mit Whiskey und Sahne)	3,50 €
Kakao (warm oder kalt)	1,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,20 €
Russische Schokolade (mit Rum und Sahne)	3,50 €
Glühwein	2,60 €
Glühwein mit Rum oder Amaretto	3,00 €
Grog (heißes Wasser mit Rum)	2,60 €
Heiße Zitrone	1,80 €
Glas Milch (warm oder kalt)	0,90 €
Eilles-Tee (0,3 L)	2,40 €
in den Sorten: Darjeeling, Grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminze, Sommerbeere, Rooibos Vanille, Kamille	



## Getränke

### Güstrower Schloßquell

Mineralwasser	0,25 l	1,90 €
	0,75 l	3,80 €

stilles Mineralwasser	0,25 l	1,90 €
	0,75 l	3,80 €

Tonic Water	0,25 l	2,50 €
Ginger Ale	0,25 l	2,50 €
Bitter Lemon	0,25 l	2,50 €

### Soft

Orange, Apfel, Kirsche,	0,2 l	2,00 €
Tomate, Multivitamin	0,4 l	3,60 €
Ananas, Grapefruit		

### Soft-Schorlen

	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,40 €

### Coca-Cola

Coca Cola, Cola light,	0,2 l	1,70 €
Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	3,00 €

### Bier vom Fass

Lübzer Pils	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,70 €

### Duckstein

	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,00 €

### Lübzer Schwarz

	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,70 €

### Bier in Flaschen

Erdinger Weißbier	0,5 l	3,50 €
hell und alkoholfrei		

Lübzer Lemon	0,33 l	2,30 €
--------------	--------	--------

Lübzer Pils alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
-------------------------	--------	--------

Vita Malz alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
-----------------------	--------	--------

### Sandemann Sherry

Dry Seco (trocken)	5 cl	3,00 €
--------------------	------	--------

Medium (halbtrocken)	5 cl	3,00 €
----------------------	------	--------

Rich Golden (lieblich)	5 cl	3,00 €
------------------------	------	--------

## Aperitifs und Cocktails

### Martini Vermouth

Extra Dry (trocken)	0,1 l	3,00 €
---------------------	-------	--------

Bianco (lieblich)	0,1 l	3,00 €
-------------------	-------	--------

### Cocktails

Martini Cocktail (Vodka, Wermuth)		4,90 €
--------------------------------------	--	--------

Martini Cocktail (Gin, Wermuth)		4,90 €
------------------------------------	--	--------

Campari Tonic (Tonic water, Campari)		4,90 €
---	--	--------

Gin Tonic (Tonic Water, Gin)		4,90 €
---------------------------------	--	--------

Cuba Libre (Cola, Rum, Limone)		4,90 €
-----------------------------------	--	--------

Sex on the beach (Orange, Ananas, Vodka, Pfirsich)		6,00 €
---	--	--------

Pina Colada (Ananas, Sahne, Kokos, Rum)		6,00 €
--	--	--------

Bloody Mary (Tomate, Vodka, Limone)		6,00 €
--	--	--------

### Alkoholfreie Cocktails

Virgin Mary (Tomate, Limone)		4,00 €
---------------------------------	--	--------

Grand Slam (Orange, Himbeere, Heidelbeere, Erdbeere)		4,00 €
---	--	--------

Lenzer Cooler (Ginger Ale, Limone, Grenadine)		4,00 €
--	--	--------



## Spirituosen

### Kräuter

Underberg	2 cl	2,00 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €

### Klare

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,00 €
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	2,00 €
Malteserkreuz	2 cl	2,40 €
Aalborg Jubiläums	2 cl	2,60 €

### Weinbrand & Co

Wiltthener Goldkrone	2 cl	1,80 €
Asbach Uralt	2 cl	2,00 €
Osborne Brandy	2 cl	2,20 €
Remy Martin Grand Cru	2 cl	3,50 €

### Vodka

Moskovskaja	2 cl	2,00 €
Absolut	2 cl	3,00 €

Havana Club Rum	2 cl	2,00 €
Baileys	2 cl	2,20 €

### Scotch Whiskey

Ballantines	2 cl	2,50 €
Glenfiddich (12)	2 cl	3,00 €

### Irish Whiskey

Bushmills	2 cl	3,00 €
-----------	------	--------

### Bourbon

Jim Beam	2 cl	2,00 €
Jack Daniels	2 cl	2,50 €

### Grappa

Nonino Chardonnay	2 cl	3,00 €
Nonino Merlot	2 cl	3,00 €

### Obstler

Schladerer Himbeere	2 cl	2,50 €
Schladerer Zwetschge	2 cl	2,50 €
Schladerer Birne	2 cl	2,50 €
Uhlenhof Brombeere	2 cl	2,90 €
Uhlenhof Holunder	2 cl	2,90 €
Uhlenhof Sanddorn	2 cl	2,90 €

## Prosecco, Sekt, Champagner

Prosecco Veneto 0,2 l 3,90 €

Rotkäppchen Sekt 0,1 l 2,50 €  
trocken o. halbtrocken 0,75 l 12,90 €

Moet Chandon Brut 0,357 l 35,00 €  
trocken, Champagner 0,75 l 49,00 €

# Weißwein

Müller-Thurgau - Lieserer Schlossberg, QbA	0,2l	3,60 €
2009, Mosel-Saar-Ruwer, halbtrocken	0,5l	8,90 €
„Ein leichter halbtrockener Wein, ideal als Sommerschoppen auf der Terrasse.“	0,75l	13,20 €
Chardonnay - Vanel	0,2l	3,60 €
2007, Frankreich, Aimery Cave du Sieur d'Arques, trocken	0,5l	8,90 €
„Klassischer sonnenverwöhnter Wein vom Mittelmeer. Erfrischender Geschmack nach reifen Zitronen, Mango, Aprikosen und Birne“	0,75l	13,20 €
Riesling - Lieserer Schlossberg, QbA	0,2l	4,20 €
2009, Mosel-Saar-Ruwer, trocken	0,5l	10,50 €
„Herzhafte Frische, harmonische Säure und Süße, ein idealer Essensbegleiter“	0,75l	15,00 €
Pinot Grigio D.O.C. - Tenuta Luisa	0,2l	6,80 €
2005, Italien, Isonzo-Friaul, trocken	0,5l	17,00 €
„Orangen, Feigen, Jasmin im Geschmack mit rauchigen, karamellisierten Noten und einem Hauch von Lindenblüten und Paprika, Ein aromatischer Italiener auf höchstem Niveau“	0,75l	24,90 €
Tortoise Hills	0,2l	7,50 €
2005, Südafrika, Glen Carlou	0,5l	18,70 €
„Dieser fruchtige Wein belohnt mit tropischen Aromen von Banane, Litschi und Mango. Am Gaumen fügt sich ein Hauch von Zitrus zu einem lang anhaltenden Finish. Passt gut zu Fisch und Salat, oder einfach mal so bei einem Sonnenuntergang genießen.“	0,75l	26,90 €
Riesling, QbA, trocken	0,75l	29,00 €
Deutschland, Rheingau, Robert Weil		
Herrliche voll ausgeprägte Aromen von Pfirsich und Grapefruit, mit genau dem richtigen Reifeton geben ihm seinen nachhaltigen Körper. Ein elegantes und belebendes Trinkvergnügen.		
Muscadet de Sèvre - Marc Bredif	0,75l	35,00 €
2004, Frankreich, Loire, trocken		
„Unkomplizierter Wein, der durch seine Frische, Fruchtigkeit und durch sein leichtes Moussieren besticht.“		

# Rotwein

<b>Zinfandel, trocken</b>	0,2l	3,60 €
USA, Kalifornien, 770 Miles	0,5l	8,90 €
Aromen von Schwarzkirschen, Johannisbeere, würzigen Pflaumen und einem Hauch von Himbeeren verbinden sich harmonisch mit Noten von Paprika und Schokolade in diesem kraftvollen Zinfandel.	0,75l	13,20 €
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,2l	4,50 €
Frankreich, Louis Eschenauer	0,5l	11,30 €
Kraftvolle Fruchtaromen von Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren charakterisieren diesen harmonischen Wein. Rund und vollmundig mit Eleganz und Finesse.	0,75l	16,90 €
<b>Shiraz Cabernet, trocken</b>	0,2l	4,50 €
Australien, Lindemans	0,5l	11,30 €
Deutliche Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und Cassis vereinen sich mit Nuancen von Lakritz in einer weichen und harmonischen Tannin-Struktur. Ein komplexer Rotwein mit fruchtiger Eleganz.	0,75l	16,90 €
<b>Blauer Portugieser „Ingelheimer Kaiserpfalz“, QbA, halbtrocken</b>	0,2l	4,50 €
Deutschland, Rheinhessen	0,5l	11,30 €
Würzig und süffig, ein Wein mit viel Saft und Frucht. Herzhaft und angenehm mit Aromen roter Beeren und delikaten Würznoten in einem milden Rotweinvergnügen.	0,75l	16,90 €
<b>Dornfelder – Pauly-Kirsten, QbA, trocken</b>	0,2l	5,20 €
2006, Mittelmosel	0,5l	13,00 €
„Ernte aus einem neu gepflanzten Weinberg, samtig, kräftig, tiefrote Farbe, dezenter, typischer Tanningehalt“	0,75l	19,00 €
<b>AOC Faugères - Château des Adouzes</b>	0,75l	24,50 €
2003, Frankreich, Languedoc		
„Dunkelfarbiger, runder und grobzügiger Wein, mit einem nuancen-reicher, gut strukturierter Geschmack nach Cassis, Vanille und Lakritze.“		
<b>Cabernet Sauvignon – Baron Philippe de Rothschild</b>	0,75l	29,00 €
2004, Frankreich, Languedoc		
„Tief dunkelroter Wein mit Reflexen von Rubin. Es entfalten sich Cassis-Aromen, durchmengt von Brombeere und Noten von Gewürzen und Leder“		
<b>Pinot Noir – Baron Philippe de Rothschild</b>	0,75l	29,00 €
2004, Frankreich, Languedoc		
„Erdige und bodenständige Aromen mit einem Duft von Dörrobst, Kirschen und Nüssen. Perfekt balanciert und nicht zu kräftig.“		

# ROSEWEIN

Zinfandel Rose, halbtrocken	0,2l	3,60 €
USA, Kalifornien, 770 Miles	0,5l	8,90 €
Eine herrlich erfrischende „Fruchtbombe“ von der Pazifikküste. Leicht und süffig, mit den anregenden Fruchtaromen von Walderdbeeren und Brombeere, gepaart mit leicht würzigen Noten	0,75l	13,20 €

Spätburgunder Rose, feinherb	0,2l	4,20 €
Deutschland, Rheingau, Weingut Johannes Ohlig	0,5l	10,50 €
Fruchtige Eleganz mit belebender Frische. Leicht und aromatisch nach reifen Kirschen und kräftige Beerenfrüchten im saftig-süffigen Genuss. Ein anregender Rose mit dezenter Süße.	0,75l	15,00 €



**plau-kocht.de**

7 Hotels und Restaurants rund um Plau am See im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte haben sich zu "Plau-kocht.de" zusammengeschlossen und veranstalten kulinarische Abende bei den das gastgebende Haus die Regie innehat. So entstehen sieben ganz individuelle Menüs und Veranstaltungen, die durch die Team-Arbeit der 7 Küchenchefs ihren roten Faden erhalten. Mit Moderation, Showkochen im Restaurant oder Kamera-Live-Schaltung in die Küche, sind die Gäste immer dabei, wenn die 7 Mädels und Jungs den Kochlöffel schwingen.

## Unsere Termine für die 5. Staffel

08.10.2011 - Parkhotel Klüschenberg

04.02.2012 - Seehotel Plau am See - 7 Köche live in der Showküche -

05.11.2011 - Hotel Restaurant Fackelgarten - Plau kocht - fackelfeurig am Fluss -

03.03.2012 - Lenzer Krug - Kulinarische Rundreise um Mecklenburg -

17.12.2011 - Fischerhaus Plau am See - Winterabend - eine kulinarische Reise ins Zarenreich -

31.03.2012 - Strandhotel Goldberg - Dine around the World-

14.01.2012 - Restaurant Kieck In - Wilder Abend Teil V -

## Die Geschichte der Falk Seehotels

Bei einem Tagesausflug die Baustelle zufällig entdeckt, spontan beim Ingenieurhochbau Berlin beworben, trotz aller Umstände genommen und so schnell wie möglich angefangen....So begann unser beruflicher Werdegang in Plau am See 1977 im Ferienhaus des Ingenieurhochbau Berlin als Direktorenehepaar.

Bis 1989 wohnten hauptsächlich die Feriengäste des IHB bei uns. Mit der Wende und der Wiedervereinigung stellte sich uns die Frage, wie es jetzt weiter geht - gehen oder bleiben! Da hier in diesem Hotel unser ganzes Herzblut steckt, gab es nur die Entscheidung: Bleiben! Durch aufwendige Renovierungsmaßnahmen und hohe Investitionen musste unser Hotel auf den neusten Stand gebracht, neue Konzepte entworfen und neue Zielgruppen akquiriert werden.

1992 wurde das Seehotel von der Treuhand durch uns gekauft, 1993 kam die Dependance „Seeschlößchen“ neben dem Seehotel, bis dato das ehemalige FDGB Ferienhaus „Waldheim“, dazu, dass aufwendig rekonstruiert und renoviert wurde und unser Angebot im Seehotel passend ergänzt.

Die gute wirtschaftliche Situation und der geschäftliche Erfolg in den 90er Jahren erlaubten es uns, weiter zu investieren. Seit 1994 haben wir das ehemalige Ferienhaus des Kohlehandels Neubrandenburg am Südende des Plauer Sees als 3-Sterne-Hotel „Stuersche Hintermühle“ gepachtet.

Während eines Spazierganges am Ostufer des Plauer Sees sehen wir die verfallene Ruine einer ehemaligen Gaststätte am Lenz und entschließen uns, dort ein Kleinod für Wasserwanderer und Radfahrer zu errichten. So kommt nach rekordverdächtig kurzer Bauzeit 1996 unsere Perle, die Pension und Schänke „Lenzer Krug“ dazu. Dort bieten wir unseren Gästen komfortabel eingerichtete Zimmer mit Seeblick und ein maritimes Restaurant mit regionalen Fisch- und Wildspezialitäten.

Seit 2004 arbeiten unsere Tochter Birgit und ihr Ehemann Thorsten, nach Aufenthalt in der Schweiz und Abschluss der Hotelfachschule in Heidelberg, in Familien-Unternehmen mit.

2006 haben wir das Unternehmen an unsere Kinder übergeben, unterstützen aus dem Hintergrund und kümmern uns um die nächste Generation. Unser Enkel Felix bereichert unser Leben seit Oktober 2007 und hält uns auf Trab.

Im Jahr 2011 erweitern wir unser Unternehmen um den Imbiss und Kiosk „Strandperle“ am Lenzer Strand.

Wir sind stets um das Wohl unserer Gäste bemüht, getreu unserem Motto „... aus Gästen Freunde machen.“ Und so hoffen wir, dass auch Sie zu Freunden der Falk Seehotels werden. Gerne stehen wir Ihnen und auch unsere Mitarbeiter, ohne deren tatkräftige Unterstützung unser Erfolg nicht möglich wäre, für Ihre Fragen und Wünsche zur Verfügung.

Ihre Familie Birgit, Thorsten & Felix und Brigitte und Rolf Falk