



**Herzlich willkommen!**

*Happy welcome!*

## Restaurant Gabbiano

Das Restaurant Gabbiano bietet am Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an, dass 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. Du hast immer die Möglichkeit die Empfehlung des Küchenchefs, in Form eines Auswahlmenüs, zu probieren oder einfach im á la carte Bereich dein 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 Euch ganz viel Spaß im Restaurant Gabbiano, genießt 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. 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 dich 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*

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

## Legende *Legend*



Vegetarisch



Vegan

**Auf Wunsch servieren wir dir unser Rind- und Kalbsfleisch in drei Garstufen:  
English (44°C-46°C) Medium (50°C-54°C) Well done (62°C-72°C)**



## Aperitifs

<b>aja Spritz</b> Martini Fiero   drei <sup>3</sup> Chapeau Secco Blanc   Soda Martini Fiero   sparkling wine   soda	€ 9,00
<b>Martini Bianco Spritz</b> Martini Bianco   drei <sup>3</sup> Chapeau Secco Blanc   Soda Martini Bianco   sparkling wine   soda	€ 9,00
<b>Aperol Spritz</b> drei <sup>3</sup> Chapeau Secco Blanc   Aperol   Orange   Soda Sparkling wine   Aperol   orange   soda	€ 10,00
<b>Hugo</b> drei <sup>3</sup> Chapeau Secco Blanc   Giffard Holunderblüte Limettensaft   Minze   Soda Sparkling wine   giffard elderflower   fresh lime juice   mint   soda water	€ 10,00
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello   drei <sup>3</sup> Chapeau Secco Blanc Limoncello   Sparkling wine	€ 10,00
<b>Kîr Royal</b> Cremé de Cassis   Champagner Cremé 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.*

<b>Martini</b> Martini extra dry   bianco   rosso Martini extra dry   bianco   rosso	€ 5,00
<b>Sherry</b> Lustau Sherry dry   medium   cream Lustau Sherry dry   medium   cream	€ 6,00
<b>Portwein</b> 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*

**Artischockensamtcreme**  € 13,50  
Romanasalat | Zitrusgel | Radieschen  
Ziegenkäse  
Artichokes velvet cream | romaine lettuce | citrus gel | radish | goat cheese

**Moscardini – Gerösteter Pulpo** € 15,00  
Olivenöl | Avocado | Pinienkerne | Tomate  
Moscardini-roasted octopus | olive oil | avocado | pine nuts | tomato

**Suppen** *Soups*

**Amalfi-Zitronen-Schaumsuppe** € 10,00  
Geröstete Pinienkerncreme | Crème fraîche | Zeste  
amalfi-lemon-foam soup | roasted pine nut cream | crème fraîche | zest

**Hauptgänge** *Main courses*

**Cremiges Erbsen-Risotto**  € 21,00  
Zuckerschoten-Chiffonade | Geröstete Pistazie | Manchego  
Trüffelcarpaccio  
creamy peas-risotto | sugar peas-chiffonade | roasted pistachio | Manchego | truffle carpaccio

**Tagliatelle „Caesar Style“**  € 21,50  
Kapern | Räuchertofu | Getrocknete Tomate | Ciabattachip  
Tagliatelle “Caesar Style” | hijack | smoked tofu | dried tomato | ciabattachip

**Perlhuhnbrust Supreme** € 30,00

Birne | Safran | Lardo | Kartoffel  
Guinea fowl supreme | pear | saffron | lardo | potato

**Sous Vide gegartes Kalbsfilet** € 34,00

Thymian-Panko | Espresso | Olivenöl | Grüne Paprika  
Buttermais-Cremé  
sous vide cooked Veal fillet | thyme panko | espresso | olive oil | green pepper

**Gebratenes Filet vom Kabeljau** € 28,50

Tomatenschaum | Zitrusöl | Grüner Spargel | Sumach  
Risoleé-Kartoffeln  
fried cod fillet | tomato foam | lemon oil | green asparagus | sumac | rissole potato

**Gebackenes Filet vom Schwarzen Heilbutt** € 28,50

Cremé fraîche-Schaum | Kumquat-Vanille-Ragout  
Rote Bete-Belugalinsen  
baked fillet of black halibut | cremé fraiche foam | kumquat-vanille-ragout | beetroot- beluga lentils

**Desserts** *Desserts*

**Wassermelonen-Carpaccio**  € 09,00

Lavendeleis | Ziegenfrischkäse | Sojasauce | Sesam | Minze  
Watermelon-carpaccio | lavender-icecream | fresh goat cheese | sojasauce | sesame | mint

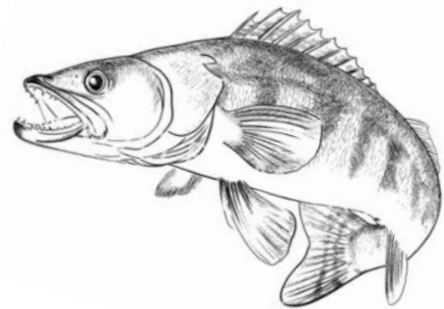
**Moderner „Bananensplit“ (auch ohne Alkohol verfügbar)**  € 09,50

Whiskey | Vanille | Weiße Schokolade | Crumble | Mandeln  
Modern "Bananasplit" | Whiskey | vanille | white chocolate | crumble | almonds

**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, Zander und Viktoriabarsch dazu ein Atlantik-Hummer an Krustentier-Kräuterbutter mit Fenchel-Orangen-Salat und gerösteten Landbrot.

Wir wünschen viel Spaß beim kulinarischen Genuss.

Ein Fang für Zwei € 99,00

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

Dazu der perfekte Wein,  
empfohlen von unserer Restaurantleiterin Simone

**Scheurebe Buntsandstein, feinherb** Flasche 0,75l € 40,00  
Franken | Deutschland

♥ Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

☑ Keine Voranmeldung nötig

📍 Buchbar ab zwei Personen

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.

## Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

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

Glashäger Mineralwasser			
sprudel   still	0,75l	€	8,00
<i>sparkling   still water</i>			

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

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

## Eistee *Ice tea*

Rauch Eistee Zitrone   Pfirsich	0,33l	€	4,50
<i>Rauch Ice tea lemon   peach</i>			

## 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

\*Kaffee & Kaffeespezialitäten sind in der gebuchten Halbpension am Abend inkludiert

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 <i>Black tea</i>
Earl Grey	Schwarzer Tee <i>Black tea</i>
Morgentau	Aromatisierter grüner Tee <i>Flavoured green tea</i>
Refreshing Mint	Kräutertee - Pfefferminz <i>Peppermint tea</i>
Fruity Camomile	Kräutertee - Kamille <i>Camomile tea</i>
Rooibos Orange	Kräutertee - Rooibos <i>Rooibos tea</i>
Sweet Berries	Früchteteetee <i>Fruit tea</i>

## Weißwein *White wine*

<b>Drei<sup>3</sup> Weißwein-Cuvée, trocken</b>	0,15l	€ 7,00
Deutschland   Rheingau   Weingut Spreitzer	0,75l	€ 30,00
<i>Germany   Rheingau   White Wine -Cuvée   dry</i>		

<b>„Ursprung“ Silvaner   trocken</b>	0,15l	€ 7,00
Deutschland   Franken   Weingut Horst Sauer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany   Franconia   Silvaner   dry</i>		

<b>Weißburgunder   trocken</b>	0,15l	€ 7,00
Deutschland   Nahe   Gebrüder Kauer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany   Nahe   Pinot Blanc   dry</i>		

<b>Chardonnay   trocken</b>	0,15l	€ 7,50
Deutschland   Pfalz   Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 33,00
<i>Germany   Palatinate   Chardonnay   dry</i>		

<b>Riesling   trocken</b>	0,15l	€ 8,50
Deutschland   Rheingau   Weingut Joseph Spreitzer	0,75l	€ 35,00
<i>Germany   Rheingau   Riesling   dry</i>		

<b>Lugana   trocken</b>	0,15l	€ 8,50
Italien   Venezien   Cantina Fratelli Zeni	0,75l	€ 35,00
<i>Italy   Venezia   Lugana   dry</i>		

## Rosé *Rosé wine*

**Drei<sup>3</sup> Rosé Cuvée, trocken** 0,15l € 7,00  
 Deutschland | Rheinhessen | Weingut Pfannebecker 0,75l € 29,00  
*Germany | Rheinhessen | Cuvée | dry*

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

## Rotwein *Red wine*

**Spätburgunder, trocken** 0,15l € 7,00  
 Deutschland | Pfalz | Weingut Karl-Heinz Meyer 0,75l € 31,00  
*Germany | Palatinate | Pinot Noir | dry*

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

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

**Drei<sup>3</sup> Rotwein Cuvée, trocken** 0,15l € 8,00  
 Deutschland | Baden | Weingut Klumpp 0,75l € 35,00  
*Germany | Baden | Cuvée | dry*

**Chianti Classico | trocken** 0,15l € 8,50  
 Italien | Toskana | Castello Banfi 0,75l € 42,00  
*Italy Toscana | Chianti Classico | dry*

## Weinschorlen *Wine spritzer*

weiß | rosé | rot 0,2l € 7,00  
*white | rosé | red*

### 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*

drei <sup>3</sup> Chapeau Secco Blanc	0,1l	€ 5,90
	0,75l	€ 28,50
Martini Frizzante Semiseco	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

## Digestifs

<b>Grappa</b> <i>Grappa</i>	2 cl
Nonino Grappa Vuisinar Riserva	€ 6,00
Nonino Grappa Chardonnay di Nonino	€ 6,00

<b>Brände und Geiste</b> <i>Spirits</i>	2 cl
<i>aus der Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Alte Zwetschge <i>plum</i>	€ 6,00
Williams-Christ <i>pear</i>	€ 6,00
Himbeergeist <i>raspberry</i>	€ 6,00

<b>Liköre</b> <i>Liqueur</i>	2 cl
Bailey's Irish Cream	€ 3,00
Sambuca Molinari	€ 3,00

<b>Bitters &amp; Anise</b> <i>Bitters &amp; Anise</i>	2 cl
Underberg	€ 4,50
Ramazzotti	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00

<b>Kümmel &amp; Aquavit</b> <i>Kümmel &amp; Aquavit</i>	2 cl
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00
Linie Aquavit	€ 3,00