

Herzlich Willkommen



Sehr geehrter Gast,

als Gastgeber seine Gäste zur vollen

Zufriedenheit zu bewirten, gilt als besondere Kunst.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, diese Kunst zu beherrschen,
unseren Gästen im angenehmen Ambiente genussreiche Stunden

zu bereiten und Sie die Sorgen des

Alltags vergessen zu lassen.

Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen.

Ihr Team der Müritzterrasse Röbel

Unsere regionalen Produkte

Der Wildkräutersalat von der Gärtnerei Schulz

Der Wildkräutersalat zählt zu unseren saisonalen Angeboten und ist von Mai bis Oktober auf unseren Tellern und an unseren Speisen zu finden. Wir bekommen diesen von Aarons Gartenreich, einer Gärtnerei, welche 2018 vom Inhaber Aaron Göpper vor dem Abriss gerettet wurde. Seitdem werden dort saisonale Gemüsesorten, Kräuter und Blumen angepflanzt. Ganz naturnah und in liebevoller Handarbeit.

Der Scheunenkäse „Feta-Art“ aus der Käsemanufaktur

Den Scheunenkäse „Feta-Art“ können Sie ganzjährig bei uns auf der Karte finden. Diesen erwerben wir bei der Käsemanufaktur Müritz in Bollewick, welche 2019 vom Inhaber Matthias Westerfeld gegründet wurde. Die Milch für den Käse bezieht Matthias vom Hof der Familie Van der Hams aus Bollewick. Neben dem Scheunenkäse „Feta-Art“ produziert Matthias auch weitere Sorten wie beispielsweise Camembert oder den Scheunenkäse. Über das Online-Käsekaufhaus kann mittlerweile deutschlandweit Käse aus der Manufaktur bestellt werden.

Die Käsemanufaktur Müritz finden Sie hier:

Unser Imkerhonig von Torsten Hagen

Den Imkerhonig finden Sie auf unserem Frühstückbuffet und an einigen Gerichten unserer Speisekarte.

Torsten Hagen ist nicht nur Fischereimeister bei den Müritzfischern, sondern auch begeisterter Imker. Es gibt verschiedene Honigsorten, je nachdem welche Pollen die Bienen zu dem Zeitpunkt gerade gesammelt und zu Honig verwandelt haben. Direkt besuchen können Sie Torsten Hagen in seiner Imkerei nicht aber Sie können seinen Honig in den Supermärkten Røbels finden.

Bäckerei & Konditorei Behrens

Müritzhof Knust

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte klassische Soljanka

dazu Toast & Sauerrahm

7,90 €

Kräftige Rübeler Fischsuppe

vom Dorsch & Zander mit Gartengemüse

8,50 €

Kulinarisches Vorspiel

Hausgemachtes Würzfleisch

Kalbsfleisch-Ragout mit Käse überbacken, dazu Toast und Zitrone

7,80 €

Gratinierter Müritzer Scheunenkäse

Gratinierter Weichkäse „Feta Art“ mit mediterranen Kräutern dazu rote Feigensenfsauce & Plauer Algenbrot

13,80 €

Gebratene Knobi-Garnelen (6 Stück)

Garnelen aus der Pfanne auf Salatbett dazu Algenbrot

12,90 €

Vegane Kost

Deftiges rotes Linsencurry

Rote Linsen mit Tomate, Koriander, Ingwer & Kokosmilch

16,50 €

Vegetarische Speisen

Hausgemachter Gemüse-Halloumibratling

aus Zucchini, Möhren und Halloumi Käse mit Kräutercreme, Salatbouquet dazu Algenbrot

16,80 €

Fleischgerichte

vom Rind

250 g Rumpsteak vom Angus Rind

mit Prinzessbohnen, Kroketten & Kräuterbutter

28,50 €

Zart geschmorte Rinderbäckchen

mit Kartoffelstampf & Fenchelsalat

22,70 €

vom Schwein

Hausgemachtes Mecklenburger Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln, hauseigener Remouladensauce & Salat

16,80 €

Gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons

dazu Pommes Frites

19,80 €

Schweineschnitzel au four

mit Würzfleisch & Käse überbacken dazu Pommes Frites

23,80 €

vom Geflügel

Zarte Zitronen-Hähnchen-Pfanne mit grünem Spargel

Hähnchenbrust gebraten mit grünem Spargel und Kartoffel

23,50 €

Fischgerichte

Mecklenburger Bratheringe

dazu rote Zwiebeln, Salat, Remoulade nach Hausfrauen Art & Bratkartoffeln

16,80 €

Delikates Rauchmatjesfilet nach „Hausfrauen Art“

dazu Bratkartoffeln & hausgemachte Remoulade

17,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet

an feinem Rahmspinat mit Kartoffelstampf

24,90 €

Zart gebratenes Zanderfilet

mit Meerrettichcreme & Zitrone dazu Bratkartoffeln

23,90 €

Sensationeller Backfisch vom Kabeljaufilet

in knusprigem Backteig an Rahmspinat mit herzhaftem Rote-Bete-Kartoffelstampf

24,70 €

Leckere Pasta-Garnelenparty

8 White Tiger Garnelen gebettet auf Tomaten-Lauch-Gemüse & Tagliatelle

24,80 €

Spezialität des Küchenchefs

Fischplatte für zwei Personen nach Art des Hauses

serviert werden Zanderfilet, Kabeljaufilet, Backfisch und Knoblauchgarnelen,

Meerrettichcreme, Remoulade, Bratkartoffeln & Fenchelsalat

65,50 €

Unsere Terrassen Burger

Big Bacon Cheese Burger mit Pommes Frites

200g Rindfleisch-Patty im Rustibrötchen, Cheddarkäse,
karamellierter Bacon, Tomatenmayonnaise, Salat, Gurke & Tomate

16,90 €

Big Bacon Blue Cheese mit Pommes Frites

200g Rindfleisch-Patty im Rustibrötchen, Blauschimmelkäse,
karamellierter Bacon, Tomatenmayonnaise, Salat, Gurke & Tomate

17,90 €

Vegetarischer Burger mit Pommes Frites

Hausgemachter Gemüse-Halloumibratling im Rustibrötchen,
Cheddarkäse, karamellierter Bacon, Tomatenmayonnaise,
Salat, Gurke & Tomate

16,90 €

Kindergерichte

„Das Dschungelbuch“

7 Chicken Nuggets und Pommes Frites

8,90 €

„Robin Hood“

Schnitzel vom Schwein dazu Pommes Frites

8,90 €

Kindereisbecher

eine Kugel Vanilleeis, Smarties, Sahne

4,90 €

Dessert

Warmes Schokoküchlein

dazu Vanilleeis

8,90 €

Schwedeneisbecher

zwei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör & Sahne

7,90 €

Heiße Waffel aus dem Eisen

Mit Puderzucker

5,90 €

Mit heißem Beerenmix

6,90 €

Mit Vanilleeis

6,90 €

Mit „Heiß und Eis“

7,90 €

Kugel Eis (Vanille)

1,50 €

Portion Sahne

1,00 €

Guten Appetit!