Goldener Herbst

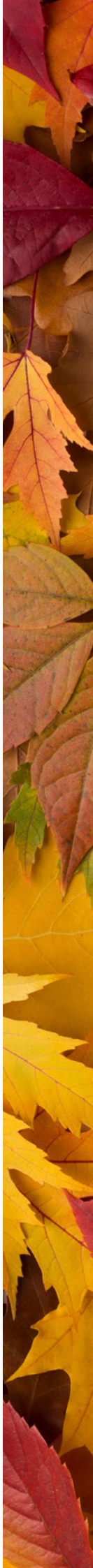
Draußen färben sich die Blätter, die Luft wird klarer und nach einem langen Spaziergang darf es drinnen wieder richtig gemütlich werden. Genau **diese Zeit** lieben wir auch in unserer Küche.

Kürbis trifft auf knackige Kerne, Maronen auf cremiges Risotto und zarter Hirsch auf Apfelrotkraut und Preiselbeeren. Dazu ein wärmendes Kürbissüppchen und zum Abschluss ein Apfelcrumble, der am besten schmeckt, wenn er noch herrlich warm auf den Tisch kommt.

So schmeckt für uns **der Herbst: warm, herzhaft, ein bisschen süß** und vor allem **richtig gemütlich**.

Machen Sie es sich bequem und genießen Sie die goldene Jahreszeit mit uns.

Viel Freude beim Genießen!
Ihr Team vom Restaurant Wolkenlos



Unsere saisonalen Empfehlungen

Feiner Graved Lachs auf Kürbiskern - Kartoffelösti g, 2
mit Feldsalat und Granatapfelvinaigrette
15,5

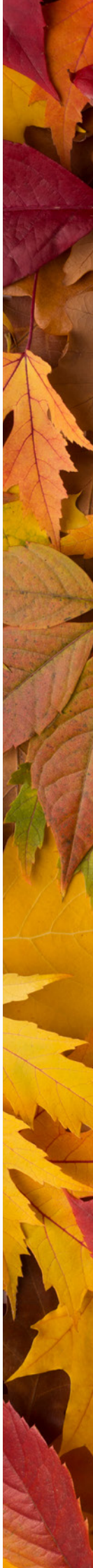
Cremiges Kürbissüppchen mit Kernöl und Croûtons a, c, j, 1
dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta
10,5

Zarter Hirschgulasch mit Preiselbeeren a, d, j
an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen
26,5

Gebratenes Zanderfilet a, c, d, 2
auf gerösteten Maronen, Kürbisrisotto und Kräuteröl
25,5

Ofenkürbis vom Hokkaido c, i
mit Feta, Birne und Walnüssen
16,5

Apfelcrumble a, c, d, 1
mit Vanillesauce und Haselnusseiscreme
11,5



WOLKENLOS
coffeehouse · barbecue · lounge

Willkommen im Wolkenlos!

Schön, dass Sie da sind.

Hier trifft Ostseeleichtigkeit auf Genuss in entspannter Atmosphäre.

Das Wolkenlos ist ein Ort für unbeschwerte Stunden –
locker, offen und so frei wie ein Tag am Meer.

Mediterrane Aromen, moderne Klassiker und frische Zutaten
verbinden sich mit kreativer Küche und herzlicher Gastlichkeit.

Ob ein Dinner mit Freunden, ein Sundowner auf der Sonnenterrasse
oder ein spontaner Genussmoment zwischendurch –
lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie kulinarische
Augenblicke, die so leicht sind wie ihr Name: Wolkenlos.

Sie möchten bei uns ein Event oder eine Feier veranstalten?
Sprechen Sie uns gerne an – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte verstehen sich
in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Herzlich willkommen im Resort IV Jahreszeiten Kühlungsborn

Genuss mit Seele

Entdecken Sie die Vielfalt des Resorts IV Jahreszeiten Kühlungsborn

Unsere Hotels und Restaurants sind durch kurze Wege miteinander verbunden und laden Sie ein, herzliche Gastfreundschaft und kulinarische Highlights zu genießen.

Unsere Hotels

Hotel IV Jahreszeiten Kühlungsborn
Ostseeallee 10-12

Villa Strandperle IV Jahreszeiten
Ostseeallee 4

Parkhotel IV Jahreszeiten Kühlungsborn
Dünenstr. 15

Unsere Restaurants

Restaurant Orangerie
Ostseeallee 10

Restaurant Wolkenlos
Ostseeallee 12

Restaurant Linden & Fein
Dünenstr. 15

Mehr entdecken im Resort IV Jahreszeiten Kühlungsborn
Ob kulinarische Vielfalt, erholsame Auszeit oder besondere Momente.
Wir freuen uns, Sie an allen unseren Orten willkommen zu heißen.

Ihr Team vom Resort IV Jahreszeiten Kühlungsborn

Weitere Informationen
Scannen und mehr erfahren.

Vorweg

Bruschetta [a, k]
Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
9,5

Gratinierter Ziegenkäse [a, c, g]
mit zweierlei von der Feige, Grünzeug und Brotchips
14,5

Tapasvariation „Wolkenlos“ für 2 Personen [a, c, g, i, 2, 6]
Datteln im Speckmantel & Chili-Hackbällchen & Pimientos de Padrón
Eingelegtes Gemüse & Oliven
Serranoschinken & Parmesan & Chorizo
Aioli & Tapenade & Grissini
28,5

Grünzeug

Caesar Salad [a, c, f, g, n]
Römersalatherzen mit Kirschtomaten,
Parmesan, Brotchips, Caesar-Dressing
10,5

Lust auf ein Extra auf Ihrem Salat?
Gebratenes Lachsfilet [6] + 12,5
Geräucherter Tofu [2] + 6,5
Gebratene Tandoori-Maishähnchenbrust [c, 1, 9] + 10,0

Löffelglück

Cremige Kokos – Maissuppe [c, j, l]
verfeinert mit einem Hauch Chili
9,5

Auf hoher See

Lachs-Burger [a, c, g]
Feines Lachsfilet im Briochebun
mit Asia-Coleslaw, Erdnüssen, Koriander, Römersalat, Wasabi-Mayonnaise
dazu servieren wir knusprige Steakhousepommes
22,0

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet [a, b, c]
mit mediterranem Pfannengemüse, Hummus und Kräuteröl
26,5

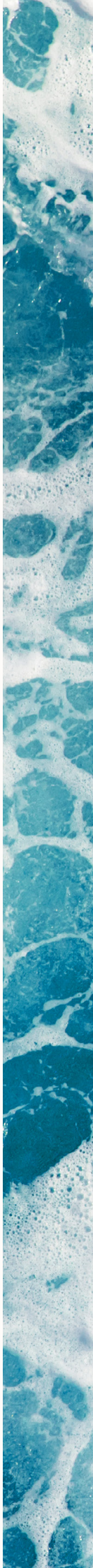
Gedünstetes Rotbarschfilet
im Bananenblatt gegart, mit Grillgemüse und Basmatireis
23,5

Auf Landgang

Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ a, c, d
an knackigem Grünzeug, Champignons in Kräuterrahm und Kartoffelgratin
22,5

Geschmorte Kalbsbacke a, c, g, j, l
an Karottengemüse und Kartoffelpüree
26,5

Burger „Wolkenlos“ a, c, d, e, 1, 2
mit 100 % Rindfleisch, Briochebun, Bacon, Cheddarkäse,
Strauchtomate, Römersalatherzen, Preiselbeer-Zwiebel-Confit,
geräucherte Tomaten-Mayonnaise & Steakhousepommes
23,5



Alles Veggie

Ofen-Schafskäse c, 2, 3
mit Knoblauch, Oliven, Strauchtomaten und ganz viel Grünzeug
dazu servieren wir Ciabattabrot
17,5

Veggie-Burger a, c, e, g, i, 2
Cremiger Ziegenkäse, Basilikummayonnaise, Strauchtomate,
Mangold in einem Vollkornbrötchen
16,5

Lust auf ein Upgrade?
Kleiner Blattsalat mit Granatapfelvinaigrette + 4,0
Steakhousepommes + 4,5

Dessert

Warmes Schokotörtchen a, c, d, i
mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne
10,0

Crème-Brûlée auf feinem Mandelbiskuit a, c, d, i, l
mit fruchtigem Cassissorbet
11,5

Eisgetränke

Kugel Eis
a, c, d, e, h, 1, 9
Vanille, Schoko, Erdbeere, Stracciatella, Haselnuss, Walnuss
2,5

Vanilleshake a, c, d, e, h, 1
Vanilleeiscreme mit kalter Milch gemixt und Schlagsahne
7,0

Erdbeershake a, c, d, e, h, 1
Erdbeereiscreme, Erdbeersauce mit kalter Milch gemixt und Schlagsahne
7,0

Schokoshake a, c, d, e, h, 1
Schokoeiscreme, Schokoladensauce, mit kalter Milch gemixt und Schlagsahne
7,0

Eisschokolade a, c, d, e, h, 1
Vanilleeiscreme mit kalter Schokolade aufgefüllt und Schlagsahne
7,5

Eiskaffee a, d, e, h, 1
Vanilleeiscreme mit kaltem Kaffee aufgefüllt und Schlagsahne
7,5

Eiskreationen

**Eisbecher enthalten Alkohol – auf Wunsch servieren wir sie auch ohne Alkohol.*

Kaffee-Krokant-Genuss* a, c, d, e, h, 1, 9, 13
Haselnusseiscreme, Stracciatella-Eiscreme, Sahne, Kaffeelikör* und Krokant
9,5

Walnussbecher a, c, d, e, h, 9, 13
Walnusseiscreme, karamellisierte Walnüsse, Sahne und Ahornsirup
9,5

Schwarzwälder-Becher* a, c, d, e, h, 1
Schokoladeneiscreme, Vanilleeiscreme, Kirschen, Kirschlikör*, Schokosauce und Sahne
9,5

Schweden-Becher* a, c, d, e, h, 1, 9, 13
Vanilleeiscreme, Apfelmus, Eierlikör* und Sahne
9,5

Kugel Sorbet
c, d, e
Mango oder Cassis
3,5

Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Mineralwasser still / feinperlig	3,6	7,5

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola [1, 9]	3,6	5,9
Coca Cola Zero [1, 9, 11, 12]	3,6	5,9
Fanta [1, 3]	3,6	5,9
Sprite [2, 3]	3,6	5,9
Spezi [1, 3, 9]	3,6	5,9

	0,3 l	0,5 l
Saft	4,5	5,9
Saftschorle	3,9	5,5

Kiba, Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar, Maracujanektar, Bananennektar, Rhabarbersaft, Sanddornsaft, Mango

Rauch	0,2 l
Bitter Lemon [3, 10]	3,9
Tonic Water [10]	3,9
Ginger Ale [1]	3,9

Fruchtige Wolkenlos Limonade

	0,4 l
Himbeer-Limonade [1, 2]	8,0

Himbeere, Lime-Juice, Soda, Minze

Mango-Limonade [2]	8,0

Mango, Ginger Ale, Lime-Juice, Minze

Heidelbeer-Limonade [2]	8,5

Heidelbeere, Lime-Juice, Soda, Minze

Sollten Sie zu Ihrem Getränk Eis wünschen,
teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit.

Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Veltins Pils [a, 13]	4,9	5,9
Alsterwasser [a, 2, 3, 13]	4,9	5,9
Aktien-Landbier Dunkel [a, 13]	4,9	5,9
Maisel's Hefeweizen | naturtrüb [a, 13]	4,9	5,9

Flaschenbiere

	0,33 l
Veltins [a] | alkoholfrei	4,9
Sanddornweizen [1, 12, 13]	4,9

	0,5 l
Maisel's Hefeweizen [a, 13] | alkoholfrei	5,9
Störtebeker Porter [a, 13]	5,9

Digestifs

	2 cl
Ramazzotti [13]	2,9
Baileys [1, 13]	2,9
Jägermeister [13]	2,9
Vodka [13]	2,9
Lehment Doppelkümmel [13]	2,9
Lehment Küstenbrise [1, 13]	2,9
Lehment Aquavit [1, 13]	2,9
Grappa Chardonnay [13]	4,5
Grappa Nonino [5, 13]	6,5
Hennessy VSOP [1, 13]	6,5

Obstbrände

	2 cl
Himbeerbrand [13]	6,2
Apfel & Quittenbrand [13]	6,2
Birnenbrand [13]	6,2
Kirschbrand [13]	6,2

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha [13] 9,9
Pitu, Limetten und Rohrzucker

Campari Orange [1, 13] 8,5

Martini Jigger [1, 2, 3, 5, 10, 13] 8,9
Martini Dry, Bitter Lemon, Limette

Mojito [1, 13] 9,9
Havana, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda-Water

Piña Colada [c, 13, 14] 10,9
Brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Sarti Spritz [1, 3, 5, 13] 9,9
Sarti, Prosecco, Soda

Sex on the Beach [1, 2, 3, 5, 13] 10,9
Pepino Peach, Vodka, Grenadine, Cranberrynektar, Orangensaft

Sonne XII [1, 3, 10, 13] 9,9
Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, Minze, Zitrone

Tiojito [2, 3, 5, 13] 7,9
Tio Pepe Sherry, Zitronenlimonade, Minze

Wolke IV [1, 3, 5, 13] 9,9
Aperitivo Rosato, Lime Juice, Prosecco, Basilikum

Aperitifs, Sekt & Champagner

Lillet Wild Berry [5, 13] 9,9
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Rote Früchte

	0,2 l
Aperol Spritz [1, 3, 5, 10, 13] Prosecco, Soda und Orange	9,9
Hugo [3, 5, 13] ..... 9,9 Prosecco mit Holunderblüte, Soda und Minze	

	0,1l	0,75 l
Sekt [5, 13] ..... 4,9 29 trocken		
Mio Prosecco [3, 5, 13] ..... 4,5 24,9 trocken		

	5 cl
Martini [1, 2, 5, 13] ..... 7 Bianco, Fiero, Dry	
González Byass Tío Pepe Fino Sherry [5, 13] ..... 7 trocken (Extra Dry)	
González Byass Cristina Sherry [5, 13] ..... 7 medium	

	0,375 l	0,75 l
Moët [5, 13]	79	149

Weißweine

Ausschließlich Flaschenweine

0,75 l

Auxerrois [5, 13] 35

trocken | Weingut Heitlinger
Deutschland, Baden

Ist ein Bruder vom Grauburgunder. Seine weiche und gehaltvolle Substanz trägt die Aromen von Birne, rotem Apfel und weißer Johannisbeere.

Grauburgunder [5, 13] 33

Grauburgunder, trocken | Weingut Manz
Deutschland, Rheinhessen

Lebendige Frucht mit schönem Nachhall, feinmineralisch

Kaitui (Schneider auf Māori) [5, 13] 44

Sauvignon Blanc, trocken | Weingut Markus Schneider
Deutschland, Pfalz

Der Sauvignon Blanc Kaitui (Schneider auf maorisch) brilliert mit großer Frische und eleganter Frucht, die an Stachelbeeren, Grapefruit und Limette erinnert, dezent unterlegt mit feinen Kräutertönen. Ein süffiger, gleichzeitig geschliffener Wein, unverkennbar Markus Schneider!

Lugana Bianco [5, 13] 39

Trebbiano di Lugana, trocken | Cà dei Frati
Italien, Lombardei

Ein typischer Lugana, der mit seiner leicht beschwingten Art wunderbar zu Meeresfrüchten und Fischgerichten passt. Noten von Stachelbeeren, exotischen Früchten und Wildkräutern sind zu erkennen.

Rosé

Ausschließlich Flaschenweine

0,75 l

Wolkenlos [5, 13] 33

Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder, trocken
Weingut Manz, Gutsabfüllung
Deutschland, Rheinhessen

Eine Rosé-Cuvée der Extraklasse, frisch, feinmineralisch.
Ein Terrassenstürmer mit kraftvoller, saftiger Farb- und Körperstruktur, der im Aroma an frische Erdbeeren und Himbeeren erinnert.

Rosa die Frati [5, 13] 39

Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese
trocken | Cà dei Frati | Italien, Lombardei

Der Rosé überrascht durch seine Präsenz und Kraft, der gleichzeitig eine delikate Frische und Zartheit beiwohnt. Sein feines Bouquet aus Blüten von Weißdorn, grünem Apfel und Wildkirsche kitzelt verführerisch in der Nase.

Rotweine

Ausschließlich Flaschenweine

0,75 l

Black Print [5, 13] 42

Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch
trocken | Weingut Markus Schneider | Deutschland, Pfalz

Der Wein zeigt sich in einem dunklen, kaum durchsichtigen Purpur. Ihm entsteigt ein intensiver Duft von Kirschen, Cassis sowie eine blumig-florale Note mit Anklängen von Gewürzen und Kräutern. Am Gaumen wirkt der Black Print fruchtig, aber gleichzeitig auch saftig, kraftvoll und gut strukturiert. Schmorgerichte oder Lammrücken passen toll dazu.

Black Hole [5, 13] 32

Merlot und Dornfelder, trocken | Weingut Manz, Gutsabfüllung
Deutschland, Rheinhessen

Nach Herzkirschen duftendes Cuvée, sehr vielschichtig, gepaart mit feiner Tanninstruktur und guter Länge.

Brolio Chianti Classico [5, 13] 39

Sangiovese, Colorino, trocken | Barone Ricasoli
Italien, Toskana

Der Chianti zeigt ein klares, elegantes Rubinrot und duftet verführerisch nach Kirsche und Waldbeeren, unterstützt von Nelken, Leder und mediterranen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich sehr zugänglich, mit mittlerem Körper und ebensolchen Gerbstoffen. Wunderbar vital und unkompliziert wirkt dieser noch junge Wein, ideal für einen entspannten, geselligen Abend auf der Terrasse, aber auch als saftiger Begleiter zu Pasta oder Steak.

Le Grand Rêve Réserve [5, 13] 32

Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre
halbtrocken | Fonjoya | Frankreich, Languedoc-Roussillon

Der Wein präsentiert sich kraftvoll, fruchtgeladen, mit saftiger Fülle und einnehmender Restsüße. Insgesamt wirkt er angenehm geschmeidig und erfrischend unkompliziert, trotz der Vielfalt an Aromen. In der Nase sehr reife rote und schwarze Früchte, an Großmutters Marmelade erinnernd, unterstrichen von einem Hauch von Vanille und Kakaobohnen. Am Gaumen kraftvoll, intensiv und sehr weich.

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l

Bright Side of Life [5, 13]

9,5 | 23,5

Riesling, Scheurebe, trocken | Winzerhof Stahl
Deutschland, Franken

Sein duftiges Bukett betört die Nase. Am Gaumen zeigt er sich leicht und dennoch druckvoll! Ein klares Fruchtbild nach reifer Ananas, Melone und Zitrusfrüchten lässt sich erkennen. Da darf es gerne ein Nachschlag im Glas auf der Terrasse sein!

Eins zu Eins [5, 13]

10 | 23,9

Sauvignon Blanc, trocken | Weingut A. Diehl
Deutschland, Pfalz

In der Nase strömt eine faszinierende Frucht entgegen: Zitrus, Mango und Melone und etwas schwarze Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert er sich expressiv frisch mit toller Mineralität, dichter Struktur und langem Abgang. Ein Paradebeispiel für einen deutschen Sauvignon Blanc!

Grauburgunder [5, 13]

9,5 | 23,5

Grauburgunder, trocken | Weingut Manz, Glasabfüllung
Deutschland, Rheinhessen

Lebendige Frucht mit schönem Nachhall, feinmineralisch.

Herz über Kopf [5, 13]

9,5 | 23,5

Müller-Thurgau, trocken | Weingut Ambs
Deutschland, Baden

Zartes Blütenaroma heimischer Früchte, saftiger Frische und brillanter Finesse.

Le Grand Rêve Réserve [5, 13]

9,5 | 23,5

Chardonnay, trocken | Fonjoya
Frankreich, Languedoc-Roussillon

Bukett aus floralen und fruchtigen Aromen von Blüten, weißem Pfirsich und süßlich-herber Pomelo, mineralischer Nachklang.

Weißer Burgunder [5, 13]

9,5 | 23,5

Weißburgunder, feinherb | Weingut Manz
Deutschland, Rheinhessen

Ein eleganter, weicher Weißburgunder mit feiner Frucht und cremigem Abgang – sehr harmonisch und unkompliziert.

Offene Roséweine

	0,2 l	0,5 l
Wolkenlos Rosé [5, 13]	9,5	23,5

Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder, trocken
Weingut Manz | Deutschland, Rheinhessen
Frisch und feinmineralisch, mit Aromen, die an frische Erdbeeren und Himbeeren erinnern.

Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l
Wolkenlos Black Hole [5, 13]	9,5	23,5

Merlot und Dornfelder, trocken | Weingut Manz, Gutsabfüllung
Deutschland, Rheinhessen
Nach Herzkirschen duftendes Cuvée, sehr vielschichtig, gepaart mit feiner Tanninstruktur und guter Länge.

DADA Nr. 1 [5, 13]	9,5	23,5

Malbec, halbtrocken | Finca las Moras
Argentinien
Dunkles Granat-Purpur. Im Duft zeigt sich eine wunderbar saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln.
Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss, Noten von Vollmilchschokolade und eingelegten Süßkirschen. Vollmundig, dicht und würzig das Finish. Feinste und samtige Wonnegerbstoffe sorgen für Rückgrat, die Frucht balanciert super aus. Raffiniert und dicht gepackt, präsent und auf fast unverschämte Art betörend – ein absoluter Charmeur.

Lifili [5, 13]	10	23,9

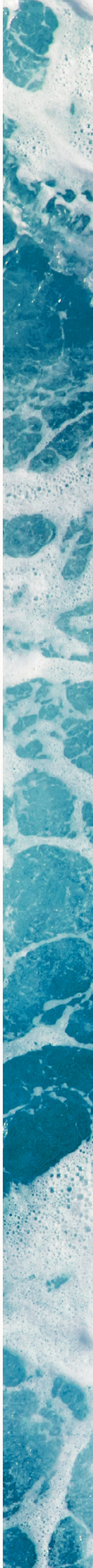
Primitivo, halbtrocken | A6mani
Italien, Apulien
Der Wein von a6mani ist ein Ausdruck von Dichte, Eleganz und Komplexität, verpackt in einer seidigen Struktur und einem langen Nachhall. Die Weinberge liegen in einer Region mit hohen Durchschnittstemperaturen und geringen Niederschlägen, was dem Wein seine Intensität und Würze verleiht. Die Böden, geprägt von hohem Lehmanteil und Kalksteinuntergrund, sorgen für niedrige Erträge und hohe Qualität. Dieser Wein zeichnet sich durch eine harmonische Balance aus, die sich im ausgezeichneten Trinkfluss widerspiegelt. Seine Balanciertheit und der gut definierte Charakter machen ihn zu einem besonderen Genuss für Kenner und Liebhaber hochwertiger Weine, perfekt für besondere Anlässe und genussvolle Momente.

Heißgetränke

Tasse Kaffee Darboven [9] 3,9
Große Tasse Kaffee Darboven [9] 4,5
Espresso [9] 3,6
Doppelter Espresso [9] 4,5
Cappuccino [c, 9] 4,9
Latte Macchiato [c, 9] 5,2
Café au lait [c, 9] 5,2
Heiße Schokolade [c] 4,9

Tee

Glas ALTHAUS Tee 4,2
Darjeeling, Assam, Persischer Apfel, Grün Matinee
Sencha Supreme, Toffee Rooibush, Fancy Chamomile
Milde Minze, Fruit Berry



Hinweise zu Zusatzstoffen / Allergenen

Für Informationen zu Allergenen in Nahrungsmitteln steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung und gibt Ihnen Auskunft über unsere Produkte und Speisen.

● vegetarisch ● vegan

a. glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
b. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
c. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
d. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
g. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
h. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
i. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pinienkerne, Muskatnuss, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
k. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg
m. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt/Sulfite
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 gewachst
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 enthält eine Phenylalaninquelle
12 mit Süßungsmittel
13 mit Alkohol
A Kennzeichnung: siehe zusätzliche Allergenkarte