

Herzlich willkommen im Restaurant „Alter Pasewalker Bierkeller“

Wir freuen uns, Sie an einem so geschichtsträchtigen Ort wie diesen, begrüßen zu können! Schon vor über 100 Jahren bewirtete hier der Generalmajor von Knobelsdorff seine Gäste!

Damals betrieb der General einen florierenden Weinhandel und handelte ebenfalls mit dem, über die Grenzen von Pasewalk hinaus bekannten, „Pasenelle Pils“.

Auch heute noch lassen wir das „Pasenelle Pils“ exklusiv für Sie von der Störtebeker Braumanufaktur GmbH aus Stralsund brauen. Durch unsere Nähe zur Brauerei führen wir die weltweit prämierten und anerkannten Bierspezialitäten der Marke „Störtebeker“.

Informieren Sie sich in unserer exklusiven Wein- und Bierkarte über die vielfältigen Biersorten. Neben den Bierspezialitäten halten wir nicht nur aus alter Tradition ein kleines aber feines Weinangebot aus aller Welt für Sie bereit. Aus dem Weinkühlschrank perfekt temperiert, servieren wir unseren Wein.

In unserer Küche verarbeiten wir möglichst frische saisonale Produkte. Unsere herrlichen Steaks kaufen wir, punktgenau abgehangen und frisch, bei einer renommierten Hamburger Steakhauskette. Zubereitet werden die Steaks, wie dort üblich, auf einem Lavastein-Grill.

*Sollten Sie auf Ihre Bestellung einmal etwas länger warten, so bedenken Sie, dass wir alle Gerichte frisch zubereiten. Wie sagt es schon ein altes Sprichwort:
„Gut Ding will Weile haben!“*

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns an. Gern reichen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte. Diese gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!
Ihr Team der Villa Knobelsdorff*

DEUTSCHER MANUFAKTUR – WODKA AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Ausgezeichnet als weltbesten Weizenwodka

SASH & FRITZ *Colonia Alexandrowka*

Bester deutscher Weizen vereint sich bei Sash & Fritz mit reinstem, frischem Quellwasser. Eine 5-fache sorgfältige Destillation und eine 5-fach schonende Filterung garantieren den reinen, einzigartigen Geschmack von Sash & Fritz.

Das Ergebnis spricht für sich: Sash & Fritz ist Manufaktur-Wodka auf höchstem Niveau, der sich mit seinen erkennbaren Aromen von Getreide und gelben Früchten und einer sehr dezenten, leicht wahrnehmbaren Süße von herkömmlichen Wodka abhebt. Wir servieren Sash & Fritz leicht gekühlt!

2cl Sash & Fritz 2.20 €

4cl Sash & Fritz 4.00 €

APERITIF

Der Aperitif ist das Vorspiel zu einem erlesenen Essen!

<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	4,00 €
<i>Cremè de Cassis, Momentum Sekt</i>		
<i>Aperol Spritz</i> , <i>Aperol, Sekt, Mineralwasser</i>	<i>0,15l</i>	5,25 €
<i>Caipirinha</i> , <i>Cachasa Pitu, brauner Zucker, Limette</i>	<i>0,2l</i>	5,20 €
<i>Campari Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	4,90 €
<i>Erdbeersekt</i>		
<i>gefrostetes Erdbeerpürree, Momentum Sekt</i>	<i>0,1l</i>	4,00 €
<i>Mangosekt</i>		
<i>gefrostetes Mangopürree, Momentum Sekt</i>	<i>0,1l</i>	4,00 €
<i>Martini</i> , <i>Extra Dry, Bianco oder Rosso</i>	<i>5cl</i>	4,00 €
<i>Sherry Tio Pepe</i> , <i>Extra dry</i>	<i>5cl</i>	4,00 €

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT!

Kürbisrahmsüppchen vom Hokkaido **4,50 €**
mit gerösteten Kernen, Weißwein und Sahne

*Krem z dyni z prażonymi ziarenkami, białym winem i śmietaną
Pumpkin cream soup from Hokkaido with roasted kernels,
white wine and cream*

Flammkuchen- „Herbst“ **8,90 €**
ausgerollte Teigstücke mit Sour Cream und Belag aus:
mariniertem Kürbis, Rauke und Speck

*"Jesienny" flammkuchen z kwaśną śmietaną, marynowaną dynią,
rukolą i boczkiem
Flame Cake "Autumn", with sour cream and covering from:
marinated pumpkin, rocket and bacon*

Tafelspitz in Meerrettichsoße **14,90 €**
Klassisch zubereitet in einer Bouillion mit Gemüsestreifen,
in Scheiben geschnitten mit Meerrettichsoße, Dampfkartoffeln
und Rote Betesalat

*Gotowana w plastrach wołowina z warzywami, sosem chrzanowym, ziemniakami
puree i salatką czerwonych buraków.*

*Tafelspitz in horseradish sauce, classically prepared in a bouillon with
vegetable strips, sliced with horseradish sauce, steamed
potatoes and beetroot salad*

Kürbis –Gnocchi- Pfanne **11,90 €**
„Kartoffelklößchen“ mit Gemüse vom Hokkaidokürbis
und Möhrenstiften in pikanter Kräuterrahmsoße
mit gratinierten Kirschtomaten

*Włoskie kopytka w pikantnym sosie ziołowym z warzywami i dynią
"Potato dumplings" with vegetables from the Hokkaido pumpkin
and carrot sticks in spicy herb cream sauce with gratin cherry tomatoes*

Pulled Pork Burger **11,90 €**
Geröstetes Burgerbrötchen mit Hamburgersoße, belegt mit
Blattsalat unserem Krautsalat und gezupftem, mariniertem
Pulled Pork sowie reichlich Zwiebeln, Steak- Pommes und Sour Cream

*Klasyczny Pulled Pork Burger z poszarpanej wieprzowiny z salatką,
cebulą, stekowymi frytkami i dodatkiem kwaśnej śmietany.*

*Roasted burger bread with Hamburgersoße, with leaf salad, our coleslaw and
plucked marinated Pulled Pork as well as plenty
of onions, served with steak fries and sour cream*

Hausgemachtes Zwetschgenkompott **4,90 €**
mit Vanilleeis im Glas serviert

*Kompot śliwkowy z gałką lodów waniliowych
Home made plumscompote with vanilla ice cream*

AUS DER SUPPENKÜCHE

Wir servieren unsere Suppen mit hausgebackenem Villa-Brot.

Nasze zupy serwujemy z wypiekanym u nas pieczywem

All soups are served with our homemade Villa bread

Herzhafte Soljanka ^{4,6} **4,90 €**

mit Sauerrahm in der Suppentasse

Pożywna zupa o smaku pomidorowym z dodatkiem wędlin i kwaśnej śmietany

Hearty Soljanka soup with sour cream served in a soup mug

Fruchtiges Süppchen von Strauchtomaten **3,90 €**

mit Mozzarella- Einlage und frischem Basilikum

Zupa pomidorowa z mozzarellą i bazylią

Fruity soup of tomatoes with mozzarella and fresh basil

Terrine von frischen Fischen **5,90 €**

*Kräftige Fischbrühe mit Gemüse und Fischfilet leicht tomatisiert
in der Löwenkopfterrine*

Lekko pomidorowa zupa rybna z warzywami

*Terrine of fresh fish, Strong fish broth with vegetables and
fish fillet lightly tomato*

SALAT & VORSPEISEN

Zu diesen Vorspeisen reichen wir hausgebackenes Villabrot.

Do każdej przystawki podajemy pieczywo.

Salads and starters are served with homemade Villa bread.

Villa Salat **4,90 €**

kleiner, gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

mała salátka z dresingiem do wyboru

small mixed salad with a dressing of your choice

Büffel- Mozzarella an Strauchtomatenfächer **9,95 €**

mit weißem Balsamico, säurearmen Olivenöl

und frischem Basilikum

Mozzarella Bufallo z pomidorami, białym octem balsamicznym, oliwą i świeżą bazylią

Buffalo mozzarella on tomatoes with white balsamic, olive oil and fresh basil

Carpaccio „Hereford“ **9,95 €**

hauchdünne Scheiben vom Weiderind am Ruccolabukett

mit weißem Balsamico, gehobeltem Parmesan¹ und Pinienkernen

Cienkie plastry wołowiny z rucolą, białym octem balsamicznym,

parmezanem i ziarenkami pini

*Thin slices of meadow beef with rocket salad, white balsamic
vinegar, Parmesan shavings and pine nuts*

„LA TARTE FLAMBÉE“ – DER FLAMMKUCHEN

DURCH ZUFALL VOR MEHR ALS 100 JAHREN ENTSTANDEN UND
NOCH HEUTE ALS DELIKATESSE IM ELSASS TRADITION,
DEN FLAMMKUCHEN IN GESELLIGER
UND FRÖHLICHER RUNDE ZU GENIEßEN.
BEI UNS, GENAU WIE DAMALS, IN STÜCKE ZERTEILT UND AUF
DEM HOLZBRETT SERVIERT. JEDER AM TISCH ROLLT SICH SEIN
STÜCK ZUSAMMEN UND VERSPEIST ES AUS DER HAND.

BON APPETIT!

Flammkuchen- „Villa Pizza“

- ausgerollte Teigstücke mit Sour Cream und Zutaten belegt-
- cieńkie ciasto z sosem z kwaśnej śmietany i dodatkami-
rolled out pastries with sour cream and toppings

Wählen Sie Ihren Belag selbst!

Proszę wybrać swoje dodatki
Choose your topping!

„Classic“ – mit Speck und Zwiebeln

z boczkiem i cebulą
„classic“ – with bacon and onions

„Vegetarisch“ – mit Feta und Oliven₂

z serem Feta i czarnymi oliwkami
“vegetarian” – with feta cheese and olives

„Natur“ – nur mit Sour Cream

tylko sos śmietanowy
„plain” - with sour cream only

„Chef Spezial“ – mit Salami

z salami
„chef's special“ – with salami slices

7,90 € je Flammkuchen

FRISCHER FISCH AUF DEN TISCH

**Fangfrisches Angebot wöchentlich am
DONNERSTAG und FREITAG**

Świeże ryby na stół!

Cotygodniowa oferta świeżo łowionych ryb w każdy czwartek i piątek

This fresh fish is served on Thursday and Friday

*Entscheiden Sie sich für Ihren fangfrischen Fisch vom Angebotstablett und
lassen sich diesen zubereiten! Wählen Sie sich dazu Ihre
Lieblingsbeilagen aus!*

Prosimy o dobranie ulubionych dodatków!

Make your selection and choose the side dishes.

Dorade im Ganzen	14,50 €
<i>Dorada; Dorade as a whole</i>	
Kabeljau als Filet	12,90 €
<i>Dorsz atlantycki; Cod as fillet</i>	
Schellfisch als Filet	11,90 €
<i>Lupacz, Plamiak; Haddock as fillet</i>	
Rotbarsch als Filet	11,90 €
<i>Karmazyn atlantycki; Redfish as a fillet</i>	

Zubereitung:

Przygotowanie; Preparation:

gebraten, natur *bez panierki; fried, nature*

gebraten, mehliert *panierowany mąką; turned in flour, fried,*

in der Folie gedünstet *duszona w folii, steamed in foil*

Beilagen nach Wahl:

Prosimy o wybranie dodatkow

Side dishes of your choice:

Schäumende Butter <i>masło; foamy butter</i>	2,00 €
Safransoße <i>sos szafranowy; saffron sauce</i>	2,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,50 €
<i>Pieczony ziemniak; Baked potato with sour cream</i>	
Salzkartoffeln <i>gotowane ziemniaki; steamed potatoes</i>	3,00 €
Knoblauch- Baguette <i>Bagietka czosnkowa; Garlic baguette</i>	1,00 €
Frisches Marktgemüses <i>Gotowane warzywa; fresh vegetables</i>	3,90 €
Ratatouillegemüse <i>Warzywa ratatui; ratatouille</i>	3,90 €
Villa- Salat <i>Mieszana salotka; fresh mixed salad</i>	4,90 €
Kräuterbutter <i>Masło czosnkowe; herb butter</i>	1,00 €
Sahnemeerrettich <i>Chrzan; horseradish cream</i>	0,80 €

KLASSIKER DER VILLA KÜCHE

Sauerfleisch im Glas **9,90 €**

*unser hausgemachtes Sauerfleisch⁴ mit eigener Remouladensoße^{1,3}
und Bratkartoffeln*

*Własnej roboty galaretką mięsna z sosem romoladowym i
smażonymi ziemniakami*

Homemade sour meat with tatar sauce and fried potatoes

Matjesfilet mit Hausfrauensoße **11,50 €**

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken

in Joghurtmayonnaise dazu Petersilienkartoffeln

*Filety sędziowe w sosie gosposi z jabłkiem, cebulą, ogorkiem,
majonezem i ziemniakami.*

*Matjes fillet with housewife sauce with apples, onions and spice
cucumbers in yogurt mayonnaise with parsley potatoes*

„Villa“ Burger **11,50 €**

mit 100 % Rindfleisch, Tomaten, Gewürzgurke, roten Zwiebeln,

im gerösteten Burgerbrötchen dazu Steak-Pommes

*Hamburger ze 100% wołowiny w bułce z pomidorem, ogórkiem,
czerwoną cebulą i stekowymi frytkami.*

*With 100% beef, tomatoes, gherkin, red onions in a
roasted roll with French fries*

Brauers Pfanne **15,50 €**

gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Rinderhüftsteak

und Putenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter,

Champignons, frischem Marktgemüse sowie Bratkartoffeln¹

*Smażone medaliony ze schabu, wołowiny i piersi indyka z dodatkiem masła
czosnkowego, pieczarek, gotowanych warzyw i smażonych ziemniaków.*

*Roasted medallions of pork fillet, sirloin steak and turkey breast with
homemade herb butter, mushrooms, fresh vegetables and fried potatoes*

Bierkutscher Schnitzel **13,50 €**

großes gebratenes Schweineschnitzel an hausgemachtem

Krautsalat und Pommes Frites

Kotlet schabowy z kwaszoną octem kapustą i frytkami.

Large roasted pork cutlet with homemade coleslaw and French fries

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff

4 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

6 mit Antioxidationsmittel

2 mit Farbstoff

5 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel und einer Phenylalaninquelle

3 mit Süßungsmittel

VOM LAVASTEINGRILL

Unsere „ auf den Punkt“ gereiften STEAKS servieren wir Ihnen mit einer Ofenkartoffel mit Sour-Cream und Villa-Knoblauch-Baguette. Vorweg reichen wir einen frischen Salat.

Alle Steaks werden mit einem speziellen Steakpfeffer gewürzt.

Wszystkie steki serwujemy z pieczonym ziemniakiem z kwaśną śmietaną, sałatką ze świeżych warzyw i czosnkową bagietką

Our on point aged steaks are served with a baked potatoe with sour cream and accompanied by garlic bread. A fresh salad will be served in advance. All steaks are flavoured with a special pepper.

Wir bereiten Ihnen die Steaks in folgenden Garstufen zu:

englisch - das innere der Steaks ist warm aber noch deutlich blutig

medium – das innere der Steaks ist warm innen leicht rot bis rosa

well done- das Fleisch ist heiß und durchgebraten, es verliert jedoch an Saftigkeit und hat dadurch eine festere Faserstruktur

160g HÜFTSTEAK **17,00 €**

aus dem Herzstück der Rinderhüfte

Stek wołowy z biodrówki

Sirloin steak from the middle of cattle's hip

180g RUMPSTEAK **18,95 €**

ein erstklassiger Zuschnitt der Küchenfleischerei,

aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken

Rumszyk wołowy

Premium cut from the young hearty back of the cattle

250g RUMPSTEAK **22,95 €**

vom ausgewählten jungen Rind

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

Rumszyk wołowy z małym rantem tłuszczu.

Rumpsteak with little edge of fat to keep it juicy and tender

RIB-EYE MASTERCUT **27,95 €**

350g zart gereifte Hochrippe, gut marmoriert mit Fettauge

soczysty antrykot wołowy z drobnymi nitkami tłuszczu.

Tender aged rib-eye, well marbled with a drop of grease

BURGER- STEAK **11,00 €**

100% Rindfleisch vom Lavasteingrill

Burger wołowy z grila

100% beef grilled over lava stones

Oldenburger Putenbruststeak **14,95€**

saftig gegrilltes Putenbrustfilet

Grilowana pierś z indyka

Grilled turkey breast

Zum Dazu bestellen

Dodatki / In addition

Villa- Knoblauch- Baguette mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen	1,00 €
<i>Bagietka czosnkowa *** Garlic bread, fresh from the oven</i>	
Kräuterbutter	1,00 €
<i>Masło czosnkowe *** herb butter</i>	
Champignons in Rahm	3,90 €
<i>Pieczarki w sosie śmietanowym *** Mushrooms in cream</i>	
Buntes Gartengemüse	3,90 €
<i>Bukiet gotowanych warzyw *** Mixed vegetables</i>	
Pfeffersauce	1,50 €
<i>Sos pieprzowy *** Pepper sauce</i>	

Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat

Prosimy wybrać dressing do salatkki / Choose your dressing for salad

American Dressing	<i>lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert słodki, kremowy o estragonu sweet, creamy, flavoured with estragon</i>
French Dressing	<i>pikant mit einem Hauch Knoblauch pikantny z czosnkiem piquant with a hint of garlic</i>
Italian Dressing	<i>würzig mit Kräutern und Balsamico Essig ziołowy z octem balsamicznym tangy with herbs and balsamic vinegar</i>
Caesar Dressing	<i>mit Olivenöl und Grana Padano kremowy o smaku Grana Padano with olive oil and Grana Padano</i>

PFANNE & GENUDELTES

Nudel- Wokpfanne und Hähnchen	11,90 €
<i>Mit Mie- Nudeln, Asiagemüse und saftig gebratenem Hähnchenfleisch dazu Grilltomaten Makaron Mie z woka z warzywami i filetem z kurczka. Noodle wok pan and chicken, with Mie noodles, Asiavegetables juicy fried Chicken meat with grilled tomatoes</i>	
Scheiben aus der gebratenen Maishähnchenbrust	15,90 €
<i>auf Champignonrahmsoße mit Broccoliröschen und Bandnudeln Makaron z paskami fileta z piersi kurczaka w sosie pieczarkowym z brokołami. Slices of the fried chicken breast on mushroom cream sauce with broccoli and noodles</i>	

VOM FISCHMARKT

Fischpfanne „Alter Pasewalker“

15,95 €

*Eine Trilogie von Haff- und Ostseefischen an frischem
Marktgemüse, Kräutersoße und Dampfkartoffeln*

*„Patelnia ryb, Stary Pasewalczyk“ Trzy rodzaje filetów rybnych z
warzywami, sosem ziołowym i ziemniakami puree*

*A trilogy of freshwater fish with fresh vegetables herbs sauce and
steam potatoes*

Drei gebratene Heringsfilet

10,95 €

mit einem feinen Kartoffelsalat dazu frischer Gurkensalat

Trzy smażone filety ze śledzia z sałatką ziemniaczaną i ogórkową

Three fried herring fillet with a fine potato salad and fresh cucumber salad

... UND ZUM SÜSSEN ENDE

Schokoladenkrem unter der Karamellhaube

4,20 €

im Glas serviert mit Kapstachelbeere

Chocolate cream under the caramel cup, served in glass with Physalis

Hausgemachte Rote Beerengrütze

5,90 €

mit einer Kugel Schokoladeneis und Sahne

***Lust auf etwas köstliches Kaltes? Wir haben eine Extra- Karte
mit Eisspezialitäten. Diese bringen wir Ihnen gern!***