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.

Restaurant Gabbiano

Inhaltsverzeichnis *Table of Contents*

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

Legende *Legend*

Vegetarisch Vegan

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.

Restaurant Gabbiano

Aperitifs

aja Spritz € 9,00
Martini Fiero I drei³ Chapeau Secco Blanc I Soda
Martini Fiero I sparkling wine I soda

Martini Bianco Spritz € 9,00
Martini Bianco I drei³ Chapeau Secco Blanc I Soda
Martini Bianco I sparkling wine I soda

Aperol Spritz € 10,00
drei³ Chapeau Secco Blanc I Aperol I Orange I Soda
sparkling wine I Aperol I orange I soda

Hugo € 10,00
drei³ Chapeau Secco Blanc I Giffard Holunderblüte
Limettensaft I Minze I Soda
sparkling wine I giffard elderflower I fresh lime juice I mint I soda water

Limoncello Spritz € 10,00
Limoncello I drei³ Chapeau Secco Blanc
Limoncello I sparkling wine

Kîr Royal € 17,00
Giffard Cremé de Cassis I Champagner
Giffard Cremé de Cassis I champagne

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 € 5,00
Martini extra dry I bianco I rosso
Martini extra dry I bianco I rosso

Sherry € 6,00
Lustau Sherry dry I medium
Lustau Sherry dry I medium

Portwein € 6,00
Sandemann Portwein white I tawny
Sandemann port wine white I tawny

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.

Restaurant Gabbiano

Gabbiano Classics *Gabbiano Classics*

Vorspeisen *Appetizers*

Gebeizte Bete mit Forelle € 14,00
Meerrettich I Dill-Öl I Senfkörner I Haselnuss I Frisée
pickled beets with trout I horseradish I dill-oil I mustard seeds I hazelnut I frisée

Wild-Carpaccio € 17,00
Hirschrücken I Kiefer I Trüffel I Confiertes Knoblauch-Gel
Parmesan I Tomatenflocken I Frisée
wild game carpaccio I saddle of venison I pine I truffle I confit garlic-gel
parmesan I tomato flakes I frisée

Suppe *Soup*

Geräucherte Knollensellerie-Samtsuppe € 10,00
Traube I Walnuss I Schmand
smoked celeriac-velvetsoup I grape I walnut I sour cream

Hauptgänge *Main courses*

Gerösteter Blumenkohl € 23,00
Braune Butter I Kapern I Zitrone I Kartoffel-Meerrettich-Cremé
roasted cauliflower I brown butter I capers I lemon I potato-horseradish-cream

Rigatoni a la Norma € 25,00
Büffelmozzarella I Tomate I Aubergine I Basilikum
Rigatoni a la norma I buffalo mozzarella I tomato I eggplant I basil

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.

Restaurant Gabbiano

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust € 31,00
Pflaumenragout I Spitzkohl I Bacon-Majoran-Kartoffelkuchen
pan-roasted Barbarie druck breast I plumragout I pointed cabbage I bacon-marjoram-potato-cake

Rosa gebratenes Wildschweinmedaillon € 33,00
Morcheljus I Cremé frâiché I Silberzwiebel-Confit
Knusprige Kartoffel
medallion of wild boar I morel jus I cremé frâiché I pearl onion-confit I crispy potato

Gebratenes Lachsfilet € 30,00
Teriyaki-Lack I Sesam I Marinierter Algensalat I Shiitake-Risotto
Pan-fried salmon-fillet I Teriyaki glaze I sesame I marinated seaweed-salad I shiitake-risotto

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau € 31,00
Safranschaum I Gerösteter Rosenkohl I Senfkornkaviar
Porreecremé
pan-fried winter cod-fillet I saffron foam I roasted brussels I mustard seed caviar I creamed leeks

Desserts *Desserts*

Kürbiskernöl-Eiscreme € 10,00
Stachelbeer-Seidencremé I Karamellisiertes Buchweizen-Popcorn
Baiser
pumpkin-seeds-oil-ice cream I gooseberry silk cream I caramelized buckwheat popcorn
meringue

Kokos & Ananas € 13,00
Wahlweise mit Alkohol oder ohne Alkohol
Coconut & pineapple I with or without alcohol

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.

Restaurant Gabbiano

Special *Special*



Chateaubriand
Der Klassiker, live tranchiert für Euch
im Restaurant Gabbiano

Für die Monate Oktober bis Mai bereitet unser Küchenchef Erik Schmidt für euch den Klassiker Steak à la Chateaubriand ganz exklusiv zu.

Laut Larousse Gastronomique wurde dieses Gericht von dem persönlichen Koch Chateaubriands erfunden, während der Schriftsteller in London lebte. Dabei handelt es sich jedoch vermutlich um eine Legende. Das Steak à la Chateaubriand ist ein doppeltes Rinderfilet, das ca. 600g wiegt.

Der Klassiker im Restaurant Gabbiano:

Rinderfilet Chateaubriand ~600g für Euch am Tisch tranchiert,
dazu servieren wir Euch Dijon-Senf-Butter I Wilder Brokkoli
Getrüffelte Kartoffel-Mousseline

❤ Wir freuen uns auf Euren Besuch

☑ Ohne Voranmeldung möglich

ⓘ Buchbar ab zwei Personen

Rinderfilet Chateaubriand für zwei Personen	€ 119,00
für Halbpensionsgäste Rinderfilet Chateaubriand	€ 54,00

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.

Restaurant Gabbiano

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

St. Fachinger medium I still *medium / still water*	0,25l 0,75l	€ €	3,50 8,00
Glashäger Mineralwasser sprudel I still *sparkling / still water*	0,75l	€	8,00
fritz-kola I fritz-kola superzero I fritz-limo orange fritz-limo zitrone I mischmasch fritz-spritz bio apfel I fritz-spitz bio-rhabarberschorle	0,2l	€	3,90
Schweppes Bitter Lemon I Ginger Ale Tonic Water I Dry Tonic Water I Wild Berry Ginger Beer	0,2l	€	3,90

Eistee *Icetea*

Rauch Eistee Zitrone I Pfirsich *Rauch Icetea lemon / peach*	0,33l	€	4,50

Säfte *Juices*

Apfel I Orange I Grapefruit I Ananas I Cranberry *Apple / orange / grapefruit / pineapple / cranberry*	0,2l	€	3,90

Nektar *Nectar*

Banane I Maracuja I Kirsch *Banana / passion fruit* I *cherry*	0,2l	€	3,90
Saft- & Nektarschorlen nach Wahl *Spritzer to your choice*	0,2l	€	3,90

Heißes * *Hot beverages*

Espresso	€	3,00
Doppelter Espresso *Double Espresso*	€	5,50
Kaffee Crème *Coffee*	€	3,50
Kaffee Crème (entkoffeiniert) *Decaffeinated coffee*	€	3,50
Cappuccino	€	4,50
Milchkaffee *Milk coffee*	€	4,50
Latte Macchiato	€	4,50
Heiße Schokolade *Hot chocolate*	€	4,00

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.

Restaurant Gabbiano

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

DREI³ Weißwein-Cuvéen I trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland I Rheingau I Weingut Spreitzer *Germany / Rheingau / White Wine-Cuvée / dry*	0,75l	€ 30,00
„Ursprung“ Silvaner I trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Franken I Weingut Horst Sauer *Germany / Franconia / Silvaner / dry*	0,75l	€ 33,00
Weißburgunder I trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Nahe I Gebrüder Kauer *Germany / Nahe / Pinot Blanc / dry*	0,75l	€ 33,00
Chardonnay I trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Pfalz I Weingut Karl-Heinz Meyer *Germany / Palatinate / Chardonnay / dry*	0,75l	€ 33,00
Riesling I trocken	0,15l	€ 8,50
Deutschland I Rheingau I Weingut Joseph Spreitzer *Germany / Rheingau / Riesling / dry*	0,75l	€ 35,00
Lugana I trocken	0,15l	€ 8,50
Italien I Venezien I Cantina Fratelli Zeni *Italy / Venezia / Lugana / dry*	0,75l	€ 35,00

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.

Restaurant Gabbiano

Rosé *Rosé wine*

DREI³ Rosé Cuvée I trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland I Rheinhessen I Weingut Pfannebecker	0,75l	€ 29,00
Germany I Rheinhessen I Cuvée I dry		
„Wild Rosé" I feinherb	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Württemberg I Weingut Hirsch	0,75l	€ 33,00
Germany I Wuerttemberg I Rosé Cuvée I semi-dry		

Rotwein *Red wine*

DREI³ Rotwein Cuvée I trocken	0,15l	€ 8,00
Deutschland I Baden I Weingut Klumpp	0,75l	€ 35,00
Germany I Baden I red wine Cuvée I dry		
Spätburgunder I trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Pfalz I Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 33,00
Germany I Palatinate I Pinot Noir I dry		
„Lisas Lila Rot" I Rotweincuvée I trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Rheinhessen I Weingut Lisa Bunn	0,75l	€ 33,00
Germany I Rheinhessen I red wine Cuvée I dry,		
Rot und Wild Cuveé I trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Württemberg I Weingut Hirsch	0,75l	€ 33,00
Germany I Wuertemberg I red wine Cuvée I dry		
Chianti Classico I trocken	0,15l	€ 8,50
Italien I Toskana I Castello Banfi	0,75l	€ 42,00
Italy Toscana I Chianti Classico I dry		

Weinschorlen *Wine spritzer*

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

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.

Restaurant Gabbiano

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
Beer with lemonade	0,5l	€ 6,00

Aus der Flasche *Bottled beer*

Radeberger Pilsner Alkoholfrei *Nonalcoholic Wheat Beer*	0,33l	€ 4,50
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei *Nonalcoholic Wheat Beer*	0,5l	€ 6,00
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel *dark Wheat Beer*	0,5l	€ 6,00
Schöfferhofer Hefeweizen kristall *crystal Wheat Beer*	0,5l	€ 6,00

Spritziges *Sparkling wine*

DREI³ 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
	0,75l	€ 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.

Restaurant Gabbiano

Digestifs

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

Brände und Geiste *Spirits*	2 cl
aus der Gutsbrennerei Zinzow	
Alte Zwetschge *plum*	€ 6,00
Williams-Christ *pear*	€ 6,00
Himbeergeist *raspberry*	€ 6,00

Liköre *Liqueur*	2 cl
Bailey´s Irish Cream	€ 3,00
Sambuca Molinari	€ 3,00

Bitters *Bitters*	2 cl
Ramazzotti	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Underberg	€ 4,50

Kümmel & Aquavit *Kümmel & Aquavit*	2 cl
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00
Linie Aquavit	€ 3,00

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.