

# *CarLo's „Seite der Besten“*

**Tomaten-Orangen-Süppchen**(vegan)  
mit Milchschaum (3,1)

**6,50 Euro**

**Probierportion 4,50 Euro**

**Rostocker Fischeintopf «A la Chef »**

Verschiedene Fischfilets, Muschel  
gegart im Kräuter Wurzelsud

Anis & Zitrone,

Parmesan und Knoblauchbaguette (3) (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*

Perlzwiebeljus – kräftig und intensive

Urkarotte, Steckrübe, Selleriecreme, Polenta

(3,6)(f,j)

**25,90 Euro**

## **der Chef empfiehlt:**

**10 oz. Rib Eye Steak, Pistol Prime BBQ**

**300g zur Perfektion gebraten**

**Romanesco, geschmorte Portweinzwiebeln**

**Steinpilzsugo, Kartoffel Sellerie Stock (2,3,7,8) (a,f)**

**35,00 Euro**

**Ein Steak-Klassiker mit einem saftigen, geschmackvollen und kernigen 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 (a,c,h)**

**normal 17,90 Euro**

**für Männer 23,90 Euro**

(mit Spiegelei) (e)

**Geschäumte Crème Brulée**

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

**Probierportion 5,00 €uro**

***...Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen eine Kunst...***

(François de La Rochefoucauld)

# *Unsere Aperitif-Empfehlung*

<b>CarLo's Esprit de June</b>	<b>7,50 Euro</b>
(Weinblütenlikör, Prosecco, Minze)	
<b>-Rock Rose Gin-</b>	
<b>IndianTonic Water, geeiste Gurke</b>	<b>8,50</b>
<b>€uro</b>	

## *Vorspeisen & Salate*

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

\*\*\*

**Hausgebeizter Lachs, Graved Art**  
**Sashimi mit altem Gewürz**  
Quinoa & Mojo verde<sup>(2,3)</sup> (d,j)  
**11,50 Euro**

\*\*\*

**Vorspeisenteller a la CarLo**  
Nach Lust und Laune des Koches  
(gerne auch vegetarisch)  
**8.50Euro**  
**Für zwei Personen**  
**mit CarLo's Petersilien-Mandel-Pesto**  
**15.00Euro**

\*\*\*

**CarLo's Petersilien-Mandel-Pesto**  
dazu Baguette und Walnussbrot (e,h,i)  
**4,50 Euro**

\*\*\*

**CarLo's Salatteller**  
mit Sylter Dressing oder Mango Chili Vinaigrette  
**Wahlweise CarLo's Fruchtestige und Öl:**

**Himbeere & Zitrone, vieles mehr**

**8,50 €uro**

**Wählen Sie zu Ihrem Salatteller:**

<b>Chef Steak 300g</b>	<b>22,00 €uro</b>
<b>Hähnchenbrust 250g</b>	<b>9,50 €uro</b>
<b>Frisches Lachsfilet oder Zanderfilet</b>	<b>12,50 €uro</b>

## ***Suppen***

**Kartoffel Senfsuppe**

**Gebeizter Lachs, Rote Bete (f.)**

**6,90 €uro**

**Probierportion 4,90 €uro**

\*\*\*

**Anregende Kokos-Hühner-Suppe**

**mit Kokos aromatisiert**

**pikant abgeschmeckt (l.2.5) (i.f.)**

**6,50 €uro**

**Probierportion 4,50 €uro**

## ***Zwischengerichte, Vegetarisch & Vegan***

**Steinpilzpasta a la CarLo615**

**Romanesco, gedörrte Kirschtomaten**

**Endivie**

**16.00€uro**

\*\*\*

**Fair Trade gehandelter Quinoa mit Gemüse**

**Quinoa, geschmortes Gemüse**

**warmer Römer Salat, Büffelmozzarella**

**17,00 €uro**

**Vegan: 14,00 €uro**

\*\*\*

**Pasta Triangoli**

**Pasta gefüllt mit Frischkäse & Oliven**

**Tomaten, Zitrone, Rucola, Parmesan**

**(1,2,3,8) (a,c,f,i)**

**16,50 €uro**

***Carlo ... der Fischer***

**Dorschfilet vom Rostocker Fischmarkt**

**Petersilien-Mandel-Pesto**

**Zitronenrisotto, grüner Blumenkohl, Friseé (1,2,3,8) (a,b,d,f,i,k)**

**22,90 €uro**

\*\*\*

**Kutterscholle „Lotsen Art“, ca. 450g**

**Geschmorte Gurken, Mandeln**

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

**19,00 €uro**

\*\*\*

**Mecklenburger Fischteller**

**3 Sorten Fischfilet, Garnele, Muschelfleisch**

**Rote Bete Sauce, Zitrone**

**Gebratener Salat, Kartoffel Stampf**

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

**25,50 €uro**

\*\*\*

**Frisches Filet vom Müritz Saibling (160g)**

**oder norwegischen Fjordlachs (200g)**

**Steinpilze in Kräuterrahm**

**Pappardelle, gedörrte Kirschtomaten**

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

**26,00 Euro**

## ***Unsere Empfehlung zum Fisch:***

### **Störtebeker Arktik Ale**

Ein Eisbock, wie er im Buche steht. Bei dem Verfahren wird das Bier im zweistelligen Minusbereich eingefroren, 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**

**6,50Euro**

## ***CarLo ... der Fleischer***

**Hühnerbrust im Schinkenmantel**

**gefüllt mit würzigen Frischkäse**

**Mango, Zucchini, Tomaten**

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

**18,90 Euro**

**\*\*\***

**CarLo's Boden & Welle**

**Rosa Kalbsfleisch, Filet vom Zander, 5 Garnelen**

**Blattspinat, Vanillesalz**

**Parmesan Maisgrieß, Zwiebeljus (3,4) (f,i)**

**30,50 Euro**

**\*\*\***

**Geschmortes vom heimischen Wild**

**Nebel Niederung, 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 Tatar vom Rind**  
**Knoblauchbaguette**  
**Kapern, Gewürzgurke, Wachtel Ei (1,2,8) (a,c,i)**  
**14,00 €uro**

\*\*\*

**Labskaus "altdeutsche Art"**  
**Rindfleisch, Stampfkartoffeln, mariniertes Hering, Spiegelei**  
**Rote Bete, Gewürzgurke (1,2,3,4,8,9) (c,d,f,i)**  
**16,20 €uro**

## ***Unsere Empfehlung zum Fleisch:***

### **Störtebeker Nordik-Porter**

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

**0,33L      6,50€uro**

## ***Dessert & Käse***

**Mister L & Mister T**  
**Manchego & Cheddar Käse**  
**Spanischer Schinken, Oliven, Kapernbeeren**  
**(1,2,3,8) (a,f,h)**  
**9,70 €uro**

\*\*\*

**Kaiserschmarr'n**  
**in Butter und Zucker gebraten**  
**hausgemachte Rumfrüchte**  
**Karamelleis**  
**8,90 €uro**

\*\*\*

**2 Kugeln**

**erfrischendes Sorbet**  
**Blut-Orange, Erdbeere, Rhabarber, Heidelbeere oder Mango (1,2,3,7,8)**  
**5,50 Euro**

\*\*\*

**Für Schokoholic's**  
**warmes Schokoladenfondant**  
**Schokoladen Eiscreme, Zartbitter**  
**Mousse von weißer Schokolade**  
**Espuma von schwarzen Johannisbeeren**  
**(2,4) (a,c,e,f,h)**  
**9,50 Euro**

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

<b>Lehment Doppelkümmel</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Lehment Aquavit</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Lehment Küstenbrise</b>	<b>2,50 Euro</b>

### **Destille Rittmeister Rostock / Biestow:**

<b>Schwarze Johannisbeere</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Tüfftenbrand</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>William Christ Birne</b>	<b>4,00 Euro</b>
<b>Rostocker Köm</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Roggenbrand</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Kräuterlikör No.5</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Gravensteiner Apfel Brand</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Himbeere Likör</b>	<b>4,00 Euro</b>
<b>Schwarze Johannisbeerlikör</b>	<b>4,00 Euro</b>