



Herzlich willkommen!

Happy welcome!

Restaurant Gabbiano

Das Restaurant Gabbiano bietet am Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an, das mit regionalen Produkten überzeugt. Eine Variation im Frühstück verspricht auch bei längeren Aufenthalten keine Langeweile aufkommen zu lassen. Am Abend überzeugt das Restaurant Gabbiano mit einer mediterranen Küche. Dabei sehen Sie im Live Cooking, was an Kulinarik geboten wird. Sie haben immer die Möglichkeit die Empfehlung des Küchenchefs, in Form eines Auswahlmenüs, zu probieren oder einfach im á la carte Bereich Ihr Abendessen zusammenzustellen. Ach übrigens, Kinder essen bei uns auch á la carte. Entweder zum halben Preis in der regulären Speisekarte oder gerne aus der eigenen á la carte Kinderkarte. Wir wünschen Ihnen ganz viel Spaß im Restaurant Gabbiano, genießen Sie die individuelle Kulinarik des Hauses.

The Gabbiano restaurant offers a breakfast buffet in the morning with regional products. A variation in breakfast promises no boredom, even for longer stays. In the evening, the restaurant Gabbiano impresses with a mediterranean cuisine. Convince yourself in Live Cooking, what culinary art means. You always have the option of trying the chef's recommendation in the form of a selection menu or simply putting your dinner together in the á la carte section. By the way, children also eat á la carte with us. Either at half price in the regular menu or from our own á la carte children's menu. We wish you a lot of fun in the restaurant Gabbiano, enjoy the individual cuisine of the house.

Öffnungszeiten *opening hours*

Frühstückszeit von 07:00 – 11:00 Uhr

Dinner von 18:00 – 22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

Wir bitten Sie um vorzeitige Reservierung zum Dinner.

We ask you to make an early reservation for dinner.

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Inhaltsverzeichnis *Table of Contents*

Aperitifs <i>Aperitifs</i>	3
Empfehlung des Küchenchefs <i>Chef's recommendation</i>	4
Vorspeisen <i>Appetizers</i>	5
Suppen <i>Soups</i>	
Hauptgänge <i>Main courses</i>	
Dessert & Käse <i>Dessert & Cheese</i>	6
Special <i>Specials</i>	7
Alkoholfreie Getränke <i>Non-alcoholic beverages</i>	8
Säfte <i>Juices</i>	
Nektar <i>Nectar</i>	
Heißes <i>Hot beverages</i>	
Weißwein <i>White wine</i>	9
Rosé <i>Rosé wine</i>	10
Rotwein <i>Red wine</i>	
Weinschorle <i>Wine spritzer</i>	
Vom Fass <i>Draft beer</i>	11
Aus der Flasche <i>Bottled Beer</i>	
Spritziges <i>Sparkling wine</i>	
Champagner <i>Champagne</i>	
Digestifs <i>Digestifs</i>	12

Legende *Legend*



Vegetarisch



Vegan



Aperitifs

aja Spritz Martini Fiero aja Secco Soda Martini Fiero sparkling wine soda	€ 9,00
Belsazar Rosé Tonic Belsazar Rosé Schweppes Indian Tonic Water	€ 9,50
Aperol Spritz aja Secco Aperol Orange Soda Sparkling wine Aperol orange soda	€ 10,00
Hugo aja Secco Holunderblüte Limettensaft Minze Soda Sparkling wine elderflower fresh lime juice mint soda water	€ 10,00
Limoncello Spritz Limoncello aja Secco Limoncello Prosecco	€ 10,00
Kîr Royal Creme de Cassis Champagner Creme de Cassis champagne	€ 17,00

Wir servieren unsere prickelnden Aperitifs

Hugo & Kîr Royal

auch alkoholfrei für jeweils € 7,50.

Optionally we serve our sparkling aperitifs without alcohol.

Price per drink € 7,50.

Martini Martini extra dry bianco rosso Martini extra dry bianco rosso	€ 5,00
Sherry Lustau Sherry dry medium cream Lustau Sherry dry medium cream	€ 6,00
Portwein Sandemann Portwein white tawny Sandemann port wine white tawny	€ 6,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.

Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.

All prices are inclusive service and VAT.

If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Empfehlung des Küchenchefs *Chef's recommendation*

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Gabbiano Classics *Gabbiano Classics*

Vorspeisen *Appetizers*

Vitello tonnato € 15,00

Kalbsrücken | Thunfisch | Kapern | Rucola | Manchego

Vitello tonnato | radish | arugula | manchego

Burrata auf marinierten Kirsch-Strauchtomaten € 15,50

Basilikumpesto | Avocado | Coppa di Parma

Burrata on marinated cherry vine tomatoes | basil pesto | avocado |
Cpooa di Parma

Suppen *Soups*

Schaumsuppe vom Basilikum € 10,00

Pinienkerncreme | Crémé fraîche | Geschmorte Kirschtomate

Foam soup of basil | pine nut cream | crémé fraîche | stewed cherry tomatoes

Hauptgänge *Main courses*

Cremiges Bärlauch-Risotto € 23,00

Parmesan-Crunch | Mariniertes grüner Spargel | Sesam | Kirschtomate

Creamy wild garlic risotto | parmesan-crunch | marinated green asparagus | sesame | cherry tomatoes

Mafaldine mit Steinpilzen € 25,00

Rahm | Rucola | Granatapfelkerne

Mafaldine with porcini mushrooms | cream | arugula | pomegranate seeds

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.

Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.

All prices are inclusive service and VAT.

If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Perlhuhnbrust Supreme € 30,00

Birne | Safran | Kartoffel | Lardo
Guineo fowl breast supreme | pear | saffron | potato | Lardo

Kalbsfilet im Espressomantel € 34,00

Nussbutter | Kreuzkümmel | Avocado | Kräutersaitlinge
Veal fillet in espresso coating | butter | cumin | avocado | herb mushrooms

Gebratenes Filet vom Kabeljau € 28,50

Orangenschaum | Thymian-Olivenöl | Fenchelsalat | Tomatensud
Cod | orange foam | thyme olive oil | fennel salad | tomato broth

Gebackenes Filet vom Heilbutt € 28,50

Buttermilchschaum | Kumquatgel
Spargelchips | Belugalinsen
Halibut | buttermilk foam | kumquat gel | asparagus chips | beluga lentils

Desserts *Desserts*

Limocello-Panna Cotta € 11,00

Mango | Pistazie (enthält Alkohol)
Limoncello-panna cotta | mango | pistachio



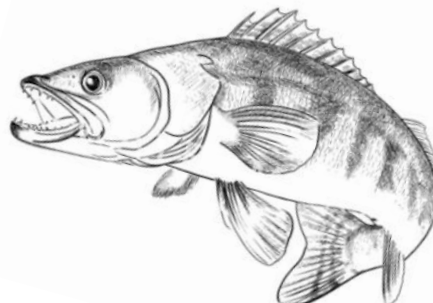
Weißer Schokoladen-Creme brûlée € 13,50

Dreierlei von der Brombeere (enthält Alkohol)
White chocolate crème brûlée | three kinds of blackberry

Special *Special*

Ein Fang für Zwei!

Die große Fischauswahl im Restaurant Gabbiano



Lust auf Ostseefisch? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Für die Monate April bis September hat sich unser Küchenchef Erik Schmidt für Sie etwas ganz Besonderes ausgedacht.

Unser Fang für Zwei, gebratene Fischfilets vom Ostseelachs, Makrele und Wolfsbarsch dazu Black Tiger-Garnelen-Spieß und gebackene Tintenfischstreifen an Hummerbutter mit Mediterranen Gemüse und Thymian-Röstkartoffeln.

Wir wünschen viel Spaß beim kulinarischen Genuss.

Ein Fang für Zwei € 80,00

für Halbpensionsgäste **Ein Fang für Zwei** € 30,00

Dazu der perfekte Wein,
empfohlen von unserer Restaurantleiterin Simone

Baron de Ley Blanco Flasche 0,75l € 32,00
Rioja I Spanien

♥ Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

☑ Keine Voranmeldung nötig

📞 Buchbar ab zwei Personen



Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

St. Fachinger	0,25l	€	3,50
medium still	0,75l	€	8,00
<i>Sparkling medium still water</i>			

fritz-kola fritz-kola superzero fritz-limo orange fritz-limo zitrone misch masch fritz-spritz bio apfel fritz-spitz bio-rhabarberschorle	0,2l	€	3,90
--	------	---	------

Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water Dry Tonic Water Wild Berry Ginger Beer	0,2l	€	3,90
--	------	---	------

Säfte *Juices*

Apfel Orange Grapefruit Ananas Cranberry	0,2l	€	3,90
<i>Apple orange grapefruit pineapple cranberry</i>			

Nektar *Nectar*

Banane Maracuja Kirsch	0,2l	€	3,90
<i>Banana passion fruit cherry</i>			

Saft- & Nektarschorlen nach Wahl	0,2l	€	3,90
<i>Spritzer to your choice</i>			

Heißes *Hot beverages*

Espresso	€	3,00
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	€	5,50
Kaffee Crème <i>Coffee</i>	€	3,50
Kaffee Crème (entkoffeiniert) <i>Decaffeinated coffee</i>	€	3,50
Cappuccino	€	4,50
Milchkaffee <i>Milk coffee</i>	€	4,50
Latte Macchiato	€	4,50
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	€	4,00
Glas Milch <i>Glas of milk</i>	€	3,40

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Pot Tee aus dem Hause Ronnefeldt € 5,00
Tea Mug

Englisch Breakfast Schwarzer Tee
Black tea
Earl Grey Schwarzer Tee
Black tea
Morgentau Aromatisierter grüner Tee
Flavoured green tea
Refreshing Mint Kräutertee - Pfefferminz
Peppermint tea
Fruity Camomile Kräutertee - Kamille
Camomile tea
Rooibos Orange Kräutertee - Rooibos
Rooibos tea
Sweet Berries Früchtetee
Fruit tea

Weißwein White wine

THE GREY, trocken 0,15l € 7,00
Deutschland | Rheinhessen | Lisa & Bastian ♥ 0,75l € 31,00
Germany | Rhenish Hesse | Pinot Gris | dry

„Ursprung“ Silvaner | trocken 0,15l € 7,00
Deutschland | Franken | Weingut Horst Sauer 0,75l € 31,00
Germany | Franconia | Silvaner | dry

Weißburgunder | trocken 0,15l € 7,00
Deutschland | Nahe | Gebrüder Kauer 0,75l € 31,00
Germany | Nahe | Pinot Blanc | dry

Chardonnay | trocken 0,15l € 7,50
Deutschland | Pfalz | Weingut Karl-Heinz Meyer 0,75l € 33,00
Germany | Palatinate | Chardonnay | dry

Riesling | trocken 0,15l € 8,50
Deutschland | Rheingau | Weingut Joseph Spreitzer 0,75l € 35,00
Germany | rheingau | Riesling | dry

Lugana | trocken 0,15l € 8,50
Italien | Venezien | Cantina Fratelli Zeni 0,75l € 35,00
Italy | Venezia | Lugana | dry

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Rosé *Rosé wine*

THE ROSÉ, trocken	0,15l	€ 6,50
Deutschland Rheinhessen Lisa & Bastian ♥	0,75l	€ 30,00
<i>Germany Rhenish Hesse Rosé Cuvée dry</i>		

„Wild Rosé“ feinherb	0,15l	€ 7,00
Deutschland Württemberg Weingut Hirsch	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Wuerttemberg Rosé Cuvée semi-dry</i>		

Rotwein *Red wine*

Spätburgunder, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Pfalz Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Palatinate Pinot Noir dry</i>		

„Lisas Lila Rot“ Rotweincuvée trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Rheinhessen Weingut Lisa Bunn	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Rheinhessen red wine Cuvée dry,</i>		

Rot und Wild Cuveé	0,15l	€ 7,50
Deutschland Württemberg Weingut Hirsch	0,75l	€ 33,00
<i>Germany Wuerttemberg red wine Cuvée dry</i>		

Drei³ Rotwein Cuvée, trocken	0,15l	€ 8,00
Deutschland Baden Weingut Klumpp	0,75l	€ 35,00
<i>Germany Baden Cuvée dry</i>		

Chianti Classico trocken	0,15l	€ 8,50
Italien Toskana Castello Banfi	0,75l	€ 42,00
<i>Italy Toscana Chianti Classico dry</i>		

Weinschorlen *Wine spritzer*

Weiß rosé rot	0,2l	€ 7,00
<i>white rosé red wine</i>		



Vom Fass *Draft beer*

Radeberger Pilsener	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 6,00
Schöfferhofer Hefeweizen	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 6,00
Rostocker Dunkel	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 6,00
Alsterwasser	0,3l	€ 4,40
<i>Beer with lemonade</i>	0,5l	€ 6,00

Aus der Flasche *Bottled beer*

Radeberger Pilsner Alkoholfrei	0,33l	€ 4,50
<i>Nonalcoholic Wheat Bee</i>		
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	€ 6,00
<i>Nonalcoholic Wheat Bee</i>		
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,5l	€ 6,00
<i>dark Wheat Beer</i>		
Schöfferhofer Hefeweizen kristall	0,5l	€ 6,00
<i>crystal Wheat Beer</i>		

Spritziges *Sparkling wine*

Aja Secco weiß	0,1l	€ 5,90
	0,75l	€ 28,50
Aja Secco rosé	0,1l	€ 5,90
	0,75l	€ 28,50
Martini Prosecco Frizzante	0,1l	€ 7,50
	0,75l	€ 39,00
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531, Brut	0,1l	€ 8,00
	0,75l	€ 44,00

Champagner *Champagne*

Taittinger brut Reserve	0,1l	€ 16,00
	0,75 l	€ 105,00
Taittinger brut Prestige Rosé	0,75l	€ 120,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
 Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
 If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Digestifs

Grappa *Grappa*

	2 cl
Nonino Grappa Vuisinar Riserva	€ 6,00
Nonino Grappa Chardonnay di Nonino	€ 6,00

Brände und Geiste *Spirits*

aus der Gutsbrennerei Zinzow

	2 cl
Alte Zwetschge <i>plum</i>	€ 6,00
Williams-Christ <i>pear</i>	€ 6,00
Himbeergeist <i>raspberry</i>	€ 6,00

Liköre *Liqueur*

	2 cl
Bailey's Irish Cream	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00

Bitters & Anise *Bitters & Anise*

	2 cl
Ramazzotti	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00

Kümmel & Aquavit *Kümmel & Aquavit*

	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00
Linie Aquavit	€ 3,00