

# CarLo's „Seite der Besten“

## Tomaten-Orangen-Süppchen

mit Milchschaum <sup>(8)</sup> (f)

**6,50 Euro**

**Probierportion 4,50 Euro**

## Rostocker Fischeintopf «A la Chef»

Verschiedene Fischfilets, Muschel

gegart im Kräuter Wurzelsud,

Anis & Zitrone,

Parmesan und Knoblauchbaguette <sup>(3)</sup> (a,b,d,k)

**Hauptgericht, Garnele 24,50 Euro**

**Zwischengericht, Garnele 16,70 Euro**

**Vorsuppe 7,50 Euro**

## Kotelette vom Duroc-Schwein, 250g

mind. 10 Monate alt, nachhaltig gezüchtet

leicht marmoriert, nussig im Geschmack

Ur Karotte, Pfifferlinge in Kräuterrahm

Kartoffel Sellerie Stampf <sup>(3,6)</sup>(f,j)

**25,90 Euro**

## der Chef empfiehlt:

### Rib Eye Steak, Pistol Prime BBQ, Biopark Malchin

250g zur Perfektion gebraten

CarLo's Caesar Salat, hausgemachtes Dressing mit Achovis

Warme Kirschtomaten, Kräuterbrot <sup>(2,3,7,8)</sup> (a,f)

**30,00 Euro**

Ein Steak-Klassiker mit einem saftig, geschmackvollem und kernigem Biss.

Unser Rib Eye kommt von der Rinderrasse Herford mit Angusanteil, welches unser Lieblingsfleischermeister Stefan Pistol vom Biopark Malchin bezieht.

### Schnitzel „Wiener Art“

*frisch geklopft bei jeder Bestellung!*

Salatbukett und French Fries <sup>(a,c,h)</sup>

**normal 17,90 Euro**

**für Männer 23,90 Euro**

(mit Spiegelei) (c)

### geschäumte Crème brûlée

**6,50 Euro** <sup>(1,8)</sup> (f,e)

**Probierportion 5,00 Euro**

*...Essen ist ein Bedürfnis,*

*Genießen eine Kunst...*

(François de La Rochefoucauld)



## Unsere Aperitif-Empfehlung

<b>CarLo´ s Esprit de June</b> (Weinblüte, Prosecco, Minze)	<b>7,50 Euro</b>
<b>Rock Rose</b> Indian Tonic Water, geeiste Gurke	<b>8,50 Euro</b>

## Vorspeisen & Salate

**Rote Bete Carpaccio**  
Büffelmozzarella, Kürbiskerne, kandierte Tomaten  
Grüntee Reduktion (e,h)  
**9,50 Euro**

\*\*\*

**Hausgebeizter Graved Lachs**  
**Gin, Pfeffer, Zitrone, Meersalz, Piment**  
Quinoa, Mojo verde, Koriander (2,3)(d,i)  
**11,50 Euro**

\*\*\*

**Vorspeisenteller „CarLo615“**  
verschiedene Vorspeisen nach Lust und Laune des Kochs  
(gern auch vegetarisch)  
**8,90 Euro**  
**Für zwei Personen 15,00 Euro**  
Mit Brot und Pesto

\*\*\*

**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 Fruchtessige und Öl:  
Himbeere & Zitrone, vieles mehr

**6,50 Euro**

**Wählen Sie zu Ihrem Salatteller:**

Chef Steak 300g	<b>19,00 Euro</b>
Hähnchenbrust	<b>9,50 Euro</b>
Lachsfilet	<b>12,50 Euro</b>



## *Suppen*

### **Sellerie-Sanddorn Suppe**

Frittierter Rucola(vegetarisch) (f,i)

**6,90 €uro**

**Probierportion 4,90 €uro**

\*\*\*

### **anregende Kokos-Hühner-Suppe**

mit Kokos aromatisiert

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

**6,50 €uro**

**Probierportion 4,50 €uro**

## *Zwischengerichte & Vegetarisch*

### **Peru Reis mit Gemüse**

Quinoa, geschmortes Gemüse

Warmer Römer Salat, Büffelmozzarella

**17,00 €uro**

**Vegan: 14,00 €uro**

\*\*\*

### **Waldpilz Risotto**

Urkarotte, Frisseé Herzen

Petersilienpesto

**14,00 €uro**

\*\*\*

### **Pasta Triangoli**

Pasta gefüllt mit Käse, Oliven

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

**14,50 €uro**



SO SCHMECKT MV  
MECKLENBURG VORPOMMERN

# *CarLo ... der Fischer*

## **Dorsch vom Grill**

### **Petersilien-Mandel-Pesto**

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

**20,90 Euro**

\*\*\*

## **Rostocker Kutterscholle „Lotsen Art“ 450g**

geschmorte Gurken, Mandeln, Miesmuscheln

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

**19,00 Euro**

\*\*\*

## **Mecklenburger Fischteller**

3 Sorten Fischfilet, Garnele, Muschel

Wasser Meerrettich Sauce, Zitrone

Gebratener Salat, Lindastampf

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

**25,50 Euro**

\*\*\*

## **frisches Filet vom Müritz Saibling (160g) oder Fjordlachs (200g)**

Pfifferlinge in Kräutersauce

Bandnudeln, Kirschtomaten (1,4,7) (a,f,k)

**24,00 Euro**

## *Unsere Empfehlung zum Fisch:*

### **Störtebeker Arktik Ale**

Ein Eisblock, wie er im Buche steht. Bei dem Verfahren wird das Bier im zweistelligen Minusbereich eingefrohren um das Wasser zu entziehen, damit die enthaltenen Aromen konzentriert werden. Es zeichnet sich durch seinen erhöhten Alkoholgehalt (8,5%) und die extreme Dichte an Geschmack aus. Die zusätzliche Kalthopfung ist verantwortlich für die umfassenden Fruchtnoten, wie Ananas, Zitrus und dunkle Beere.

**0,33l**

**6,50 Euro**



# *CarLo ... der Fleischer*

## **Hühnerbrust im Schinkenmantel gefüllt mit würzigem Frischkäse**

Mango, Zucchini, Tomaten

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

**16,90 Euro**

\*\*\*

## **CarLo´s Boden & Welle**

Rosa Kalbsfleisch, Filet vom Müritz Saibling, 5 Garnelen

Linda Stampf, Zwiebeljus (3,4) (f,i)

**28,50 Euro**

\*\*\*

## **Geschmortes vom heimischen Wild**

### **Nebelniederung Güstrow**

-Gegart im eigenen Saft, 78/12-

sautierte Radieschen, Rote Bete

Sellerieschmand, Pilztörtchen (6,2,9) (a,c,f,i)

**27,50 Euro**

\*\*\*

## **100g mariniertes Tartar vom Rind**

Knoblauchbaguette

Kapern, Gewürzgurke, Wachtelei

**12,00 Euro**

\*\*\*

## **Labskaus „altdeutsche Art“**

Rindfleisch, Stampfkartoffeln, mariniertes Hering, Spiegelei

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

**16,20 Euro**

## *Unsere Empfehlung zum Fleisch:*

### **Störtebeker Nordik Porter**

Das Nordik-Porter basiert auf dem Starkbier und ist geprägt durch einen wuchtigen Körper und ein intensives Aromenspektrum. Stark geröstete Malze sorgen für Kaffee- und Bitterschokoladennoten. Aromen von Backplaume und Rumtopf runden den komplexen Geschmack des tiefschwarzen Bieres ab. 9,1% vol. Alkohol.

**0,33l**

**6,50 Euro**

# Dessert & Käse

## Mister L & Mister T

Manchego & Cheddar Käse

Spanischer Schinken, Oliven, Kapernbeeren (1,2,3,8) (a,f,h)

**9,70 €**

\*\*\*

## -3er Versuchung-

Dessertvariation

nach CarLo's Gusto (1-8) (a, c, e, f, g, h, j)

**6,90 €**

\*\*\*

## 2Kugeln

erfrischendes Sorbet

Blut-Orange, Erdbeere, Rhabarber, Heidelbeere oder Mango (1,2,3,7,8)

**5,50 €**

\*\*\*

## Für Schokoholic's

Schokoladenmousse, weiß

Schokoladeneiscreme, Zartbitter

Espuma von schwarzen Johannisbeeren (2,4) (a,c,e,f,h)

**9,50 €**

## CarLo's Digestif-Empfehlung(2cl):

Lehment Doppelkümmel	2,50 €
Lehment Aquavit	2,50 €
Lehment Küstenbrise	2,50 €

### Destille Rittmeister Rostock / Biestow:

Schwarze Johannisbeere	5,00 €
Tüfftenbrand	3,00 €
William Christ Birne	4,00 €
Rostocker Köm	3,50 €
RoggenBrand	3,50 €
Kräuterlikör No.5	3,50 €
Gravensteiner Apfel Brand	5,00 €
Himbeere Likör	4,00 €
Schwarze Johannisbeerlikör	4,00 €



SO SCHMECKT MV  
MECKLENBURG VORPOMMERN