



# THE VIEW

Sehr geehrte Gäste, im Namen der Familie Van der Valk möchten wir Sie herzlich in unserem Restaurant THE VIEW begrüßen.

**THE VIEW - der Name ist für uns Programm:** Denn bei uns erwartet Sie Genuss mit AUSBLICK auf einen der schönsten und klarsten Seen Norddeutschlands.

Darüber hinaus liegt unser BLICK auf den täglich für Sie mit Liebe hergestellten Speisen - seien es regionale, nationale oder internationale Klassiker. Unser Küchenchef Sven Lange und sein Team interpretieren diese gern auch neu und auf ihre Art, ohne dabei jedoch Traditionen gänzlich aus dem BLICK zu verlieren.

Besonders wichtig sind uns Produkte und Speisen mit regionalem Bezug. Allem voran wären da unsere Wildspezialitäten zu nennen, hergestellt aus Spitzenprodukten der Wildmanufaktur

Dobbertin, oder Fisch und mehr von den hiesigen Müritzfischern. Für das gewisse Etwas sorgen ausgewählte Gewürze und Kräuter, viele davon aus dem resorteigenen Kräutergarten.

Genuss mit Verantwortung und gutem Gewissen – durch kurze Transportwege wird das Ökosystem geschützt und die Ware ist an Frische kaum zu überbieten.

Liebe Gäste, ganz zuvorderst richtet sich unser BLICK und all unser Tun aber auf Sie und Ihren vollkommenen Genuss. Zögern Sie deshalb nicht, uns Ihre Wünsche jederzeit mitzuteilen.

Eine angenehme und genussvolle Zeit wünscht Ihnen Ihr Team vom Van der Valk Naturresort Drewitz.

## VORSPEISEN

»Drewitzer Himmel und Erde« € 8,90

Kross gebackene Blutwurstscheiben  
auf getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu  
Apfel-Schalotten-Gelee und Ochsenchwanzjus

### Feines Tatar

wahlweise vom  
Rind | Jungbulle  
Thunfisch | Gelbflossen-Thun  
Wild | Frischlingsrücken

Bitte wählen Sie für Ihr Tatar die Zubereitung aus:

*Klassisch:* traditionelle französische Marinade  
mit Cognac, Kapern und Schalotten

*Drewitz:* frische Kräuter und spritzige  
Zitronen-Oliven-Tapenade

1 Stein à 80 g € 7,90

2 Steine à 80 g € 15,30

3 Steine à 80 g € 22,20

## SALATE

**Rucola-Thunfisch-Salat** € 12,90

Carpaccio vom Thunfisch auf Raukesalat  
mit Tomaten-Limetten-Dressing

**Drewitzer Chefsalat** € 11,90

Schinken-Käse-Röllchen auf saisonalen  
Blattsalaten mit Ei und hauseigenem Dressing

**Caesar Salad - der Klassiker** € 11,90

Römersalat mit Grana Padano  
und Knoblauchcroutons

wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 4,00

## SUPPEN

**Drewitz »Wild Tea«** € 6,90

Doppelte Kraftbrühe vom Nossentiner Wild

**Waldpilzsuppe** € 6,50

Wilde Pilze in Rahm

**Kürbiscremesuppe** € 5,90

mit gerösteten Cashewkernen und Chiliöl

## »BESTSELLER« DREWITZER TAPAS

### Mini-Schnitzel vom Kalb

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

### Tintenfischringe

im Backteig mit Wasabi-Mayonnaise

### Ziegenkäse-Crostini

mit Honig und Thymian überbacken

### Rindertatar

auf Roggenbrot

### Kalbsfrikadelle

mit Löwensenf (scharf)

### Kleines Wildragout

mit Käse überbacken

### Salsiz vom Wild

mit Preiselbeeren

### Carpaccio vom Wildschwein

mit hausgemachtem Pesto

je € 5,50

Angebot:  
4 Tapas  
bestellen und  
€ 2 sparen

## WILD

Spezialitäten  
aus  
Mecklenburg

### Klassisches Wildgulasch

€ 18,90

mit Kirschkraut und Salzkartoffeln

### Wilde Brotzeit

€ 14,90

Salsiz, Carpaccio vom Wildschwein,  
Kotelette vom Frischling, grobe Wildknacker,  
Schmalz, Kräuterbutter, Preiselbeeren, Schwarzbrot

Empfehlung: dazu 1 Hefeweizen 0,5 l € 3,50

dazu 1 Obstler 0,02 l € 3,50

### Zarter Wildbraten (je nach Jagderfolg)

€ 19,90

mit Speckbohnen, dazu gebackene  
lila Trüffelkartoffeln

### Saftiger Wildburger

€ 15,90

mit herzhafter Zwiebelmarmelade im Brioche Bun  
dazu Pommes Frites und Wasabi-Mayonnaise

### 2 Wildbratwürste

€ 16,90

mit Kräuterkartoffelstampf, grünem  
Erbsenpüree und Rotweinschalotten

### »Wilder Strammer Max«

€ 9,90

Gebuttertes Schwarzbrot mit Wildschinken,  
3 Spiegeleiern und Gewürzgurke

## FLEISCH

**Kalte Roastbeefscheiben vom Jungbullen** € 19,90

mit Bratkartoffeln und Schnittlauch-Remoulade

**Zartes Ochsenbäckchen** € 18,90

mit Bärlauch-Kartoffelstampf, Bratenjus  
und Rote-Bete-Sauerkraut

**Gefüllter Schweinebraten** € 16,90

vom Schweinenacken, ein beliebter Klassiker  
der regionalen Küche, gefüllt mit Backobst,  
dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

**Tomahawk vom Duroc-Schwein** € 22,90

mit pikantem Chili-Schalotten-Sugo und  
gebackenen Rosmarinkartoffeln

**Rosa Lammkarree** € 25,90

zart und saftig aus dem Ofen, mit Babykarotten,  
Parmesan-Kräuterstampf und Portweinjus

**Kalbsschnitzel** € 21,90

mit lauwarmem Kartoffelsalat  
und Wildpreiselbeer-Gelee

## FISCH

**Filet vom Müritz-Zander** € 22,90

auf der Haut gebraten, dazu Lauchgemüse  
und Gurkenrisotto

**Filet vom Wels** € 16,90

im Pommery-Senf-Mantel mit  
Rote-Bete-Sauerkraut und Salzkartoffeln

**Filet vom Dorsch** € 18,90

unter der Mandel-Ingwer-Kruste mit  
Babykarotten und Kräuterkartoffelstampf

**Fisch & Chips »Drewitzer Art«** € 15,90

Gebackener Wels, Pommes frites  
und Wasabi-Mayonnaise

**Gegrillte Riesengarnelen** € 19,90

mit Knoblauchbrot und Zitronen-Mayonnaise

**Gelbflossen-Thun** € 21,90

Rare gebratenes Thunfisch-Steak auf  
tomatisiertem Babyspinat, dazu Knoblauchbaguette

## DESSERT

<b>Doppelter Brownie</b>	€ 6,90
Zweierlei Brownies mit Bananeneis und Schokosauce - eine echte Versuchung!	
<b>Warmes Schokoküchlein</b>	€ 6,90
mit flüssigem Kern, dazu Bourbon-Vanilleeis und Karamellsahne	
<b>Frische Waffeln</b>	€ 6,90
mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und wahlweise gelierten Kirschen, Waldbeeren oder Apfel- oder Birnenkompott	
<b>»Heiße Liebe«</b>	€ 6,90
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>»Geteilte Freuden«</b>	€ 19,90
Streifzug durch unsere Dessertauswahl für 2 Personen	
<b>Die herzhafte Alternative</b>	€ 9,90
Deutsche Käseauswahl mit Pumpernickel und Trauben	

*Eine Karte mit gekennzeichneten Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie gern von unserem Servicepersonal. Etwaige Unver-  
träglichkeiten bitten wir direkt bei der Bestellung anzugeben.*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters			
<i>naturell, leicht, classic</i>	0,25 l	€ 2,20	0,75 l € 5,90
Coca Cola	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Coca Cola Light	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Fanta	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Sprite	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Ginger Ale	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Tonic Water	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Eistee <i>Pfirsich</i>	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60

Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Kirschnektar	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Bananennektar	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Traubensaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Maracujasaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60
Tomatensaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l € 4,60

## BIERE & SPEZIALITÄTEN

Radeberger vom Fass	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 4,80
Krusovice	0,5 l	€ 4,80
Hövels original	0,5 l	€ 4,80
Schöffelhofer Hefeweizen		
<i>naturtrüb, dunkel, kristall, alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 4,80
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80
Berliner Weisse	0,33 l	€ 3,10
<i>Himbeere, Waldmeister</i>		

## APERITIF

Martini <i>Bianco, Dry, Rosso</i>	5 cl	€ 3,00
Sandeman Sherry <i>dry secco, med. dry</i>	5 cl	€ 3,00
Portwein <i>weiß, rot</i>	5 cl	€ 3,00
Campari-Orangensaft	0,2 l	€ 4,90
Aperol-Spritz	0,2 l	€ 5,50
Hugo	0,2 l	€ 5,50

## DIGESTIF

Mecklenburger Korn	2 cl	€ 2,10	4 cl	€ 4,00
Wodka	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
Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 4,80
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 4,80
Jubiläums Aquavit	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			0,75 l	€ 55,00
Veuve Emille Brut				

## WEIN

### Offener Weißwein

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

### Offener Roséwein

Terrasses Du Sud, Frankreich	0,2 l	€ 5,50	0,75 l	€ 16,50
trocken				

### Offener Rotwein

Merlot	0,2 l	€ 5,50	0,75 l	€ 17,50
Terrasses Du Sud, Frankreich, trocken				
Cabernet Sauvignon	0,2 l	€ 6,00	0,75 l	€ 18,00
Terrasses Du Sud, Frankreich, trocken				

Portugieser	0,2 l	€ 5,00	0,75 l	€ 15,00
Ingelheimer Kaiserpfalz, Rheinhessen, halbtrocken				

### Dessertwein

Sauternes	5 cl	€ 5,50	0,5 l	€ 17,50
Eschenauer Sauternes AC, edelsüß				