Restaurant Peters

MENU

Vegetarisch

Vegetarischer Burger 14.10
mit Pommes

Vegetarischer Flammkuchen 11.20
(Sour Cream, buntes Saisongemüse)

Vegetarische Tagliatelle 12.90
auf Pilzrahmsauce

- ALLE GERICHTE BEINHALTEN EINE KLEINE SALATGARNITUR.
- FRAGEN SIE BEIM SERVICE NACH TAGESGERICHTEN ODER WÜNSCHEN.

Fischgerichte

Hausgeräucherte Forelle **16.90**
mit Bratkartoffeln & Sahne Meerrettich

Mecklenburger Zanderfilet **23.40**
auf buntem Saisongemüse & Bratkartoffeln

Matjesfilet nach Hausfrauenart **14.80**
mit Tobi´s Remoulade & Bratkartoffeln

Brände

	2 cL	4 cL
LEHMENT ROSTOCKER KÜMMEL	2.80	4.80
ROTER HENGST	3.40	5.90
OBSTLER	2.90	5.50
GRAPPA	3.60	6.30
WILLIAMS CHRISTBIRNE	3.70	6.30
MALTESER AQUAVIT	3.90	7.50
RAMAZOTTI AUF EIS		6.40
WODKA ABSOLUT	2.90	4.60
LIKÖR	2.40	3.80
JÄGERMEISTER	2.80	5.30
WHISKY GLENFIDDICH (12 Jahre alt)		9.20
JACK DANIELS		6.20
JIM BIM		6.20

Fragen Sie den Service!

Aus Topf und Pfanne

Hauseigener Rinderburger (ca.200g) *mit Pommes*	**14.90**
Schnitzel *mit Pommes*	**15.90**
Schnitzel mit Pilzrahmsauce *und Pommes*	**16.90**
Hähnchenbrustfilet *auf Tagliatelle an frischem Sahnepesto*	**14.20**
Hähnchenbrust *auf buntem Saisongemüse & Bratkartoffeln*	**16.10**
XL Currywurst *mit hauseigener Currysauce & Pommes*	**14.20**
Regionale Metzgerssülze *mit Tobi´s Remoulade & Bratkartoffeln*	**12.60**
Klassischer Flammkuchen *(Sour Cream ,rote Zwiebeln, Bauchspeck)*	**11.80**
Tobi´s Flammkuchen *(ALLERLEI)*	**12.10**

Heiße Getränke

KAFFEE	2.60
CAPPUCCINO	3.20
LATTE MACCHIATO	3.70
HEIßE SCHOKOLADE	3.60
MILCHKAFFEE	3.60
ESPRESSO	2.90
TASSE TEE SCHWARZERTEE, KRÄUTER, FRÜCHTE, PFEFFERMINZ, GRÜNERTEE, NACHFRAGEN !	2.80
GLASS HEIßE ZITRONE	2.60
HEIßE ODER KALTE MILCH	2.10
TEE MIT RUM	5.20
GROG MIT 4 CL RUM	5.50

Alkoholfreie Getranke

	0.2 L	0.4 L
MINERALWASSER (GEROLSTEINER) STILL ODER SPRITZIG	2.30	4.20
MINERALWASSER	0.7 L	6.80
FANTA / SPRITE	2.90	5.40
COLA	2.90	5.40
TONIC, BITTERLEMON		
GINGER ALE	0.25 L	3.50
SAFTSCHORLE NACH WAHL	3.50	6.30

Natursafte

ORANGE, APFEL	3.80	6.90
KIRSCHE 50% FRUCHTGEHALT		
BANANE 30% FRUCHTGEHALT		
AUF WUNSCH MIT EIS !		

Dessert

Schokosoufflé 5.80
mit heißem Kern & Sahne

Crème Brûlée 5.70
Tobi´s art

Apfelstrudel 6.40
mit Vanillesauce & Sahne

Bei fragen zu den Allergene,

lassen Sie sich eine gesonderte Karte geben.

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff
5 = mit Süßungsmittel
6 = koffeinhaltig

Allergene

A= glutenhaltigesGetreide (Weizen1 , Roggen2, Gerste3 , Hafer4 , Dinkel5 ,Kamut6 , Hybridstämme7)
C= Eier D= Fisch E= Erdnüsvse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) I= Sellerie
J= Senf K= Sesamsamen

Biere vomFass

	0.3L	0.5L
KRONPRINZENPILS	3.20	5.00
KÖSTRITZEREDELPILS	3.60	5.50
RADLER/ ALSTER	3.20	5.00

Aus der Flasche

KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0.5 L	4.90
BITBURGER ALKOHOLFREI	0.33L	3.60
BENEDIKTINER WEIßBIER	0.5L	4.90
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI	0.5L	4.70
APEROL SPRITZ	0.2 L	5.80
PROSECCO	0.2 L	4.20

Beginnen Sie mit einem Aperitif

Glass Prosecco	4.20
Aperol Spritz	5.80

Vorspeisen

Kleiner Gemischter Saisonsalat *(mit Hausdressing)*	5.20
Tomate - Morzarella *mit feinem Olivenöl & Rucola*	5.80

Die Leichte Kost

Gemischter bunter Salatteller *(mit Hausdressing)*	9,30

Wahlweise mit

Hähnchenbruststeifen	13.90
Zanderfilet	16.90

Longdrinks

GIN TONIC	7.90
WODKA LEMON, ORANGE, COLA	7.50
BACARDI COLA/ ORANGE	7.30
CAMPARI ORANGE	7.30
WHISKY / COLA	7.50
HAVANNA CLUB/ COLA	7.70