

CarLo's „Seite der Besten“

Tomaten-Orangen-Süppchen

mit Milchschaum ^{(8) (f)}

5,50 Euro

Probierportion 3,50 Euro

Rostocker Fischeintopf «A la Chef»

Verschiedene Fischfilets, Muschel und Scampi

gegart im Kräuter Wurzelsud,

Anis & Zitrone,

Parmesan und Knoblauchbaguette ^{(3) (a,b,d,k)}

Hauptgericht 21,50 Euro

Zwischengericht 14,70 Euro

Vorsuppe 7,50 Euro

Kotelette vom Duroc-Schwein, 250g

mind. 10 Monate alt, nachhaltig gezüchtet

leicht marmoriert, nussig im Geschmack

Spitzkohl, Ur Karotte

geräucherte Kartoffeln ^{(3,6)(f,j)}

23,90 Euro

der Chef empfiehlt:

Rib Eye Steak, Pistol Prime BBQ, Biopark Malchin

300g zur Perfektion gebraten

Anti Pasti Gemüse, Steinpilzsauce

Gebratener Semmelknödel ^{(2,3,7,8) (a,f)}

30,00 Euro

Ein Steak-Klassiker mit einem saftigen, geschmackvollem und kernigen Biss. Unser Rib Eye kommt von der Rinderrasse Herford mit Angsanteil was unser Lieblingsfleischermeister Stefan Pistol vom Biopark Malchin bezieht.

Schnitzel „Wiener Art“

frisch geklopft bei jeder Bestellung!

Salatbukett und French Fries ^(a,c,h)

normal 17,00 Euro

für Männer 20,90 Euro

(mit Spiegelei) ^(c)

...Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen eine Kunst...

(François de La Rochefoucauld)



SO SCHMECKT MV
MÉCKLENBURG VORPOMMERN

Unsere Aperitif-Empfehlung

CarLo´s Esprit de June (Weinblüte, Prosecco, Minze)	6,90 Euro
Rock Rose Gin oder Exakt Premium Vodka Fever Tree Indian Tonic, geeiste Gurke	8,50 Euro

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der roten Bete
Büffelmozzarella, Kürbiskerne, kandierte Tomaten
Grüntee Reduktion (e,h)
9,50 Euro

Vorspeisenteller „CarLo“
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen!
-Gerne auch vegetarisch- (1-8) (d,j)
7,50 Euro

Lauwarmes Filet vom Müritz Saibling
Nordische Aromen, Rapsöl
Sesam-Spitzkohl (2,3) (d,j)
10,50 Euro

Geflammtes Ceviche vom Fjordlachs
-Limette, Meersalz, Feuer-
Fenchel, Papaya (2,3) (d,j)
9,50 Euro

CarLo's Petersilien- Mandel-Pesto
dazu Baguette (e,h,i)
3,50 Euro

CarLo´s Salatteller
mit Sylter Dressing oder Mango Chili Vinaigrette
Wahlweise CarLo´s Fruchtsessige und Öl:
Himbeere & Zitrone, vieles mehr
Salatteller **6,50 Euro**

Wählen Sie zu Ihrem Salatteller:

Chef Steak 300g	19,00 Euro
Hähnchenbrust	5,50 Euro
Lachsfilet	10,50 Euro
Scampi 1 stck.	2,50 Euro



Suppen

Pfifferlingsuppe

Arme-Leute- Parmesan (f,i)

6,90 Euro

Probierportion 3,90 Euro

anregende Kokos-Hühner-Suppe

mit Kokos aromatisiert

pikant abgeschmeckt (1,2,5) (i,f,j)

6,50 Euro

Probierportion 3,90 Euro

Zwischengerichte & Vegetarisch

100g mariniertes Tatar vom Rind

Friseé in Himbeere, Knoblauchbaguette

Kapern, Gewürzgurke, Wachtelei (1,2,8) (a,c,i)

9,90 Euro

Labskaus "altdeutsche Art"

Rindfleisch, Stampfkartoffeln, mariniertes Hering, Spiegelei

Rote Bete, Gewürzgurke (1,2,3,4,8,9) (c,d,f,i)

15,20 Euro

Pasta Triangoli

Pasta gefüllt mit Käse, Oliven

Tomaten, Zitrone, Rucola, Parmesan (1,2,3,8) (a,c,f,i)

14,50 Euro

CarLo's Brotsalat nach seiner/meiner Art

Geschmorte Paprika, Zucchini, Kirschtomaten

Blattsalat, Parmesan, Zitrone

Bauernbrotwürfel(a,c,f,i)

12,00 Euro



CarLo ... der Fischer

Dorsch vom Grill

Petersilien-Mandel-Pesto

Tomaten Risotto, Endivie (1,2,3,8) (a,b,d,f,i,k)

18,90 Euro

Rostocker Kutterscholle, ca. 450g

Muschel-Krabben-Ragout

Gurken, Wasabi, Salat

Butterkartoffeln (4,6) (a,b,k,d,f,i)

19,00 Euro

Rostocker Pannfisch

3 Sorten Fischfilet

Scampi, Muschel

Gebratener Salat

Kartoffel Stampf

(1,5,7) (f,i,k,b,a)

23,50 Euro

Gebratenes Filet vom Müritz Saibling (160g)

oder

Filet vom Fjordlachs (200g)

Steinpilze im Kraeuterrahm

Papardelle Pasta (1,4,7) (a,f,k)

22,00 Euro

Unsere Weinempfehlung:

2015er Scheurebe Hans Wirsching

Franken, Iphoefer Kronsberg

Diese Feinherb ausgebaute Scheurebe ueberzeugt durch ihr feinfruchtiges, vollmundiges Bukett. Exotische Aromen von Ananas und Maracuja begeistern vom ersten Schluck an. Auch im Nachgang bleibt die fruchtig-wuerzige Note erfreulicherweise am Gaumen erhalten.

0,75l

31,90 Euro



CarLo ... der Fleischer

Hühnerbrust im Schinkenmantel

gefüllt mit Boursin Frischkäse

Salat vom Schmorgemüse, Rucola

Pestobaguette (2,3,4,9) (a,c,f,h,i)

16,90 Euro

CarLo' s Boden & Welle

Rosa Kalbstafelspitz, Zanderfilet, 5 Scampi

Jus, Blattspinat

Erdpfelstampf (3,4) (f,i)

25,50 Euro

Geschmorte Nackenkronen vom Lamm

-Gegart im eigenen Saft, Knoblauch-

tomatierte Bohnen, Oliven, Sellerie

Pilzsoufflé (6,2,9) (a,c,f,i)

23,50 Euro

Chef' s persönliche Weinempfehlung:

2014er „3015“ Monastrell

Cuveé aus Cabernet Sauvignon & Syrah

Weingut Finca Bacara, Jumilla, Spanien

Purpurrot und klar. Florale Aromen und angenehme Noten von roten und schwarzen Früchten. Eleganter, sanfter Charakter, gut eingebundene Tannine, ein purer Genuss!

0,75l

30,00 Euro



SO SCHMECKT MV
MECKLENBURG VORPOMMERN

Dessert & Käse

Käseteller „CarLo“

ausgesuchte Käsesorten

(Parmesan, spanischer Ziegenkäse...)

mit Trauben, Oliven, Frucht-Chutney (1,2,3,8) (a,f,h)

8,60 Euro

-3er Versuchung-

Dessertvariation

nach CarLo's Gusto (1-8) (a-k)

6,00 Euro

Karamellierter Kaiserschmarrn

Zimtpflaumen, Eiscreme mit Bourbon Vanille (1,2,3,7,8)

8,50 Euro

Geschäumte Creme brulee

6,50 Euro (1,8) (f,c)

Portion zum Naschen & Probieren

3,50 Euro

CarLo's Digestif-Empfehlung(2cl):

Lehment Doppelkümmel	2,00 Euro
Lehment Aquavit	2,00 Euro
Lehment Küstenbrise	2,00 Euro

Destille Rittmeister Rostock / Biestow:

Schwarze Johannisbeere	5,00 Euro
Tüfftenbrand	2,70 Euro
William Christ Birne	3,50 Euro
Rostocker Köm	3,20 Euro
RoggenBrand	3,20 Euro
Kräuterlikör No.5	3,20 Euro
Gravensteiner Apfel Brand	4,60 Euro
Himbeere Likör	3,70 Euro
Schwarze Johannisbeerlikör	3,40 Euro



SO SCHMECKT MV
MECKLENBURG VORPOMMERN