



Unsere KAMERUN – LODGE
bringt Ihnen ein Stück Afrika nach Mecklenburg – Vorpommern.

Kamerun ist ein zwei Kilometer langes Ufergebiet an der Müritz.
Der deutsche Farmer Frank Hamann, der kurz vor dem ersten
Weltkrieg aus der ehemaligen deutschen Kolonie Kamerun
zurückgekehrt war, hatte das Land gekauft und im Grundbuch
als „Kamerun“ eintragen lassen.

In unserem Restaurant mit afrikanischem Ambiente servieren wir Ihnen eine
frische, regionale, saisonale und afrikanische Küche.



Welcome dear guest,
our Kamerun Lodge brings you a little glimpse of Africa to
Mecklenburg Vorpommern.

The farmer Frank Hamann was a German and lived in the original colonie Cameroon
in Africa. After he had come back to Germany, he bought this land and signed it in
the land register. Today, Cameroon is a two kilometers long shore area at the lake
Müritz.

In our restaurant, you can enjoy the best fresh, regional and seasonal food in an
magnificent ambiente.

Vorspeisen und für den Vegetarier

Starters, salads and fort the vegetarian

Hausgemachte Soljanka mit Zitrone, Sauerrahm und Baguette **4,50 €**
soljanka, home made, soup with peppers, sausages, lemon, sour cream and baguette

Tomaten - Hirtensalat, mit Eisbergsalat, Balsamicocreme, **6,50 €**
Rucola, Walnüsse und Baguette
tomato salad with feta, with iceberg lettuce and balsamico cream, arugula, walnuts, baguette

Kleiner gemischter Salat, dazu Baguette **4,20 €**
small mixed salad with baguette

Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrust und Baguette **12,70 €**
large mixed salad with chickenbreast and baguette

***zu den Salaten bieten wir Ihnen wahlweise hausgemachten Balsamico Dressing, Joghurt Dressing oder ein fruchtiges Waldbeerdressing an**
***the salads we offer optional with balsamico dressing, Yogurt dressing or a fruity forest fruit dressing**

Vegetarisches Schnitzel, mit Gemüse gefüllt, dazu Reis an einer **10,20 €**
Tomatensauce
vegetarian cutlet (breaded), filled with vegetables, with rice in a tomatosauce

Hauptspeisen/ main dishes

Rumpsteak, ca. 220 g Rohgewicht, mit Bratkartoffeln dazu **22,90 €**
Kräuterbutter
rumpsteak, about 220 g grossweight, with fried potatoes and herb butter

Pastateller Kamerun, schwarze Bandnudeln in einer Tomaten- **14,20 €**
Sauce, mit Hähnchenbruststreifen und Pfannengemüse, garniert mit
Parmesan
black noodles with chickenbreast, vegetables in a tomatosauce and parmesan

Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei **13,20 €**
pork cutlet with fried potatoes and a fried egg

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites **10,60 €**
pork cutlet „Wiener Art“ and chips

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln **12,30 €**
home made sour meat with home made remoulade and fried potatoes

Jedes Gericht beinhaltet eine kleine Salatbeilage

Eine Beilage extra: Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf oder Kräuterbutter 0,50 €

Portion Sour Creme, Remoulade oder Sauce 1,00 €

Aus dem Wasser out of the water

Matjesfilet mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln **12,60 €**
matjes filet with home made remoulade and fried potatoes

Gebratenes Zanderfilet auf Pfannengemüse mit Bratkartoffeln **16,40 €**
an einer Zwiebelsensauce
fried filet of pike perch with vegetables and fried potatoes with an onion-mustard-sauce

Für unsere Kleinen for our kiddies

Chicken Nuggets mit Pommes Frites **5,50 €**
chicken Nuggets with chips

Kidsburger mit Salat, Gurke, Tomate und Ketchup, dazu Pommes **5,90 €**
Frites
Kidsburger with salad, cucumber, tomato, ketchup with chips

Milchreis, wahlweise mit Apfelmus oder Zimt und Zucker **3,50 €**
ricepudding with apple sauce or cinnamon and sugar

Portion Pommes **3,00 €**
portion chips

Portion Ketchup oder Mayonnaise **0,50 €**

Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Personal! Vielen Dank!

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Pott Kaffee	2,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso	1,70 €
Espresso doppelt	2,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80 €
Glas Tee	2,00 €
afrikanische Teespezialitäten	2,00 €

Ovambo - Tee, Kräutertee mit Rooibos - Vanille - Aroma

Amun - Tee, Früchtetee mit Granatapfel - Honig - Aroma

Masir - Tee, Krauseminzemischung mit Honiggeschmack

Sonne Afrika - Grüner Rooibostee mit Ananas - Mango - Bananengeschmack

Softgetränke

Sinalco Cola ^(2,4,7) , Sinalco Orange ^(2,4,5) , Sinalco Zitrone ⁽⁴⁾	0,2 l	2,00 €
Sinalco Cola ^(2,4,7) , Sinalco Orange ^(2,4,5) , Sinalco Zitrone ⁽⁴⁾	0,4 l	3,80 €
Sinalco Cola light ^(2,3,4,7)	0,2 l	2,00 €
Ginger Ale ^(2,4) , Bitter Lemon ^(4,6) , Tonic Water ^(4,6)	0,25 l	2,20 €
Vitamalz	0,33 l	2,50 €
Güstrower Schloßquelle still oder gourmet	0,25 l	2,00 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00 €
Traubendirektsaft	0,2 l	2,00 €
Traubenschorle	0,2 l	2,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,00 €
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,00 €
Bananennektar	0,2 l	2,00 €
Johannesbeernektar	0,2 l	2,00 €
Alle Säfte bieten wir Ihnen auch in der Größe 0,4 l an für 4,00 €.		

Biere

Lübzer Pils vom Fass	0,3 l	3,10 €
Lübzer Pils vom Fass	0,5 l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	3,10 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,5 l	4,50 €
Ducksteiner vom Fass	0,3 l	3,10 €
Ducksteiner vom Fass	0,5 l	4,50 €
Erdinger Weißbier trüb	0,5 l	4,00 €
Alsterwasser	0,3 l	3,10 €
Alsterwasser	0,5 l	4,50 €
Lübzer Pils alkoholfrei	0,3 l	3,10 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,00 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Mürli, Kräuterlikör	2,20 €	4,40 €
Rostocker Kümmelkorn	1,80 €	3,60 €
Weinbrand	1,80 €	3,60 €
Jack Daniels (2)	2,80 €	5,60 €
Jim Beam (2)	2,00 €	4,00 €
Amarula	2,20 €	4,40 €
Nordhäuser Doppelkorn	1,80 €	3,60 €
Wodka	1,80 €	3,60 €
Ramazotti	2,00 €	4,00 €
Ouzo	1,80 €	3,60 €
Malteser	1,80 €	3,60 €
Jägermeister	1,80 €	3,60 €
Jubiläums Aquavit	2,20 €	4,40 €
Havanna Club	2,20 €	4,40 €
Grappa	1,80 €	3,60 €
Williams Christbirne	2,20 €	4,40 €

Mixgetränke

Aperol Spritz mit Sekt	4,90 €
Aperol Lemon Spritz	3,90 €
Pina Colada	5,90 €
Havanna mit Cola	4,50 €
Wodka mit Cola	4,50 €
Jim Beam mit Cola	4,50 €
Gin Tonic	4,50 €
Hugo	3,20 €

Sekt

Piccolo , halbtrocken oder trocken 0,2 l	3,80 €
---	---------------

Weine 0,2 l

Pinot Grigio , trocken, leichter fruchtbetont – aromatischer Weißwein mit anregenden Geschmacksnoten, aus Venetien	4,50 €
Riesling , halbtrockener Weißwein aus der Pfalz	4,50 €
Winzer Rose' QbA , halbtrocken, frischer, süffiger Rose', aus Württemberg	4,50 €
Dornfelder , halbtrockener Rotwein, aus der Pfalz	4,50 €
Dornfelder , lieblicher Rotwein, aus der Pfalz	4,50 €

Zusatzstoffe 1 – Konservierungsmittel, 2 – Farbstoffe, 3 - Süßungsmittel 4 – Säuerungsmittel, 5 – Antioxidationsmittel, 6 – Chinin, 7- Koffein

Taste a little Africa...

Vorspeisen und für den Vegetarier/ starters and for the vegetarian

Maissuppe mit Baguette <i>cornsoup with baguette</i>	4,50 €
Süßkartoffelgnocchi – Gemüsepfanne <i>sweet potatoe gnocchis with vegetables</i>	13,20 €
Bandnudeln mit Pfannengemüse in einer Kokoscurrysauce <i>noodles with vegetables in a coconut currysauce</i>	10,30 €
Portion Süßkartoffelpommes <i>portion chips of sweet potatoes</i>	4,50 €

Hauptgänge/ main dishes

"Yassa" , gebratene Hähnchenbrust, mit Chili und Kräutern gefüllt, an einer Zwiebelsensauce, dazu Süßkartoffelpommes und Pfannengemüse <i>„Yassa“, fried chickenbreast filled with chili and herbs, in an onions mustard sauce, with chips of sweet potatoes chips and vegetables</i>	14,30 €
gebratenes Filet vom Mahi Mahi (afrikanische Goldmakrele) in einer Kokoscurrysauce, dazu schwarze Bandnudeln und Gemüse <i>fried mahi mahi filet (african cichlid) in a coconut curry sauce with black noodles and vegetables</i>	13,20 €

Fischduett, gebratene Filets vom Tilapia (afr. Buntbarsch) und vom **16,70 €**
Mahi Mahi (afr. Goldmakrele) mit Süßkartoffelgnocchis an einer
Tomatensauce, und einer Salatbeilage
*fish duet, fried tilapia filet and fried mahi mahi filet with sweet potatoe gnocchis, in a
tomato sauce and a mixed salad*

Unsere Burger

Giantburger „Kamerun“ Hähnchenfleisch 180 g in Knusperpanade	14,70 €
Giantburger „Africa“ Rindfleisch 180 g	14,70 €
Giantburger „Veggie“ mit Gemüse	14,70 €
Auf Wunsch auch Doubleburger!!	+ 4,50 €

Unsere Burger sind...

mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, Ruccola, wahlweise mit Barbequesauce oder
Kokoscurrysauce, dazu Süßkartoffelpommes
*with cucumber, tomato, onions, arugula optional with barbecue sauce or coconut
currysauce, with chips of sweet potatoe*

Karibu! Chakula!

Guten Appetit!

Afrikanische Teespezialitäten

2,00 €

Ovambo - Tee, Kräutertee mit Rooibos - Vanille - Aroma

Ovambo tea, herbal tea with rooibos vanilla flavor

Amun - Tee, Früchtetee mit Granatapfel - Honig - Aroma

amun tea, fruit tea with pomegranate honey flavor

Masir - Tee, Krauseminzemischung mit Honiggeschmack

masir tea, curled mint with honey taste

Sonne Afrika - Grüner Rooibostee mit Ananas - Mango -
Bananengeschmack

green roibos tea with pineapple mango and banana taste

Getränkekarte

Elefantensaft, Hefeweizen, trüb mit Bananensaft

elephants juice, wheat beer, light with banana juice

5,00 €

Amarulalikör 2cl

wird aus den Früchten des Marulabaums, auch genannt Elefantenbaum,
gewonnen

is obtained from the fruit of the tree marula

2,20 €

Swinging Safari

Cocktail mit Amarula, Wodka und Orangensaft

cocktail with amarula, vodka and orange juice

5,50 €

afrikanische Weine

Sauvignon Blanc – Weißwein; trocken, fruchtig – Südafrika, 0,2 l

4,50 €

Cabernet Sauvignon - Rotwein; elegant - Südafrika, 0,2 l

4,50 €