

# Ein herzliches Willkommen!



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.

Viele unserer Speisen enthalten die von der EU zu Deklaration genannten Inhaltsstoffe bzw. Allergene. Das liegt vor allen Dingen daran, dass wir frisch kochen und natürlich Zutaten wie Fisch, Eier, Milch, Sellerie etc. verwenden. Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenkarte oder sprechen Sie einfach mit unserem Küchenchef.

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Falk und das Team vom „Lenzer Krug“



## Suppen und Vorspeisen

Rauchfischsüppchen „Plauer See“  
mit reichlich Rahm und Einlage 5,90 €  
als Probierportion 3,50 €

Wildrahmsuppe „Klein Wangelin“  
mit feiner Einlage 4,90 €  
als Probierportion 2,90 €



\*mehr zum Ursprung von unserem Wildfleisch erfahren Sie auf der Wild-Seite

Würzfleisch von Kalb und Schwein  
mit Käse gratiniert 6,50 €

3 vegetarische Maultaschen mit Spinat und  
Ricotta, mit Parmesan gratiniert 8,50 €



Als Vorspeise mögen die Frauen eine Provokation,  
aber als Dessert bevorzugen sie das Kompliment.



# Salate und Vegetarisches

## Kleine Lenzer Salatauswahl

mit Blattsalaten und Rohkost 4,50 €

Dressing: Kräuter, Joghurt oder Balsamico



## Gurkensalat nach Oma Marthas Rezept

mit Dill und reichlich Rahm 3,20 €



## Geschmelzte Maultaschen mit einer Füllung

aus Ricotta und Spinat, serviert

mit Lenzer Salatauswahl 13,90 €



## Große Lenzer Salatauswahl

mit Blattsalaten und Rohkost

und gebratener Hähnchenbrust 12,90 €

Dressing: Kräuter, Joghurt oder Balsamico

## Ofenkartoffel

mit Sour Cream und Blattsalaten 11,90 €



Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere: einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.

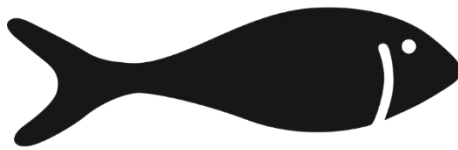
# Pasta



Pappardelle mit Streifen von Schweinefilet  
im cremigen Bacon-Rahm 12,90 €



Ein Leben ohne Liebe ist wie Spaghetti ohne Parmesan!



## Hauptsache Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter,  
Gartengemüse und Petersilienkartoffeln 17,90 €

### Lenzer Pannfisch

Ostsee-Dorsch mit Senf-Sauce mit angeschwenkten Champignons,  
grünen Bohnen und Kartoffel-Drillingen 15,90 €

### Ganze Ostsee-Scholle

mit hausgemachter Antipasti, Tagliatelle  
und Gurkensalat 16,90 €

### Ganze Ostsee-Scholle „Finkenwerder“

mit Speck-Zwiebeln und Petersilienkartoffeln 16,90 €



Änderungen der Beilagen zu Pommes frites, Salzkartoffeln, Kroketten oder Reis berechnen wir mit 1,00 €; zu Pasta oder gebratenen Pellkartoffeln mit 2,00 €.

Kein Fisch ohne Gräten, kein Mensch ohne Fehler.

# Fleischeslust



Mecklenburger Rumpsteak vom Biopark MV  
mit Salat und Ofenkartoffel  
mit Sour Cream 19,90 €



\*Unser Fleisch kommt aus artgerechter Haltung von den BIO-zertifizierten Betrieben des Biopark MV aus Mecklenburg-Vorpommern. Die Richtlinien verlangen Auslauf, Weidegang, Bio-Futter aus eigenem Anbau und Verzicht auf Gentechnik. In Biopark-Betrieben wird kein Tier in Anbindehaltung gehalten. Synthetische Stickstoffdünger sind ausgeschlossen, die Böden werden schonend bearbeitet. Die geforderten Richtlinien liegen weit über den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung. Und das schmeckt man!  
Mehr Informationen dazu finden Sie unter [www.biopark-mv.de](http://www.biopark-mv.de).

Gegrillte Medaillons aus dem Schweinefilet  
mit bunter Kartoffel-Bohnen-Champignon-Pfanne  
und Sour Cream 16,90 €

Wald- und Wiesen-Schnitzel aus dem Schweinerücken  
mit Rahm-Champignons und Pommes frites 14,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt)  
eingelegter Schweinenacken in Gelee mit gebratenen  
Pellkartoffeln und Remoulade 13,90 €

Änderungen der Beilagen zu Pommes frites, Salzkartoffeln, Kroketten oder Reis berechnen wir mit 1,00 €; zu Pasta oder gebratenen Pellkartoffeln mit 2,00 €.

Wo Lebenshunger auf Fleischeslust trifft,  
deckt sich der Tisch wie von selbst.



## Wilde Zeiten

Wir beziehen unser Wildfleisch fast ausschließlich aus eigener Jagd und von befreundeten Jägern aus ganz Mecklenburg und dem Norden Brandenburgs. In unseren zwei Jagdrevieren in Bad Stuer am Südufer des Plauer Sees und Klein Wangelin im westlichen Hinterland fröhnen unsere beiden männlichen Chefs - Rolf und Thorsten Falk - gemeinsam ihrer Leidenschaft für nachhaltige Jagd, gesundes Wildfleisch und regionale Zutaten.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn das eine oder andere Wildgericht nicht immer verfügbar ist. Aber die Jagdgöttin Diana ist uns nicht immer hold und unsere Wildtiere brauchen jagdfreie Erholungsphasen für einen stabilen Wildbestand und gesunden Nachwuchs.

### Rotwein-Empfehlung von plau-kocht.de

Nett Cuvee- trocken  
Bergdott - Reif + Nett, Pfalz

0,2 l	6,50 €
0,5 l	13,90 €
0,75 l	19,90 €

Wildgulasch aus eigener Jagd  
von Hirsch und Wildschwein  
mit Wild-Preiselbeeren  
und Petersilienkartoffeln 15,90 €



### Schuss des Tages - Wildes Tagesangebot

Je nach Jagdglück kochen wir so manches Gericht ganz spontan.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Wild-Angebot des Tages.

Änderungen der Beilagen zu Pommes frites, Salzkartoffeln, Kroketten oder Reis berechnen wir mit 1,00 €; zu Pasta oder gebratenen Pellkartoffeln mit 2,00 €.

Die meiste Zeit des Lebens .... wartet der Jäger vergebens.

Kinder



Karte

### Calimero

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites  
und Ketchup 5,90 €

### Käpt'n Blaubär

Gebratenes Dorschfilet mit Gartengemüse  
und Butterreis 5,90 €

### Donald Duck

Nudeln mit Tomatensauce 4,90 €

### Miss Piggy

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites  
und Ketchup 6,90 €

### Pommes Schranke

Pommes frites mit Ketchup  
und Mayonnaise 3,90 €

### Leerer Teller

mit Besteck zum Trommeln 0,00 €

### Mickey Mouse

1 Kugel Vanille-Eis mit Kirschgrütze  
und Sahne 2,90 €

Zwei Dinge sollen Kinder von ihren Eltern bekommen: Wurzeln und Flügel.



## Hinterher

Ofenfrischer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis, -sauce und Sahne 5,50 €

Mecklenburger Verführung  
je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis  
mit Kirschen und Schlagsahne 5,90 €

Lenzer Versuchung  
2 Kugeln Schokoladen-Eis mit Eierlikör  
und Schlagsahne 5,50 €

Nuss-Kuss  
2 Kugeln Haselnuss-Eis mit Schokosauce,  
karamellisierten Nüssen und Schlagsahne  
5,50 €

Joghurt-Becher  
1 Kugel Joghurt-Eis und 1 Kugel  
Mango-Sorbet mit Naturjoghurt  
und Obstsalat 6,50 €

Schweden-Becher  
2 Kugeln Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör  
und Schlagsahne 5,90 €

Erdbeer-Becher (saisonal)  
2 Kugeln Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren  
und Schlagsahne 6,50 €

Eiskaffee / -schokolade  
2 Kugeln Vanille-Eis und Schlagsahne  
mit Kaffee oder Kaba 3,90 €



## Kaffee

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,00 €
doppelter Espresso	3,90 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
mit Vanille	3,90 €
mit Amaretto	4,50 €
mit Baileys	4,50 €
Irish Coffee	4,50 €

## Heißgetränke

Kakao (warm/kalt)	2,00 €
Milch (warm/kalt)	1,50 €
Heiße Schokolade	2,90 €
(auch weiß)	3,20 €
mit Rum	4,50 €
mit Baileys	4,90 €
Glihwein	3,00 €
mit Rum	3,50 €
mit Amaretto	3,50 €
Heiße Zitrone	2,50 €
Grog	3,00 €
mit Holunder	3,50 €

## Eilles Tee Diamonds

in den Sorten Darjeeling, Grüner  
Tee, Kräutertee, Pfefferminze,  
Kamille, Sommerbeere  
und Rooibos-Vanille Glas 2,70 €

Satt heißt nicht, dass kein Dessert mehr reinpasst.