

Angebote | offers

Wildkraftbrühe mit Einlage	€ 3,80
Wildgulasch dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	€ 12,50
Hirschrückenmedaillons dazu Bohnen im Speckmantel und Kroketten	€ 16,90

bibendi-spezial | bibendi-special

Fitness pur - Salatplatte „bibendi“ verschiedene Salate mit Räucherschinken ^{2,3} - & Käsestreifen, Ei, Früchten, Sprossen, Tomaten-Rosmarin-Dressing & Baguette Fitness pure - salad plate „bibendi“ - salads with smoked ham, cheese slices, eggs, fruit, sprouts, tomato-rosemary-dressing and baguette	€ 7,90
Ostsee pur - Gebratene Ostseescholle mit zerlassener Butter dazu Petersilienkartoffeln & Salat ^{5,6,7} Baltic pure - Fried Baltic Sea plaice - with Parsley potatoes & salad	€ 11,90
Genuss pur - Schweinemedallions „Calvados“ mit gedünsteten Apfelspalten in Calvadosrahmsoße, dazu Kroketten & gemischter Salat Pure Bliss - Pork Medallions „Calvados“ with stewed apples in Calvados-cream-sauce, croquettes and mixed salad	€ 13,00
Deftiges pur - „bibendi“- Pfanne Steaks von Rind, Schwein & Hähnchen mit Champignonrahmsoße, buntem Gemüse & Bratkartoffeln Hearty pure - „bibendi“-pan - Steaks from beef, pork & chicken with mushroom-cream-sauce, mixed vegetables & roasted potatoes	€ 13,90

Vorspeisen | appetizers

Toast mit Rührei & frischen Champignons, dazu Salatbeilage toast with scrambled eggs & fresh mushrooms, side salad	€ 4,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, ofenwarmen Baguette & Salatbeilage baked Camembert with cranberries, fresh bread & salad garnish	€ 4,80
5 Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel ^{4,12} mit Kräuter-Knoblauchsoße & Baguette 5 prawns in potato coat ^{4,12} with herb-garlic sauce & baguette	€ 6,60
Frischer Salatteller fresh salad	klein small € 2,90 groß large € 4,90

Dazu empfehlen wir Ihnen | our suggest to you

Gebratene Hähnchenbruststreifen fried chicken breast strips	3,00 €
3 Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel ^{4,12} 3 prawns in potato coat ^{4,12}	3,30 €
Mozzarella und Oliven mozzarella and olives	2,50 €
Vinaigrette, French-, Tomaten-Rosmarin- und Joghurtdressing vinaigrette, French-, tomato-rosemary- and yoghurt dressing	

Suppen | soup

Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich & Reis chicken stock with vegetables, egg & rice	€ 2,90
Russische Soljanka mit Zitrone & Rahm russian vegetable-meat-soup with lemon and sour cream	€ 3,00
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken french onion soup with croutons & cheese	€ 3,20
Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Majoran-Croutons, im Brottopf ² serviert potato soup Mecklenburg with marjoram croutons, served in a bread pot ²	€ 4,00

Für den kleinen Hunger | snacks

Jägertoast - Schweineschnitzel auf Toast mit Champignonrahm & Käse überbacken huntsman toast - pork on toast with mushrooms & cheese	€ 6,20
Ofenkartoffel „mediterran“ gefüllt mit Krabben, Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Champignons & Kräutern, dazu Sour Creme baked potato „mediterranean“ filled with shrimp, diced tomatoes, onions, mushrooms & herbs and sour cream	€ 6,10
Bauernfrühstück mit Katenschinken, Gewürzgurke & Salatbeilage bacon and potato omelet with ham, pickled cucumber & salad garnish	€ 6,90
Würzfleisch im Brottopf² mit Käse überbacken ragout fin in the bread pot with cheese	€ 6,20

Abendplatte nach Art des Hauses - Aufschnittplatte mit Wurst, Käse, Bratenaufschnitt, Salat, Butter & Brot € 8,50
| **dinner plate of the house** - with sliced sausage, cheese, roast meats, salad, bread & butter

Deftiges aus der Region | local savoury dishes

Hausgemachtes Sauerfleisch - mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & Salatbeilage € 7,30
| **homemade pickled pork in a laurel and vinegar aspic** with tartar sauce, fried potatoes & salad

Mecklenburger Hacksteak mit Rahmgemüse & Bratkartoffeln € 8,40
| **salisbury steak Mecklenburg style** with fried potatoes & vegetables with cream

Strelitzer Wickelbraten mit Backobstfüllung, Apfelrotkohl & Semmelknödel € 9,10
| **Strelitzer wrap roast** with dried fruit stuffing, red cabbage and dumplings

„Störtebekers“ Schwarzbierfleisch - Schweinegeschnetztes mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken, Dijon Senf in Schwarzbiersoße, dazu Bratkartoffeln € 9,90
| **„Störtebekers“ black beer meat** chopped pork with mushrooms, onions, pickles, Dijon mustard in dark beer sauce, fried potatoes

Sauerbraten von der Hirschkeule mit grünen Bohnen, Sultaninensoße⁶ & Kroketten € 13,10
| **marinated meat from the leg of the venison** with green beans, potato croquettes & sultana sauce⁶

Vegetarische Gerichte | vegetarian dishes

Gebackene Kartoffel mit Sour Creme baked potato with sour cream	€ 3,60
Champignonpfanne frische Champignons mit Zwiebeln, Kräutern & Sour Creme mushroom pan fresh mushrooms with onions, herbs & sour Cream	€ 6,10
Fettuccine Bandnudeln in Champignon-Zwiebelsoße und Tomatenwürfel fettuccine pasta in a mushroom-onion sauce and diced tomatoes	€ 6,80
Gemüse-Kartoffelgratin - verschiedene Gemüse & Kartoffeln in einer Pfanne geschmort, mit Kräuter-Sahnesoße & Käse überbacken vegetables-potato gratin - various vegetables and potatoes cooked in a pan, with herb-cream sauce & cheese	€ 7,10

Vom Grill & aus der Pfanne |the grill & out of the pan

Schweinesteak mit Kräuterkruste - saftiges Schweinesteak mit Kräuterkruste überbacken, auf Pfannengemüse, dazu Pommes frites pork chops with herb crust on pan-fried vegetables and fries	€ 8,10
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten & Mozzarella überbacken, Kartoffelschiffchen mit Sour Creme, kleiner Salat roasted chicken breast scalloped with tomatoes & mozzarella cheese, potatoes with sour cream and small salad	€ 11,20
Zwiebelfleisch - Schweinemedallions mit Zwiebelrahmsauce, Kroketten & kleiner Salat onion meat - pork medallions with onion cream sauce, potato croquettes & small salad	€ 12,50
Rumpsteak mit geschmorten Champignons, Grilltomate, Mandelbrokkoli, Kräuterbutter ¹ & Kartoffelrösti rump steak with braised mushrooms, grilled tomato, almond broccoli, herb butter ¹ & hash browns	€ 14,20

Fisch auf den Tisch | fish

Gedünstetes Goldmakrelenfilet auf geschmorten Gurken, Dillschaumsoße & Salzkartoffeln steamed dolphin fish fillet on braised cucumber, dill foam sauce & potatoes	€ 13,90
Zanderfilet gebraten mit gerösteten Mandeln, brauner Butter, Salzkartoffeln, kleiner Salatteller zander fillet with toasted almonds, brown butter, potatoes, small salad	€ 14,20
Pochiertes Steinbeißerfilet angerichtet auf einem Gemüseest, Weißweinsoße & Petersilienkartoffeln poached spined loach fillet served on vegetables, white wine sauce & parsley potatoes	€ 14,80
„Vielbecker“ Fischplatte - in Butter gebratenes Fischdreierlei, gebackene Garnelen im Kartoffelteigmantel ^{4,12} , Kräuterbutter ¹ , Romanesco und Salzkartoffeln „Vielbecker“ fish plate - 3 fillets of fish fried in butter, fried shrimp in potato coat ^{4,12} herb butter ¹ , romanesco and boiled potatoes	€ 14,90

Kinderkarte | children's menu

Warmer Milchreis mit Kirschen oder Zimt & Zucker warm ricepudding with cherries or cinnamon & sugar	€ 3,10
Kapitänsteller - Fischfiguren ^{2, 12} mit gemischtem Gemüse und Pommes frites master plate - fish figures with vegetables and chips	€ 3,60
Bandnudeln mit Bolognese pasta with bolognese	€ 3,60
Kleines Schweineschnitzel mit buntem Gemüse & Pommes frites small pork cutlet/schnitzel with mixed vegetables & fries	€ 3,90
Räuberteller - Teller mit Besteck, um bei den Eltern zu räubern thieves plate - plates with cutlery to rob the parents	

Durstlöcher ohne Prozenze

Wasser und mehr

Selters Mineralwasser (classic oder naturell)	0,25 l	1,60 €
Selters Gourmet	0,75 l	4,00 €
Güstrower Tonic Water, Ginger Ale & Bitter Lemon ¹¹⁾ ,	0,2 l	2,00 €
Coca-Cola ^{1, 10)} , Fanta ^{1,3,12)} , Sprite	0,2 l	1,60 €
	0,3 l	2,00 €
	0,4 l	2,80 €

Vaihinger – Säfte

Orangensaft, Banane, Apfelsaft, Ananas, Traube		
Multivitamin, Grapefruit, Sauerkirsche, Tomatensaft	je 0,2 l	1,90 €
Fruchtsäfte	je 1,0 l	5,00 €

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	1,50 €
Espresso	Tasse	1,80 €
Cappuccino	Tasse	2,00 €
Schokolade mit Sahne	Becher	2,00 €
Messmer Tee	Glas	1,50 €
Latte Macchiato	Glas	3,00 €
Milchkaffee	Tasse	3,00 €

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,25 l	1,70 €	0,40 l	2,50 €
Rostocker dunkel	0,30 l	1,90 €	0,50 l	3,10 €

Biere in Flaschen

Vitamalz	0,33 l	2,00 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2,00 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,50 l	3,00 €

Aperitifs & Bitters

Martini dry ¹⁾ , bianco, rosso,	5 cl	2,80 €
Radeberger Bitter	2 cl	1,60 €
Ramazotti	2 cl	1,80 €
Averna	2 cl	1,70 €
Underberg, Jägermeister, Fernet Branca	2 cl	1,60 €
Sandemann Sherry dry, medium	5 cl	2,80 €

Schwechower Obstbrände & Geister

Obstbrand Birne & Mirabelle, Sanddorn- & Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	2,60 €

Liköre

Eierlikör Verpoorten	2 cl	1,80 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,00 €
Amaretto	2 cl	1,80 €
Grand Marnier	2 cl	2,50 €
Southern Comfort	2 cl	2,10 €
Beerentzen Liköre, Kleiner Feigling	2 cl	1,50 €

Klare Spirituosen

Malteser Kreuz	2 cl	2,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,00 €
Linie Aquavit	2 cl	2,00 €
Absolut Wodka	2 cl	2,00 €
Wodka Moskowskaya	2 cl	2,00 €

Klare Spirituosen

Nordhäuser Korn, Strothmann	2 cl	1,60 €
Sambuca	2 cl	1,80 €
Rostocker Kümmel	2 cl	1,60 €

Whisky

Johnnie Walker red	2 cl	2,10 €
Ballantines	2 cl	1,80 €
Jack Daniels	2 cl	2,10 €
Chivas Regal	2 cl	3,10 €
Tullamore	2 cl	3,10 €

Weinbrände & Cognacs

Asbach Uralt	2 cl	1,90 €
Hennessy V.S	2 cl	2,90 €
Martell V.S.O.P.	2 cl	3,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,20 €
Wilthener Goldkrone	2 cl	1,50 €

Cocktails & Longdrinks je 0,3 l

Mai-Tai, Caipirinha, Sex on the Beach, Tequilla Sunrise, Whisky-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Cola, Campari-Orange ¹ , Wodka-Lemon, Gin Tonic, Cuba Libre	je 5,00 €
--	-----------

Weitere Cocktails finden Sie auf unserer separaten Cocktaillkarte.

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker, ⁵ Phosphat, ⁶ geschwefelt, ⁷ geschwärzt, ⁸ Süßungsmittel, ⁹ enthält Phenylalaninquelle, ¹⁰ Coffein, ¹¹ chininhaltig, ¹² Stabilisator