

RESTAURANT - CAFE



Herzlich Willkommen

Plawe, der ursprüngliche Name Plaus, ist die slavische 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. Die Benutzung der Terrassentür ist verboten und NUR für unser Personal zugelassen.

Mitgebrachtes, fremdes Essen, Eis und Getränke sind nicht gestattet. Zuwiderhandlungen belegen wir mit je 3,00 EUR pro Person.

Kartenzahlungen sind zur Zeit noch nicht möglich.

Wir bitten um ihr Verständnis.

SUPPEN

Hausgemachte Mecklenburger Kartoffelsuppe	7.50
<i>mit Backpflaumen und Speck</i>	Suppenschüssel – sättigend!
	Suppentasse 6.00

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 bei fetten Gerichten für bessere Bekömmlichkeit und eine gute Verdauung.

Hausgemachte Holundersuppe	6.00
<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	8.00
<i>verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison mit Kräuter-Joghurtdressing, dazu Baguettebrot</i>	

Bikersalat	11.00
<i>Hirten-Käse, eingelegte Oliven und Zwiebeln auf verschiedenen Blattsalaten und Gemüse der Saison mit Dressing aus weißem Balsamicoessig und Olivenöl, dazu Baguettebrot</i>	

Salatteller Fischer Art	12.50
<i>geräuchertes Forellenfilet und Zwiebeln auf verschiedenen Blattsalaten und Gemüse der Saison mit Dressing aus weißem Balsamicoessig und Olivenöl, dazu Baguettebrot</i>	



Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	6.00
<i>Aperol, Mineralwasser, Sekt</i>		
Campari angespritzt	0,20 l	6.00
<i>Campari, Mineralwasser, Orangensaft</i>		
Ingora Spritz	0,20 l	6.00
<i>Ingwerlikör, Orangensaft, Mineralwasser, Sekt</i>		

Küche von 12:00 bis 14:30 Uhr und ab 17:30 Uhr bist eine Stunde vor Schließung.

HAUPTGERICHTE

Paniertes Hähnchenbrustfilet	12.00
<i>dazu Pommes frites und eine Salatbeilage mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	
Deutsches Schweinerückensteak mit Kräuter-Knoblauchbutter	15.00
<i>dazu Kroketten und eine Salatbeilage mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	
Flößerpfanne	16.00
<i>gebratene Streifen vom deutschen Schweinerücken, mit Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Pommes frites und eine Salatbeilage mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	
Zwei Kartoffeltaschen	10.00
<i>gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, dazu eine bunte Salatmischung mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	
Kichererbsenpuffer mit Sanddornchutney	vegan 13.00
<i>dazu eine bunten Salatmischung mit Dressing aus weißem Balsamicoessig und Olivenöl</i>	
Spaghetti (aus 100 % Hartweizen)	9.00
<i>mit Tomatensoße und Reibekäse</i>	



Wir empfehlen unsere Sommerdrinks

Plauer Burgturm	0,30 l	4.00
<i>Holunderbeersaft, Erdbeernektar, Bananennektar</i>		
High Performance	0,30 l	3.80
<i>Rhabarbernektar, Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft</i>		
Holly-Kirsch	0,30 l	3.60
<i>Holunderbeersaft, Kirschnektar</i>		
Rhabarber-Schorle	0,30 l	3.00
Sanddorn-Schorle	0,30 l	3.20
Sa-Ba	0,30 l	3.80
<i>Sanddornnektar, Bananennektar</i>		

FISCHGERICHTE

Fischteller nach Art des Hauses	20.00
<i>Dreierlei gebratene Fischfilets mit Sanddornchutney und Meerrettich, dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und ein kleiner Beilagensalat</i>	
Zanderfilet, gebraten	16.00
<i>mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter dazu Pommes frites</i>	
Müritzbarschfilet, gebraten	17.00
oder Barschfilet, gebraten (je nach Angebot)	16.00
<i>dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter</i>	
Forellenfilet, gebraten	16.00
<i>dazu Meerrettich und Salzkartoffeln mit zerlassener Butter</i>	
Beilagensalat zum Fisch	2.50
<i>verschiedene Salate der Saison mit Kräuter-Joghurtdressing</i>	



Geräuchertes Forellenfilet (kalt)	11.00
<i>mit Meerrettich, Butter und Brot</i>	
Heringsfilet nach Matjes Art	13.00
<i>mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und Kräuterdipp, dazu Pellkartoffeln</i>	

Unsere Weinempfehlung zum Fisch

Riesling, Meißen, Deutschland	0,20 l	6.00
<i>trocken, rassig, mineralisch und fruchtig</i>		

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

Küche von 12:00 bis 14:30 Uhr und ab 17:30 Uhr bist eine Stunde vor Schließung.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hein Blöds Kartoffelscheiben 5,50

*3 Kartoffelpuffer mit Puderzucker bestäubt
und dazu Apfelmus*

Garfields zweitliebstes Essen 5,50

Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse

Bärchens Leibgericht 6,50

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

Kindereisbecher Bärchen 3,90

*1 Vanilleeis, 1 Schokoeis, Fruchtgummi-Figur,
Sahnetupfer und bunten Zucker-Streuseln*



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.

Sprizzer

Holunderblüten Sprizz Holunderblütenlikör, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20l	6.00
Scharfe Inga Ingwerlikör, Holunderbeersaft, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20l	6,00
Ingora Sprizz Ingwerlikör, Orangensaft, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20l	6.00
Aperol Spritz	0,20l	6.00
Campari angespritzt Campari, Orangensaft. Mineralwasser, Eis	0,20l	6.00
Zwei Kontinente Ingwerlikör, Holunderblütenlikör, Mineralwasser, Sekt, Eis	0,20l	6,50

Longdrinks

Tom Collins Gin, Zitronensaft, Zucker, Mineralwasser, Eis	0,20l	6,50
Gingwer Gin, Ingwerlikör, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Ginger Ale, Eis	0,20l	6,50
Bitter Sweet Pomeranzenlikör, Grapefruitsaft, Tonic, Eis	0,20l	6,50
Holler - Gin Gin, Holunderblütenlikör, Zitronensaft, Tonic, Eis	0,20l	7,00

EISBECHER

Hermanns Eis		5.00
<i>1 große Kugel Vanilleeis mit Sahne, darauf ein Espresso</i>		
Barbaras Eisliebe		6.50
<i>1 Schokoeis, 1 Vanilleeis, Baileys-Likör, Nußkrokant, Sahne</i>		
Holunder-Kirsch-Eisbecher		6.50
<i>1 Vanilleeis, 1 Fruchteis, Holundersoße, Kirschen, Sahne</i>		
Schwedeneisbecher		6.50
<i>1 Schokoeis, 1 Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne</i>		
Schwarzwälder Kirscheisbecher		6.50
<i>2 Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschlikör, Sahne</i>		
Nußeisbecher		6.50
<i>2 Nußeis, Schokosoße, Nußkrokant, Sahne</i>		
Eisbecher Küstenliebe		7.50
<i>1 Vanilleeis, 1 Fruchteis, Mandarinen, Sanddornsirup, Sahne</i>		
Schoko-, Vanille-, Nuß-, Erdbeereis	je Kugel	1.70
Portion Sahne		1.00
Eiskaffee	0,25l	4.90
Eiskaffee „Holländische Art“	0,25l	5.90
<i>mit Eierlikör</i>		

Für Eisbecher ohne Sahne ziehen wir 0.80 € | 0.40 € ab. Änderungen an unseren Eisangeboten und eigene Zusammenstellungen berechnen wir nach Einzelpreisen. Bitte beachten Sie, dass dies zu einem höheren Preis führen kann.