

*Clinton's*



STIL. GENUSS. QUALITÄT.

## TEAM

---

*Service*

*Mareike*

*Dev*

*Küche*

*Rasmus*

*Nino*

*Joseph*

*Stefan*



Stefan Lorenz  
*Chef de Cuisine*

Endlich sind Sie da.

## Herzlich willkommen im CLINTON's Restaurant.

Sie, werte Gäste, stehen bei uns an erster Stelle – genauso wie die Qualität unserer Produkte.

Durch die Komposition von regionalen Zutaten, Handmade-Cooking und leidenschaftlicher Hingabe kreieren wir für Ihr Gericht eine unvergessliche Geschmacks-Symphonie.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen besonderen Abend im CLINTON's. Wir sind anders, wir sind besonders – und das wollen wir Ihnen zeigen.

Unsere Speisekarte ist in drei Teile aufgebaut.

  
CLINTON'S  
signature

---

  
CLINTON'S  
future

---

  
CLINTON'S  
freestyle

---

Stöbern Sie sich durch und entdecken Sie unsere Welt.



Hier finden Sie Zusammenstellungen unserer Gerichte, auf die wir stolz sind und die gleichzeitig so beliebt sind, dass wir Sie auch weiterhin damit begeistern wollen.

## VORNEWEG

Lachs Sashimi Wasabi – Sesam – Minze – Limette .....	14
Tatar vom Rinderfilet Kapern Aioli – Rucola – Sauerteig .....	16
Vorspeisenplatte für 2 Mischung aus <i>signature</i> und <i>future</i> .....	28

## DAZWISCHEN

200 g Rippchen vom Apfelschwein vom Biohof Neustrelitz Karotte – Koriander – BBQ .....	12
Jacobsmuschel Kohl – Eukalyptus – Petersilie .....	13

## HAUPTGÄNGE

Trüffel Tortellini*	
Parmesan – Spinat – Chilischäum .....	19
350 g Rippchen vom Apfelschwein vom Biohof Neustrelitz	
Karotte – Koriander – BBQ .....	19
Hanging Tender	
Sellerie – Sauerkirsche – grober Senf .....	28
Reh aus Hoppegarten	
Wilder Brokkoli – Topinambur – Purple Curry .....	29

## AUS UNSEREM DRY AGER

Filet vom Simmentaler Rind	
200 g .....	30
Je weitere 100 g .....	12
Entrecôte vom U.S. Prime Beef	
200 g .....	32
Je weitere 100 g .....	12

Zu jedem dieser Gerichte servieren wir:

Confierte Kartoffeln – knackiges Gemüse – Portwein-Madeira-Jus – kleiner Salat

## DESSERT

Jürgens „Geiler Scheiß“	
Karamellierte weiße Schokolade – Erdnuss – Pfirsich .....	9
Linas Cheesecake	
Himbeere – Passionsfrucht – Cookie Eis .....	9



Im Leben ist immer alles im Wandel, doch unsere Hingabe zur Kreation neuer Gerichte ist konstant. Wir wollen uns austoben und anders sein. Lassen Sie sich verführen und überraschen.

## VORNEWEG

Geflämmte Avocado**	
Hoppegartener grüne Sauce – saure Kartoffelchips – Bergamotte .....	11
Büffelmozzarella*	
Fenchel – bunte Tomaten – geröstete Koriandersaat .....	12

## DAZWISCHEN

Kleiner, flüssiger Beef Tea	
Erbse – Zitrone – Schnittlauch .....	8
Krosses Schweinekinn	
Süß sauer – Pinienkerne – Aprikose .....	14

## VEGETARISCH UND VEGAN

Portobello-Pilz**	
Petersilie – Haselnuss – Zwiebel .....	15
Gerösteter Blumenkohl**	
Lauchasche – Madeira – Estragon – Kakao .....	16

## FISCH

In Butter gegarter lauwarmer Lachs Karotte – Kamille – Erdnuss .....	21
Kabeljau auf der Haut gebraten Gerösteter Blumenkohl – Spinat – Bacon – schwarze Johannisbeere .....	24
Wolfsbarsch aus der Bretagne Knackerbse – Safran – Rauchpaprika – Olivenöl .....	26

## FLEISCH

Backe und Bries vom Milchkalb Grüner Spargel – Erbse – Eisenkraut – Kräuterseitlinge .....	26
Rücken und Keule vom Lamm von der Biomanufaktur Havelland Pistazie – Beete – Vacherin – Harissa .....	27
4-Mal Beef (300 g) – 40 Punkte bei TV-Kochshow „Mein Lokal, Dein Lokal“ Entrecôte – Hanging Tender – Rinderfilet Tepanyaki Cut – 16 Stunden Ochsenschulter – Sellerie Trüffelpüree – wilder Brokkoli – Teriyaki .....	40

## DESSERT

Grüner Apfel Gurke – Joghurt – Basilikum .....	8
Variation vom hausgemachten Eis** Einfach nachfragen, was es heute gibt .....	8
Überraschungsdessert Normal kann jeder .....	9
Dessertplatte „von Allem etwas“ Für 2 Personen .....	18

## ODER KÄSE

Französische Käseauswahl mit Feigensenf Klein .....	9
Groß .....	16



CLINTON'S  
freestyle

---

Wir lassen uns von der Natur inspirieren, kochen einfach das, was unsere Bauern und Lieferanten in maximaler Qualität zur Verfügung stellen und wollen Ihnen damit ein kulinarisches Highlight bieten.

*Wir  
wollen  
anders  
sein*

Abgerundet wird unser Menü mit der passenden Getränkebegleitung. Wir lieben den klassischen Wein, experimentieren jedoch auch viel mit Obst, Kräutern oder speziellen Aromen.

Unser Küchenchef Stefan Lorenz pilger- te 8 Jahre in der Sternegastronomie. All sein Handwerk, Wissen und das gewisse „Etwas“ steckt er mit voller Hingabe und Liebe in seine Gerichte.

Gemeinsam mit seinem Team möchte er Sie auf eine kulinarische Reise schicken!

*& genau das  
zeigen wir  
in unserem Menü*

---

*„Wir wissen selbst manchmal nicht, was wir morgen kochen. Genau das ist es, was Kochen ausmacht und wieso wir unseren Beruf so lieben: einfach frei Schnauze kochen mit besten Produkten.“*

*- Stefan Lorenz*



# Frei Schnauze

## in 3, 4 oder 5 Gängen

---

### **3 Gänge: Pro Person** ..... 42

Getränkebegleitung ohne Alkohol ..... 12

Getränkebegleitung mit Alkohol ..... 16

### **4 Gänge: Pro Person** ..... 52

Getränkebegleitung ohne Alkohol ..... 16

Getränkebegleitung mit Alkohol ..... 21

### **5 Gänge: Pro Person** ..... 59

Getränkebegleitung ohne Alkohol ..... 16

Getränkebegleitung mit Alkohol ..... 21

*Das  
Credo  
der Küche  
lautet ...*

Wir sind anders,  
wir sind besonders  
– und das wollen wir  
Ihnen zeigen!

---

*Wir  
im  
Service  
wissen ...*

Modern interpretierte  
Menü-Kreationen  
wollen auch stilvoll  
serviert werden.

---

*Unsere  
gemeinsame  
Philosophie*

• • •

Außergewöhnliche  
Geschmackserlebnisse,  
Wohlfühl-Ambiente,  
leidenschaftlicher  
Service – wir tun alles,  
um nicht nur Ihren  
Gaumen, sondern auch  
Ihre Sinne zu verwöhnen.

---

Wir sind das CLINTON`S



[clintons.de](http://clintons.de)



[facebook.com/clintonsrestaurant](https://facebook.com/clintonsrestaurant)



[instagram.com/clintons\\_restaurant](https://instagram.com/clintons_restaurant)