

A hand holding a wine glass against a sunset background. The glass is partially filled with a golden liquid, and the background is a warm, orange and yellow sky over water. The text is written in a white, cursive font over the image.

Liebe Gäste, wir freuen uns, Sie in unserer „Wunderbar“ begrüßen zu dürfen. Unser Küchenchef und Inhaber, Frank Schwabe, übernahm das Restaurant im Januar 2017. Nach nur 1 wöchiger Renovierung konnten wir unsere ersten Gäste am 07.01 2017 im Restaurant, in der Galerie im Schwimmbad und im Saunabereich empfangen. Frank Schwabe, geboren in Burg bei Magdeburg, hat das Kochhandwerk im Hotel „Friesengeist“ in Ostfriesland vom Kochlöffel an gelernt und seine Meisterausbildung 2015 gemacht. Seitdem ist sein Augenmerk auch darauf gerichtet, sein Wissen und die Liebe am Kochen an unsere Auszubildenden weiterzugeben. Er sammelte seine Erfahrungen unter anderem in Spanien. Vielleicht erschmecken Sie ja in einigen unserer Gerichte das mediterrane Flair. Fühlen sie sich wohl, genießen Sie die kleine Auszeit und lassen Sie es sich schmecken.

Ihr Frank Schwabe und das Team der „Wunderbar“

## *Suppen und Vorspeisen*

hausgemachte Soljanka mit Sahnehaube  
und Speckchip<sup>(G,K)</sup>

*klein 4,90 € / gross 7,50 €*

Kartoffelsuppe Provencale mit Oliven  
und getrockneten Tomaten<sup>(6,J)</sup>

*klein 4,90 € / gross 7,50 €*

feines Würzfleisch vom Geflügel mit Käse überbacken  
und Parmesanseggel garniert<sup>(D,G,J)</sup>

*klein 5,50 € / gross 7,90 €*

hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer mit  
Räucherlachsroschen und Meerrettichsahne<sup>(A,D,G)</sup>

*7,90 €*

## *Salate*

saisonaler gemischter Salatteller mit Hausdressing und  
frischem Baguette<sup>(A,D,G,K)</sup>

**5,90 €**

saisonaler gemischter Salatteller mit Sesam-Hähnchen-  
bruststreifen, Hausdressing und Baguette<sup>(A,D,G,K,L)</sup>

**9,50 €**

saisonaler gemischter Salatteller mit Knoblauch-  
garnelen, Hausdressing und Baguette<sup>(A,D,E,G,K)</sup>

**11,90 €**

## *Nudel- und vegetarische Gerichte*

vegetarische Tortellini-Gemüse Pfanne mit  
Parmesanhobel<sup>(A,D,G)</sup>

**9,50 €**

Rindergeschnetzeltes „Mediterran“ mit getr. Tomaten, Oliven  
und Bandnudeln in feiner Gorgonzolasauce<sup>(A,D,G,6)</sup>

**15,90 €**

Bandnudel-Lachs Pfanne in feiner Zitronen-Buttersauce<sup>(A,D,G)</sup>

**14,90 €**

## *aus Topf und Pfanne*

gebratene Geflügelbruststreifen in feiner Kokos-Curryrahmsauce,  
dazu buntes Gemüse und Kartoffelkroketten<sup>(A,D,G)</sup>

**9,90 €**

Holzfällersteak(aus der Schulter) mit geschmorten Rotwein-  
zwiebeln und Bratkartoffeln

**12,90 €**

überbackene Hähnchenbrust „Mediterran“ auf Pfeffersauce,  
dazu Pommes Frites<sup>(G,J)</sup>

**12,90 €**

Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Champignonrahm-  
sauce und Pommes Frites<sup>(A,D,G)</sup>

**15,50 €**

Schweinerückenschnitzel mit Würzfleisch überbacken,  
dazu Kartoffelecken<sup>(A,D,G)</sup>

**15,90 €**

Rumpsteak(ca. 220 gr.) auf Pfeffersauce, dazu Speckbohnen  
und Bratkartoffeln

**18,90 €**



## *aus Meer und See*

zarte Matjesfilet auf Hausfrauensauce, dazu rote  
Zwiebelringe und knusprige Bratkartoffeln<sup>(A,C,G)</sup>

**10,90 €**

gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse und  
Möhren-Kartoffelpuffer<sup>(A,C,D)</sup>

**15,40 €**

Lachsfilet mit Estragonkruste auf Schwarzwurzeln,  
dazu Kartoffelecken<sup>(D,G)</sup>

**17,90 €**

gebratenes Maränenfilet an Buttergemüse und  
Bratkartoffeln<sup>(D)</sup>

**16,90 €**

Fischteller „Wunderbar“

Lachsfilet, Maränenfilet, Zanderfilet und Garnelen an  
Bratkartoffeln und reichhaltigem Salat<sup>(D)</sup>

**19,90 €**

## *Wild aus der Region*

hausgemachte Wildsülze im Glas mit Remouladensauce und  
knusprigen Bratkartoffeln<sup>(A,G)</sup>

**10,90 €**

Wildgulasch mit Champignons an Apfelrotkohl und  
Kartoffel-Erbsenpürre<sup>(G)</sup>

**15,90 €**

## *für unsere kleinen Gäste*

Hähnchennuggets mit Pommes<sup>(A,D,G)</sup>

**4,50 €**

Schnitzelchen mit Pommes<sup>(A,D,G)</sup>

**5,50 €**

Nudeln in feiner Jägersauce<sup>(A,D)</sup>

RESTAURANT  
CAFÉ



*Wunderbar*

...genießen im AquariUM Schwedt!



## Kaffee & Spezialitäten

Tasse Kaffee	1,80 €
Pott Kaffee	2,40 €
Milchkaffee <sup>(G)</sup>	2,90 €
Latte Macchiato <sup>(G)</sup>	2,90 €
Cappuccino <sup>(G)</sup>	2,20 €
Cappuccino Kakao <sup>(G)</sup>	2,20 €
Espresso	1,80 €
Heiße Schokolade <sup>(G)</sup>	2,20 €

*probieren Sie Ihre Kaffeespezialität mit:*

Caramel-, Vanille- oder Amaretto Geschmack 0,60 €

*Pure Tea Selection*

Glas 2,10 €

**Mango Lu Dao**

Ein frischer Grüner Tee herrlich aromatisiert mit natürlichem Mango-Öl

**Sweet Pi Lo Chun**

Ein leichter, wohlschmeckender Grüner Tee mit feinherb, süßlichem Charakter

**Rooibusch Vanille**

Ein Rooibusch Tee perfekt veredelt mit der Süße der Bourbon Vanille

**Wild Fruits**

leckerer Früchtetee mit einer feinen Säure und der sommerlichen Süße von Himbeeren

**Verveine**

feiner sinnlicher Kräutertee mit zarten zitronigen Nuancen

**Earl Grey Black Lion**

Schwarzer aromatisierter Tee mit natürlichem Bergamotte Öl

**Lindenblüten**

milder wärmender Tee aus den Blüten der Sommerlinde verfeinert mit Honig

**Pfefferminze**

Würzig-aromatische Pfefferminze mit herrlich kühl-belebender Frische



## *Bier vom Fass und Flaschenbiere*

Lübzer Pils vom Fass	0,31	2,30 €
	0,51	3,90 €
Duckstein vom Fass	0,31	2,30 €
	0,51	3,90 €
Alster, Radler(mit Sprite)	0,31	2,30 €
	0,51	3,90 €
Diesel(mit Cola) <sup>(1,10)</sup>	0,31	2,30 €
	0,51	3,90 €

### *Flaschenbiere*

Lübzer alkoholfrei	0,33 l	2,10 €
Erdinger Weizen	0,51	3,00 €
Erdinger Dunkel	0,51	3,00 €
Erdinger Kristall	0,51	3,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,51	3,00 €

## *alkoholfreie Getränke*

Cola, Fanta, Sprite <sup>(1,10)</sup>	Flasche	0,33 l	2,60 €
Bad Liebenwerder			
Mineralwasser classic oder naturell		0,25 l	1,80 €
Bitter Lemon		0,25 l	2,10 €
Tonic Water		0,25 l	2,10 €
Ginger Ale		0,25 l	2,10 €
Säfte aus der Region			
von der Privatmosterei Klimmek		0,4 l	3,90 €
aus Angermünde			
Orange, Apfel, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Multivitaminnektar, Tomatensaft			
Smoothies je nach Tagesangebot		0,3 l	3,30 €

## Weissweine

Dr.Loosen 2015

Riesling trocken , Mosel , QbA

Dieser Wein ist ein mustergültiger Vertreter der Mittelmosel. Berausende Aromen von Zitronen-und Orangenschalen. Schöne Beerennote mit typischer Schiefer Mineralik und Säurebetonter Note.

0,21 3,50 €

Grauburgunder Villa JL 2016

Trocken, Pfalz, QbA

ein echter „Grauer“, sehr kraftvoll und frisch mit den Nuancen von Honigmelone, Zitrus und feiner Exotik im zartschmelzenden Genuss.

Er ist säurearm, ein Hauch von Vanille und Mandel im langen Finale . Ein Weisswein auf internationalen Niveau.

0,21 2,90 €

Müller-Thurgau,, Fränkische Machart“ 2015

Halbtrocken, Franken, QbA

blumig und frisch, Muskat-Töne und feinfruchtige Aromen von Äpfeln und Aprikosen. Harmonisches Süße-Säure-Spiel der besonderen Art.

0,21 3,10 €

Weinheimer Sybillenstein Kerner Spätlese  
Lieblich, 2015, Rheinhessen, Prädikatswein  
Süßer Wein mit Aromen von grünem Apfel,  
Birne und Honig . Sehr fruchtig , wohlkomponierter  
Balance zwischen Unbeschwertheit, Frucht und Fülle.  
Ein Kerner spät gelesen mit viel Sonne im Herzen.      0,2 l      2,80 €

## *Roséweine & Rotweine*

Sophie Helene 2015,  
Trocken , Pfalz, QbA  
Frisch und süffig mit anregenden Aromen von  
Beeren und Kirschen am Gaumen. Damit bleibt  
das Sommergefühl über das ganze Jahr . Ein  
harmonisch trockener , aromatischer und duftig  
frischer Rosé.      0,2 l      3,10 €

Dornfelder Villa JL 2015  
Halbtrocken, Pfalz, QbA  
Freche Früchtchen-vollmundig und üppig  
mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Himbeere  
und Erdbeere im süffigen Geschmack. Anregende  
Würznoten im feinen Spiel von Süße und Frucht.      0,2 l      2,80 €

Hatari Shiraz

Trocken, Südafrika

Vollmundig und opulent mit den vielschichtigen

Aromen reifer Beeren

im saftigen Geschmackserlebnis . Orientalische

Noten von Pfeffer und Zimt im feinen

Zusammenspiel mit süßlicher Vanille.

0,2 l

2,80€

Castilla Capa Tempranillo

Trocken, 2015, Spanien

Spaniens ganzer Stolz-saftig und vielschichtig

mit den Aromen von Erdbeere, Brombeere

und Backpflaume in weichem Tannin. Noten

von Tabak und dunkler Schokolade im rauchig-

kräftigen Finale, einfach ursprünglich und

gewaltig.

0,2 l

2,80€

Dornfelder 2013, Rheinhessen

lieblich, QbA

aus der Traube gehen typisch tiefgefärbte

dunkelrote Weine hervor, die fruchtig, körperreich

und von milder Säure sind.

0,2 l

2,60€



# Sekt & Prosecco

Vino Frizzante

Italienischer Secco

genießen sie diesen spritzigen harmonischen

Frizzante als Aperitif, zu Vorspeisen,

0,75 l 6,90 €

Fisch und anderen leichten Gerichten.

0,1 l 1,30 €

Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC

Venetien

fruchtig und frisch mit einer dezenten

Perlung , feinen Duftnoten frischer Früchte

prägen seinen Geschmack.

0,2 l 4,20 €

# Whiskey's

Ballantines Blended

Scotch Whiskey 40 %

4cl 3,60 €

Glenmorangie

Highland Single Malt

Scotch Whiskey , 10 Jahre alt,40%

4cl 4,20 €

Laphroaig

Islay single Malt

Scotch Whiskey , 10 Jahre alt ,40%

4cl 4,20 €



# Spirituosen, Liköre, Brände

Scheibel Mirabelle, Finesse, 40%vol

Intensiver Duft, kräftig saftiger

Mirabellengeschmack mit feiner Milde 2cl 2,30 €

Scheibel Himbeere, Finesse, 40 %vol

Hochfeiner Himbeerduft, im Geschmack

intensive Fruchtigkeit mit zarter Milde 2cl 2,30 €

Scheibel Birne, Finesse, 40%vol

Duft nach reifen Williamsbirnen mit

feiner Süße, im Geschmack sehr mild 2cl 2,30 €

Likör 43

Spaniens Traditionslikör, 31%vol

unfassbar leckere Vanillen-Orangenote,

unbedingt probieren 2cl 2,60 €

Asbach Uralt Weinbrand, 38%vol

2cl 2,10 €

Bailey´s cream Likör ,17%vol

4cl 2,90€

Bols Eierlikör,15%vol

2cl 2,10 €

Ramazotti,30%vol

2cl 2,40 €

Muli 68 Kräuterlikör,38%vol

2cl 2,10 €

4cl 3,70 €

Aperol Bitterlikör,15%vol

2cl 2,10 €

Belsazar Vermoth, white, 18%vol

5cl 3,30 €

Bulldog London Dry Gin,40%vol

2cl 3,40 €

Hendrick´s Gin,40%vol

2cl 3,40 €

Grappa

2cl 3,10 €

4cl 5,80 €

RESTAURANT  
CAFÉ



*Wunderbar*

...genießen im AquariUM Schwedt!

