

Sehr geehrte Gäste,

willkommen in unserem Van der Valk Restaurant. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie guten Service, eine ausgezeichnete Speisenauswahl und ein angenehmes Ambiente.

Seit der Gründung im Jahre 1929 bis zum heutigen Tag ist das Familienunternehmen auf mittlerweile mehr als 95 Hotels und Restaurants weltweit gewachsen, trotzdem ist die persönliche Note und die familiäre Atmosphäre erhalten geblieben.

Familie van der Valk und das gesamte Hotelteam wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Übrigens...

unsere Speisekarte wurde auf recyceltem Papier gedruckt um die Umwelt zu schonen, denn die Van der Valk Hotels stehen für Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Dear guest,

welcome to our Van der Valk Restaurant. Lean back and enjoy good service, an excellent choice of dishes and a comfortable ambience.

Since the foundation in the year 1929 until today the family business counts more than 95 hotels and restaurants worldwide, nevertheless the personal note and the familiar atmosphere are still kept.

Van der Valk family and the whole hotel team wish you a pleasant stay and enjoy your meal!

By the way...

our menu is printed on recycling paper to save the environment, because the Van der Valk hotels stand for sustainability and environment protection.

Geachte gasten,

welkom in ons Van der Valk restaurant. Leunt u achterover en geniet u van goede service, uitmuntende gerechten en de aangename sfeer.

Sinds de oprichting in 1929, is het familiebedrijf uitgegroeid tot een wereldwijde keten ruim 95 hotels en restaurants, maar de persoonlijke noot en de familiale gemoedelijkheid is gebleven.

Familie van der Valk en het hele hotelteam wensen u een prettig verblijf en smakelijk eten!

Overigens...

onze menukaart werd op gerecycled papier gedrukt om het milieu te sparen, want de Van der Valk hotels staan voor duurzaamheid en milieubescherming.



VAN DER VALK **** NATURRESORT DREWITZ

Im Herzen Mecklenburg-Vorpommerns, an einem der saubersten Seen der Mecklenburgischen Seenplatte und inmitten des Naturparks Nossentiner-Schwinzer Heide finden Sie das Van der Valk Naturresort Drewitz. Abseits des Massentourismus können Sie hier Natur aktiv und bewusst erleben.

Unser Resort verfügt auf 14 Hektar über ein reetgedecktes Hauptgebäude mit 5 (n)ostalgischen Suiten sowie über 35 moderne Ferienhäuser, die sich idyllisch auf einem bewaldeten Areal verteilen.

Besonderen Wert legen wir auf unser Umweltbewusstsein. Unser Anliegen ist es, eng mit unseren Partnern auf lokaler und nationaler Ebene zusammenarbeiten. Wir wollen uns messen lassen an unseren Ergebnissen, welche wir in Zielen messbar und transparent darstellen. Im Rahmen eines mehrstufigen Zertifizierungsprogrammes und anhand eines umfangreichen Kriterienkataloges, der internationale Standards und Richtlinien integriert, können Betriebe wie unserer ihre bisherigen nachhaltigen Leistungen evaluieren, belegen und kommunizieren. Zugleich werden sie stark gemacht für eine umweltschonende und sozial verträgliche Unternehmensführung. Auf der letzten Stufe des Zertifizierungsprozesses wird die Einhaltung der internationalen Standards durch einen unabhängigen Gutachter bei einem Audit vor Ort überprüft und bei entsprechenden Voraussetzungen mit einem Award der Firma Travelife oder dem Tui Umweltchampion bescheinigt. Wir möchten auch bei unseren Gästen das Bewusstsein für und die Wertschätzung der natürlichen Umgebung stärken, Naturerlebnisse schaffen und Umweltschutz im Resort erlebbar machen.

In unserer Küche wird saisonal wechselnd und mit frischen Lebensmitteln gekocht und eine überwiegend regionale Kochkultur gepflegt. Stets mit frischen Zutaten aus dem eigenen Kräutergarten oder durch die Beauftragung hiesiger Lieferanten.

Unser Wild stammt größtenteils aus dem Naturpark Nossentiner Schwinzer Heide. Die Wildmanufaktur Dobbertin bietet regionale Jagderzeugnisse. Wir achten darauf, dass das Wild waidgerecht erlegt wurde und möglichst aus keiner Drück- und Treibjagd entstammt.

Unser regionaler Händler für Fisch und Süßwasserspezialitäten aus den über 100 Gewässern der Mecklenburger Seenplatte - Die Müritzfischer. Das Ökosystem wird durch kurze Transportwege geschützt und die Ware ist an Frische kaum zu überbieten. Tagesfrisch für Sie zubereitet.

Die Zubereitung erfolgt ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern oder anderen Zusatzstoffen. Das saisonal wechselnde Speisenangebot wird Ihnen, wie bei Van der Valk üblich, zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis offeriert.

Natürlich sind bekannte Allergene getreu der Gesetzgebung ausgewiesen. Eine spontane, kreative „Zugabe“ unseres Küchenchefs ist allerdings nicht ausgeschlossen. Wir bitten Sie daher, im Falle von Speisenunverträglichkeiten, dies direkt bei der Speisenbestellung mit anzugeben.

WENN GENUSS, DANN RICHTIG!

Das wünschen sich auch viele unserer Gäste und somit ist es für uns ein besonderes Anliegen Ihren Anforderungen gerecht zu werden. Mit unserer aktuellen Speisekarte, geben wir Ihnen die Möglichkeit des bewussten Verzehres, unter der Einhaltung von ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten.





Vorspeisen

- **Kleiner gemischter Salat** € 5,90
- **Großer gemischter Salat** € 11,90
- Wahlweise mit:
 - Gebackenen Champignons *Ei, Weizen* € 3,00
 - Gegrillter Hähnchenbrust € 4,00
 - Gebratenen Riesengarnelen (3 Stück) € 5,00
- **Ragout vom heimischen Wild** gratiniert *Laktose, Sulfit* € 6,90
- **Lachsrose**
 - auf Reibekuchen an Kräuterfrischkäse *Ei, Senf* € 9,90
- **Knuspriges Capresetürmchen**
 - mit Balsamicovinaigrette € 11,90



Starters

- **Small mixed salad** € 5,90
- **Tall mixed salad** € 11,90
- optional with:
 - fried champignons *Egg, Gluten* € 3,00
 - grilled chicken € 4,00
 - roasted king prawns (3 pieces) € 5,00
- **Ragout of venison** au gratin *Lactose, Sulphite* € 6,90
- **Salmon rose**
 - with hash browns and herbal cream cheese *Egg, Mustard* € 9,90
- **Crispy Caprese-turret**
 - with balsamic vinaigrette € 11,90



Suppen

- **Tomatensuppe** mit Butterschaum *Laktose* € 5,90
- **Waldpilzcremesuppe** mit frittiertem Rucola *Laktose, Sulfit* € 6,50
- **Wildkraftbrühe** mit Fleischbällchen und Gemüse € 6,90



Soups

- **Tomato soup** with butterfoam *Lactose* € 5,90
- **Mushroom cream soup** with fried rocket *Lactose, Sulphite* € 6,50
- **Wild broth** with meat balls and vegetables € 6,90



Wildgerichte

- **Hausgemachte Wildsülze**
mit gebratenen Kartoffelwürfeln und Senfgurke *Laktose* € 13,90
- **Wildbagel nach Art des Hauses**
Wildhacksteak auf Bagel mit Rucola, Bacon, Käse
Gurkensalat und Coleslaw dazu Pommes *Laktose, Ei, Weizen* € 15,90
- **Wildgulasch**
dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln *Laktose, Ei, Weizen* € 17,90
- **Wildes Eisbein (ohne Schwarte)**
vom Wildschwein mit Karotten und Kräuterkartoffelstampf *Laktose* € 18,90
- **Wildbraten nach Tagesangebot**
dazu Bohnengemüse und Kartoffelgratin *Laktose* € 19,90
- **Wildplatte** (für 1 Personen)
serviert mit Wildbraten, Wildgulasch, Wildknacker
und Wildschweinkotelett an Apfelrotkohl sowie geschmorten Pilzen
und Rosmarinkartoffeln *Laktose, Sulfite, Ei, Weizen* € 26,90



Vanison dishes

- **homemade venison jelly**
with roasted potatoes and mustard pickle *Laktose* € 13,90
- **Vanisonbagel**
Vanisonburger with rocket, bacon, cheese
cucumber salad und coleslaw with french fries *Laktose, Egg, Gluten* € 15,90
- **Venison goulash**
with apple red cabbage and potatoes *Laktose, Egg, Gluten* € 17,90
- **Pickled knuckle of wild boar (without slab)**
with carrots and herbal potato mash *Laktose* € 18,90
- **Venison roast day offer**
with beans and potato gratin *Laktose* € 19,90
- **Venison platter** (for 1 person)
served with Venison roast, Venison goulash, venison sausage, boar chop
and apple red cabbage also roasted mushrooms and rosemary potatoes
Laktose, Sulphite, Egg, Gluten € 26,90



Fleischgerichte

- **Mecklenburger Backobstbraten**
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln € 15,90
- **Gebackene Hähnchenbrust**
gefüllt mit Tomate und Mozzarella dazu Salbeignocchi *Laktose, Ei, Weizen* € 16,90
- **Schweinefilet im Speckmantel**
mit Kohlrabi-Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln *Laktose* € 18,90
- **Wiener Schnitzel (vom Kalb)**
mit Pommes und Salat *Laktose, Ei, Weizen* € 20,90
- **Rumpsteak vom Grill** (ca. 200g)
auf Bohnengemüse dazu gebratene Kartoffelwürfel € 25,90
- **Rinderfiletsteak** (ca. 200g)
auf Gorgonzolasahne mit Cherrytomaten, serviert mit Rucola und Knoblauchbaguette *Laktose* € 27,90



Meat dishes

- **Mecklenburger dried fruit roast**
with apple red cabbage and potatoes € 15,90
- **fried chicken breast**
filled with tomato and mozzarella with sage gnocchi *Lactose, Egg, Gluten* € 16,90
- **Bacon jacketed pork filet**
with cabbage turnip – carrots vegetable and rosemary potatoes € 18,90
- **Escalope Viennese (calf)**
with fries and salad *Lactose, Egg, Gluten* € 20,90
- **Rumpsteak** (ca. 200g)
on beans with roasted potatoes *Lactose* € 25,90
- **Beef filet steak** (ca. 200g)
on gorgonzola cream with tomatoes
served with rocket and garlic bread *Lactose* € 27,90



Fischgerichte

- **Geräucherte Forelle**
dazu Schwarzbrot und Butter sowie Gurkensalat *Laktose, Senf* € 15,90
- **Filet vom Ostseedorsch**
mit Kohlrabigemüse und gebratene Kartoffelwürfel *Laktose, Weizen* € 17,90
- **Duett von Lachs und Garnele**
auf Gurken in Rahm dazu Reis *Laktose, Weizen* € 19,90
- **Zanderfilet**
auf der Haut gebraten an Petersilienkarotten dazu Rösti *Laktose, Weizen* € 22,90
- **Fischplatte** (für 1 Person)
Filet von Ostseedorsch, Lachsfilet und Zander
mit Kohlrabi und Petersilienkarotten
dazu gebratene Kartoffelwürfel und Kräuterkartoffelstampf *Laktose, Weizen* € 24,90



Fish dishes

- **Smoked trout**
served with dark bread, butter and cucumber salad *Lactose, Mustard* € 15,90
- **Baltic sea codfish filet**
with cabbage turnip and roasted potatoes *Lactose, Gluten* € 17,90
- **Duet of Salmon and prawn**
with cucumber in cream with rice *Lactose, Gluten* € 19,90
- **Pikeperch filet**
roasted on skin with parsley carrots and fried grated potatoes *Lactose, Gluten* € 22,90
- **Fish platter** (for 1 person)
baltic sea codfish filet, salmon filet, and pikeperch filet
with cabbage turnip and parsley potatoes
served with roasted potatoes and herbal potato mash *Lactose, Gluten* € 24,90



Vegetarisch

- **Gebackene Blumenkohlröschen**
auf Blattsalat an Butterschaum *Laktose, Ei, Weizen* € 9,90
- **Gnocchi mit Tomatenragout und Blattspinat** *Laktose, Ei, Weizen, Sulfite* € 10,90
- **Risotto Milanese**
an ZucchiniGemüse und Blattsalat *Laktose, Sulfite* € 11,90
- **Gebackener Feta**
auf Tomatenragout *Laktose, Ei, Weizen* € 12,90



Vegetarian

- **Fried cauliflower**
with leaf salad and butter foam *Lactose, Egg, Gluten* € 9,90
- **Gnocchi with tomato ragout and leaf spinach** *Lactose, Egg, Gluten, Sulphite* € 10,90
- **Risotto Milanese**
with zucchini and salad *Lactose, Sulphite* € 11,90
- **Fried feta cheese**
on tomato ragout *Lactose, Egg, Gluten* € 12,90



Eis & Dessert

- **Eiszwerg**
Vanille- und Schokoladeneis mit Smarties und Schlagsahne *Laktose* € 3,90
- **Eiskaffee**
Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne *Laktose* € 3,90
- **Eisschokolade**
Kakao mit 2 Kugeln Schokoladeneis und Sahne *Laktose* € 3,90
- **Schwarzwaldbecher**
Vanilleeis mit Kirschen und Kirschlikör
sowie Schokoladensauce und Schlagsahne *Laktose* € 5,90
- **Schwedenbecher**
Vanilleeis mit Apfelkompott und Eierlikör
sowie Schlagsahne *Laktose, Ei* € 5,90
- **Nussbecher**
Haselnuss- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce,
Krokant und Schlagsahne *Laktose, Nüsse* € 5,90

- **Warmes Schokoküchlein**
Wahlweise mit Kirschen-, Apfel- oder Birnenkompott *Laktose, Ei, Weizen* € 6,50
- **Hausgebackene Waffel**
Wahlweise mit Kirschen-, Apfel- oder Birnenkompott *Laktose, Ei, Weizen* € 6,90
- **Warmer Apfelstrudel**
mit Vanilleeis und Schlagsahne *Laktose, Ei, Weizen, Nüsse* € 5,90
- **Tiramisu**
lauwarmen Kirschen *Laktose, Ei, Weizen* € 5,90

Unsere Empfehlung

- **Crepê gefüllt mit Birnenragout**
dazu Vanilleeis und Sahne *Laktose, Ei, Weizen* € 6,90

- Mit einer Tasse Kaffee € 8,90

Bitte beachten Sie, dass alle Eissorten Spuren von Nüssen und Ei enthalten können.



Ice cream & Desserts:

- **Kids cup**
vanilla- and chocolate ice cream with smarties
and whipped cream *Lactose* € 3,90
- **Iced coffee**
coffee with vanilla ice and cream *Lactose* € 3,90
- **Iced chocolate**
cacao with chocolate ice and cream *Lactose* € 3,90
- **Black forest cup**
vanilla ice cream with cherries and cherry liquor,
chocolate sauce and whipped cream *Lactose* € 5,90
- **Schweden cup**
vanilla ice cream with apple compote and advocaat
topped with whipped cream *Lactose, Egg* € 5,90
- **Nut cup**
hazelnut - and Vanilla ice cream with nuts, caramel sauce,
brittle and whipped cream *Lactose, Nuts* € 5,90

- **Small warm chocolate cake**
optional with cherry-, apple- or pear compote *Lactose, Egg, Gluten* € 6,50
- **Homemade waffle**
optional with cherry-, apple- or pear compote *Lactose, Egg, Gluten* € 6,90
- **warm apple strudel**
with vanilla ice cream and whipped cream *Lactose, Egg, Gluten, Nuts* € 5,90
- **Tiramisu**
with warm cherry compote *Lactose, Egg, Gluten* € 5,90

Our recommendation

- **Crêpe filled with pear ragout**
served with vanilla ice and cream *Lactose, Egg, Gluten* € 6,90

- with a cup of coffee € 8,90

Please note that all type of ice cream may contain traces of nuts and eggs.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters

<i>naturell, leicht, classic</i>	0,25 l	€ 2,20	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola¹³	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,50
Coca Cola Light¹³	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,50
Fanta³	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,50
Sprite	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,50
Ginger Ale³	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,50
Tonic Water²	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,50
Bitter Lemon²	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,50
Eistee <i>Pfirsich</i>	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,50

Apfelsaft	0,2 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,90
Orangensaft	0,2 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,90
Kirschnektar	0,2 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,90
Bananennektar	0,2 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,90
Traubensaft	0,2 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,90
Maracujasaft	0,2 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,90
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,90
Tomatensaft	0,2 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,90

BIERE & SPEZIALITÄTEN

Radeberger vom Fass	0,3 l	€ 2,80	0,5 l	€ 4,20
Krusovice			0,5 l	€ 4,20
Hövels original			0,5 l	€ 4,20
Schöfferhofer Hefeweizen				
<i>naturtrüb, dunkel, kristall, alkoholfrei</i>			0,5 l	€ 4,20
Clausthaler alkoholfrei			0,33 l	€ 2,60
Berliner Weisse³			0,33 l	€ 2,90
<i>Himbeere, Waldmeister</i>				

1 Enthält Koffein, 2 Enthält Chinin, 3 Enthält Farbstoffe

APERITIF

Martini				
<i>Bianco, Dry, Rosso</i>			5 cl	€ 3,00
Sandeman Sherry				
<i>fino, med. dry</i>			5 cl	€ 3,00
Campari-Orangensaft³			0,2 l	€ 4,90
Aperol-Spritz³ / Hugo			0,2 l	€ 5,50

DIGESTIF

Mecklenburger Korn	2 cl	€ 2,10	4 cl	€ 4,00
Sambuca	2 cl	€ 2,10	4 cl	€ 4,00
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 4,80
Aquavit	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 4,80
<i>Linie, Malteser, Jubiläums</i>	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 4,80
Grappa Julia			2 cl	€ 3,80

REGIONALE BRÄNDE & GEISTE

Schwechower Birnenbrand			2 cl	€ 3,90
Schwechower Apfelbrand			2 cl	€ 3,90
Schwechower Himbeergeist			2 cl	€ 4,50
Schwechower Sanddorngeist			2 cl	€ 4,50

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Hausmarke	0,1 l	€ 4,50	0,75 l	€ 19,50
Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 5,50	0,75 l	€ 21,50
Champagner Veuve Emille Brut			0,75 l	€ 55,00

WEIN

Offener Weißwein

Chardonnay Terrasses Du Sud, Südafrika <i>trocken</i>	0,2 l	€ 5,00	0,75 l	€ 15,00
Sauvignon Blanc Terrasses Du Sud, Frankreich <i>trocken</i>	0,2 l	€ 5,50	0,75 l	€ 17,00
Silvaner Horchheimer Goldberg, Rheinhessen <i>halbtrocken</i>	0,2 l	€ 4,50	0,75 l	€ 14,50

Offener Roséwein

Terrasses Du Sud, Frankreich <i>trocken</i>	0,2 l	€ 5,50	0,75 l	€ 16,50
---	-------	--------	--------	---------

Offener Rotwein

Merlot Terrasses Du Sud, Frankreich <i>trocken</i>	0,2 l	€ 5,50	0,75 l	€ 17,50
Cabernet Sauvignon Terrasses Du Sud, Frankreich <i>trocken</i>	0,2 l	€ 6,00	0,75 l	€ 18,00
Portugieser Ingelheimer Kaiserpfalz, Rheinhessen <i>halbtrocken</i>	0,2 l	€ 5,00	0,75 l	€ 15,00

Dessertwein

Sauternes Eschenauer Sauternes AC <i>Edelsüß</i>	5 cl	€ 5,50	0,5 l	€ 17,50
---	------	--------	-------	---------