Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat — **€ 9,80**
mit Joghurt-Dressing „Sylter Art“

Carpaccio vom Rind — **€ 14,80**
mit italienischen Hartkäse-Spänen
und Honig-Balsamico-Dressing

Gratinierter Ziegenkäse — **€ 14,80**
serviert mit hausgebackenem Baguette,
an mit Thymian-Honig marinierten Blattsalaten

Zweierlei Rosen vom Lachs — **€ 15,60**
-gebeizter und geräucherter Lachs-
an einem kleinen Kartoffel-Rösti;
serviert mit Honig-Senf-Dillsauce

Suppen

Tomatencremesuppe aus frischen Tomaten — **€ 8,70**
mit Kräuter-Crème fraîche

Kräftige Wildsuppe — **€ 9,80**
herzhaft-würzig mit Pilzen und Preiselbeersahne

Zu unseren Suppen und Salaten reichen wir Ihnen gerne hausgebackenes Baguette,
auf Wunsch auch gerne glutenfrei. Die glutenfreien Backwaren backen wir frisch für Sie,
daher kommt es zu kurzen Wartezeiten.

… vegan … vegetarisch … lactosefrei … glutenfrei

Hauptgerichte

für den kleinen Hunger

Kurhaus-Sandwich **€ 16,40**
Panini gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust,
süß-pikanter Chili-Sauce, Tomaten und Mozzarella

Gebackene Folienkartoffel **€ 15,80**
an einer Salatvariation.
Es stehen Ihnen folgende Dips zur Auswahl:
Kichererbsen-Paprika-Dip Avocado-Tomaten-Dip
Sour Cream

. . . mal ohne Fleisch

Tomaten-Brot-Salat **€ 15,80**
mit in Olivenöl gerösteten Brotwürfeln, Fetakäse, Oliven und Wildkräutersalat
… auch ohne Feta

Quinoa-Gemüse-Strudel **€ 18,90**
mit getrockneten Tomaten, Champignons,
Zucchini, Paprika und Zwiebeln gefüllter Blätterteig
und Rosmarin-Kartoffel-Spalten
Es stehen Ihnen folgende Dips zur Auswahl:
Kichererbsen-Paprika-Dip Avocado-Tomaten-Dip
Sour Cream

Gnocchi-Gemüse-Pfanne **€ 18,90**
mit Gemüse der Saison
Es stehen Ihnen folgende Dips zur Auswahl:
Kichererbsen-Paprika-Dip Avocado-Tomaten-Dip
Sour Cream

… vegan … vegetarisch … lactosefrei … glutenfrei

Unsere Salatspezialitäten . . .

Großer Salatteller mit bunter Salatvariation **€ 15,80**
mit Blattsalaten, Tomaten, Gurke und Paprika

wahlweise mit…

Hähnchenbruststreifen vom Lavasteingrill **zzgl. € 5,60**

Lammrücken-Tranchen vom Lavasteingrill **zzgl. € 13,90**

Zu jedem Salat reichen wir Baguette und ein Dressing nach Wahl:

Joghurt-Dressing "Sylter Art", Honig-Balsamico-Dressing,
Himbeer-Vinaigrette, Öl und Aceto Balsamico

Burger

Hähnchen Burger **€ 19,80**
gebratene Hähnchenbrust, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben,
Wildkräutersalat und Balsamico-Creme

Wild Burger **€ 21,40**
Rotwildfleisch, in Aprikosen-Sauce karamellisierte Zwiebeln,
Cheddar-Käse, Wildkräutersalat und Maronen-Joghurt-
Mayonnaise

Angus-Burger **€ 22,40**
Black Angus Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speckstreifen, Zwiebelringe,
Tomatenscheiben, Eisbergsalat und Barbecue Sauce

Zu allen Burgern reichen wir wahlweise Pommes frites
oder Süßkartoffel-Pommes.

… vegan … vegetarisch … lactosefrei … glutenfrei

Schröders Klassiker

Mecklenburger Pflaumenbraten **€ 19,80**
geschmorter Schweinenacken, Backpflaumenfüllung,
hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Hähnchenbrust aus dem Ofen **€ 19,80**
unter einer Mandelkruste, belegt mit Orangenfilets,
in einer Preiselbeer-Sahne-Sauce mit Kartoffelkroketten

Geflügel-Sauerfleisch nach Mecklenburger Art **€ 19,80**
im eigenen Aspik an Remouladensauce mit Bratkartoffeln

Aal „Sauer“ **€ 24,90**
im eigenen Aspik an Remouladensauce mit Bratkartoffeln

Filetspieß **€ 25,90**
Schweinemedaillons und zartes Hähnchenfleisch im Rauchspeckmantel,
an Pfannengemüse und Bratkartoffeln;
serviert mit einer Dijon-Senf-Sauce

Heidberger Steak-Platte **€ 26,80**
kurz gebratenes Fleisch von Rind, Schwein und Huhn,
an Pfannengemüse und Bratkartoffeln;
serviert mit einer Dijon-Senf-Sauce

… vegan … vegetarisch … lactosefrei … glutenfrei

Feinstes vom Lavasteingrill

Argentinisches Rinderhüftsteak 200g **€ 21,80**
fein marmoriert, herzhaft

Neuseeland Lammrücken 180g **€ 24,80**
das beste Stück vom Lamm

Rumpsteak Deutsche Färse 350 g **€ 34,20**
aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischem Fett-Rand;
kräftig im Geschmack

Filetsteak Deutsche Färse 250 g **€ 36,40**
das edelste Stück vom Rind

Dazu servieren wir Ihnen gerne nach Wahl:
hausgemachte Kräuterbutter
€ 2,80

Gemüse **jeweils € 6,40**

gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln, buntes Pfannengemüse,
Bohnen mit Speck und Zwiebeln, gebutterte Möhrenscheiben

Saucen **jeweils € 4,80**

Pfeffer-Sahne-Sauce,
Sauce béarnaise, hausgemachte Steak-Sauce

Beilagen

Kartoffelkroketten, Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes, Bratkartoffeln

jeweils € 5,90

Knoblauchbrot, Folienkartoffel mit Sour Cream,
gebackene Rosmarin-Kartoffelspalten mit Sour Cream

jeweils € 6,60

Kleiner Beilagen-Salat

mit Joghurt-Dressing „Sylter Art“
€ 9,80

… vegan … vegetarisch … lactosefrei … glutenfrei

Wildgerichte

. . . aus eigener Jagd

Pikantes Wildragout mit Pilzen **€ 21,40**
an Schupfnudeln

Braten von der Wildschweinkeule **€ 23,80**
in eigener Sauce;
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Wildschwein-Schnitzel aus dem Rücken **€ 29,80**
an Bohnen mit Speck und Zwiebeln, Rotweinsauce
und Kartoffel-Rösti

Unsere Empfehlung. . .

Wildplatte **€ 32,40**
Braten von Hirsch und Wildschwein,
Wildschwein-Schnitzel aus dem Rücken;
serviert mit gebratenen Speck-Champignons, gebutterten Möhrenscheiben,
Schupfnudeln und Kartoffelkroketten

-gerne auch für zwei oder mehr Personen-

… vegan … vegetarisch … lactosefrei … glutenfrei

Fischgerichte

Forelle nach Art der Müllerin **€ 24,20**
an einem kleinen Salatbouquet;
serviert mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter
und Salzkartoffeln

Gedünstetes Filet vom Zander **€ 25,40**
mit Möhrenscheiben, kalter Grüne-Kräuter-Sauce,
Kartoffel-Sesam-Stampf

Gebratenes Zanderfilet **€ 25,80**
auf Blattspinat mit roten Zwiebeln;
dazu reichen wir eine feine Dillsauce und Salzkartoffeln

Lachsfilet vom Lavasteingrill **€ 27,30**
mit gebutterten Zuckerschoten,
Rosmarin-Kartoffelspalten und Sour Cream

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die in bestimmten Lebensmitteln enthaltenen allergenen Inhalts- und Zusatzstoffe.

… vegan … vegetarisch … lactosefrei … glutenfrei