

RESTAURANT - CAFE



Herzlich Willkommen

Plawe, der ursprüngliche Name Plaus, ist die slawische Bezeichnung für Flößort. - Heute werden keine Baumstämme mehr geflößt, dafür schippern Freizeitkapitäne auf Elde und Mecklenburgischer Seenplatte. Fahrgastschiffe laden zu Ausflügen ein und auf Flusskreuzfahrtschiffen kann man eine Reise durch malerische Flusslandschaften machen und eine Vielzahl von Seen erleben. Genießen Sie ein Stück Mecklenburg.

Hinweis

Wir bitten sie ausschließlich den Eingang an der Straßenseite zu benutzen.

Es sind **KEINE** Kartenzahlungen möglich.

SUPPEN

Hausgemachte Mecklenburger Kartoffelsuppe	9.50
<i>mit Backpflaumen und Speck</i>	Suppenschüssel
	Suppentasse 6.50

Die Liebe zu den „Plummen“ (Pflaumen) ist in Mecklenburg sehr groß. Überall kommen sie hinein, sowohl in süße als auch in salzige Gerichte. Ihre Säure sorgt für bessere Bekömmlichkeit und eine gute Verdauung.

Hausgemachte Holundersuppe	7.50
<i>mit Grießeinlage</i>	

In Norddeutschland wird die Holundersuppe auch „Fliederbeersuppe“ genannt. Es handelt sich um eine traditionelle Spezialität der norddeutschen Küche, die aus dem Saft der Beeren des schwarzen Holunders gekocht wird.

SALATE

Großer Salatteller	9.00
<i>verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	

Biker Salat	13.00
<i>bunte Salatmischung mit Zwiebeln, Oliven und Hirtenkäse, mit einem Essig-Öl-Dressing</i>	

Salatteller mit Hähnchenstreifen	15.00
<i>gebratenes Hähnchen auf verschiedenen Blattsalaten und Gemüse der Saison mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	



Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	6.50
<i>Aperol, Mineralwasser, Sekt</i>		
Campari angespritzt	0,20 l	6.50
<i>Campari, Mineralwasser, Orangensaft</i>		
Ingora Spritz	0,20 l	7.00
<i>Ingwerlikör, Orangensaft, Mineralwasser, Sekt</i>		

HAUPTGERICHTE

Paniertes Hähnchenbrustfilet <i>dazu Pommes frites und eine Salatbeilage mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	15.00
Schweineschnitzel <i>mit pommes frites und einer Salatbeilage mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	16.00
Flößerpfanne <i>gebratene Schweinefleischstreifen, mit Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Pommes frites und eine Salatbeilage mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	18.00
Kartoffeltaschen <i>gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, dazu eine bunte Salatmischung mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	12.00
Spaghetti (aus 100 % Hartweizen) <i>mit Tomatensoße und Reibekäse</i>	10.00
Spaghetti (aus 100 % Hartweizen) <i>mit Basilikum-Pesto Genueser Art</i>	11.00



Frucht im Glas

High Performance

Rhabarbernektar, Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft

0,30 l 4.00

Holly-Kirsch

Holunderbeersaft, Kirschnektar

0,30 l 3.80

Sa-Ba

Sanddornnektar, Bananennektar

0,30 l 4.00

FISCHGERICHTE

Barschfilet, gebraten, 20.00
dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Salat

Bodden-Zanderfilet, gebraten, 21.00
dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Salat



Fish 'n' Chips (Backfisch vom Seelachsfilet) 15.00
mit pommes frites, dazu eine kleine Salatbeilage

Heringsfilet nach Matjes Art 15.00
mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und Kräuterdipp, dazu Pellkartoffeln

Beilagensalat zu Gerichten ohne Salat 2.50
*verschiedene Salate der Saison
mit Kräuter-Joghurtdressing*



Unsere Weinempfehlung zum Fisch

Riesling, Meissen, Deutschland 0,20 l 7.00
trocken, rassig, mineralisch und fruchtig

Für unsere Fischgerichte verwenden wir Meersalz und ausgesuchte Gewürze, exklusiv von uns gemischt und vermahlen. Dadurch erhalten unsere Fischgerichte ihren unverwechselbaren Geschmack und Charakter.

FÜR KINDER UND DEN KLEINEN HUNGER

Garfields zweitliebstes Essen

6.00

Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse

Bärchens Leibgericht

7.50

*3 Fischstäbchen mit Pommes frites, Ketchup
und einer Salatbeilage*



ALLE PREISE IN EURO.

Geschmacksverstärker werden in unserer Küche nicht verwendet.

Über verbleibende Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie sich bitte in unserer separaten Karte, die für Sie am Tresen zur Einsicht bereitliegt.

EISBECHER

Kindereisbecher Bärchen		4.50
<i>1 Vanilleeis, 1 Schokoeis, Fruchtgummi-Figur, Sahnetupfer und bunten Zucker-Streusel</i>		
Hermanns Eis		6.00
<i>1 große Kugel Vanilleeis mit Sahne, darauf ein Espresso</i>		
Gemischtes Eis		6.50
<i>2 Schokoeis, 1 Vanilleeis, Sahne</i>		
Barbaras Eisliebe		7.00
<i>1 Schokoeis, 1 Vanilleeis, Baileys-Likör, Krokant, Sahne</i>		
Nußeisbecher		7.00
<i>2 Nußeis, Schokosoße, Krokant, Sahne</i>		
Schwedeneisbecher		7.50
<i>1 Schokoeis, 1 Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne</i>		
Holunder-Kirsch-Eisbecher		7.50
<i>2 Vanilleeis, Holundersoße mit Kirschen, Sahne</i>		
Schwarzwälder Kirscheisbecher		7.50
<i>2 Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschlikör, Sahne</i>		
Schoko-, Vanille- und Nußeis	je Kugel	1.90
Portion Sahne		1.00
Eierlikör zum Eis (14%)	4 cl	2,50
Eiskaffee	0,25 l	5.50
Eiskaffee „Holländische Art“	0,25 l	6.80
<i>mit 4 cl Eierlikör</i>		

Für Eisbecher ohne Sahne ziehen wir 0.80 € | 0.40 € ab.

Sprizzer

Holunderblüten Spritz Holunderblütenlikör, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20 l	6.50
Scharfe Inga Ingwerlikör, Holunderbeersaft, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20 l	7.00
Ingora Sprizz Ingwerlikör, Orangensaft, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20 l	7.00
Aperol Spritz	0,20 l	6.50
Sanddorn Spritz Sanddornlikör, Sanddornnektar, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20 l	7.50
Zwei Kontinente Ingwerlikör, Holunderblütenlikör, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20 l	7.50

Longdrinks

Tom Collins Gin, Zitronensaft, Zucker, Mineralwasser, Eis	0,20 l	6.50
Gingwer Gin, Ingwerlikör, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Ginger Ale, Eis	0,20 l	7.00
Früchte-Ingwer- Eistee alkoholisch, mit Ingwerlikör	0,20 l	3.50 6.00
Holler - Gin Gin, Holunderblütenlikör, Zitronensaft, Tonic, Eis	0,20 l	7.50