












# Vorspeisen

<b>Knackige Gemüsesticks</b>		€ 7,80
Gurke, Paprika, Möhren, Rettich und Kohlrabi		
Es stehen Ihnen drei Dips zur Auswahl:		
Kichererbsen-Paprika-Dip 	Avocado-Tomaten-Dip 	Sour Cream 
<b>Carpaccio vom Rind</b>	 	€ 9,80
mit italienischen Hartkäse-Spänen, serviert mit Honig-Balsamico-Dressing		
<b>Weinbergschnecken (7 Stück)</b>		€ 9,80
mit Kräuterbutter, im Ofen zubereitet		
<b>Zweierlei Rosen vom Lachs</b>		€ 10,60
-gebeizter und geräucherter Lachs- an einem kleinen Kartoffelpuffer; serviert mit einer Honig-Senf-Dillsauce		
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>		€ 10,60
auf Brotchips, an mit Thymian-Honig marinierten Blattsalaten		
<b>Carpaccio vom Hirschrücken</b>		€ 11,40
gereicht mit einer Orangen-Balsamico-Vinaigrette, italienischen Hartkäse-Spänen und Rucola		

# Suppen

<b>Tomatencremesuppe aus frischen Tomaten</b>	 	€ 5,80
mit Kräuter-Crème fraîche		
<b>Rote Beete-Orangen-Suppe</b>	  	€ 5,90
mit Thymian verfeinert		
<b>Tomatenconsommé</b>	  	€ 5,90
mit Kirsch-Tomaten und frischem Basilikum		
<b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b>	 	€ 6,80
mit Gemüsejulienne		
<b>Kräftige Wildsuppe</b>		€ 6,80
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.

# Hauptgerichte

## für den kleinen Hunger

### Tomate aus dem Ofen

drei mit Quinoa, Feta und Paprika gefüllte Tomaten  
serviert mit einer Basilikum-Sahne-Sauce



€ 10,80

gerne auch vegan (ohne Feta)



### Kurhaus-Sandwich

Panini gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust,  
süß-pikanter Chili-Sauce, Tomaten und Mozzarella

€ 11,20

### Gebackene Folienkartoffel

an einem kleinen Salatbouquet.

Es stehen Ihnen drei Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip  Avocado-Tomaten-Dip  Sour Cream 



€ 11,20

## . . . mal ohne Fleisch

### Zucchini-Nudeln

mit gerösteten Cashewkernen;  
verfeinert mit frischem Limettensaft



€ 11,80

### Quinoa-Gemüse-Strudel

mit Quinoa, getrockneten Tomaten, Champignons,  
Zucchini, Paprika und Zwiebeln gefüllter Blätterteig  
Es stehen Ihnen drei Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip  Avocado-Tomaten-Dip  Sour Cream 



€ 13,40

### Markt-Gemüse aus dem Wok

dazu reichen wir Rosmarin-Kartoffel-Spalten.  
Es stehen Ihnen drei Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip  Avocado-Tomaten-Dip  Sour Cream 



€ 13,40

## Mecklenburger Gerichte

### Mecklenburger Pflaumenbraten

geschmorter Schweinenacken mit herzhafter  
Backpflaumenfüllung, hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen



€ 14,40

### Geflügel-Sauerfleisch nach Mecklenburger Art

im eigenen Aspik, süß-sauer;  
serviert mit hausgemachter Remouladensauce  
und Bratkartoffeln



€ 14,80

**Hausgemachte Rinderroulade**   € 18,40  
gefüllt mit Speck und Zwiebeln;  
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

**Aal „Sauer“**  € 19,20  
im eigenen Aspik, mit hausgemachter  
Remouladensauce und Bratkartoffeln

## *Unsere Salatspezialitäten . . .*

**Tomaten-Brot-Salat**   € 10,60  
mit in Olivenöl gerösteten Brotwürfeln,  
Fetakäse, Oliven und Rucola

**Hähnchenbrust-Salat**   € 14,40  
Hähnchenbruststreifen vom Lavasteingrill  
mit einer bunten Salatvariation

**Lammrücken-Salat**   € 20,40  
Tranchen vom Lammrücken vom Lavasteingrill  
auf einer bunten Salatvariation

*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*

**Veggie Burger**   € 13,80  
Quinoa-Pattie mit Paprika, Zwiebeln und Petersilie verfeinert,  
Gurkenscheiben, Zwiebelringen, Baby-Salatmix  
und Avocado-Tomaten-Creme

**Hähnchen Burger** € 14,40  
gebratene Hähnchenbrust, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben,  
Rucola und Balsamico-Creme

**Wild Burger** € 15,20  
Rotwildfleisch, in Aprikosen-Sauce karamellierte Zwiebeln,  
Cheddar-Käse, Salat und Maronen-Joghurt-Mayonnaise

**Angus-Burger** € 16,40  
Black Angus Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speckstreifen, Zwiebelringe,  
Tomatenscheiben, Eisbergsalat und Barbecue Sauce

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

## *Fleischgerichte*

**Hähnchenbrust aus dem Ofen** € 14,30  
unter einer Mandelkruste, belegt mit feinen Orangenfilets,  
in einer Preiselbeer-Sahne-Sauce;  
dazu reichen wir Kartoffelkroketten

**Gebratene Maishähnchenbrust** € 18,60  
auf Kräuterseitlingen in einer Calvados-Sahne-Sauce;  
dazu reichen wir gebackene Rosmarin-Kartoffel-Spalten  
und Sour Cream

**Filetspieß** € 18,60  
Schweinemedallions und zartes Hähnchenfleisch,  
umwickelt mit einem Rauchspeckmantel und knusprig  
am Spieß gebraten; dazu reichen wir Pfannengemüse,  
Bratkartoffeln und Dijon-Senf-Sauce

**Heidberger Steak-Pfanne** € 19,20  
kurz gebratenes Fleisch von Rind, Schwein und Huhn  
an Pfannengemüse; serviert mit einer Dijon-Senf-Sauce  
und Bratkartoffeln

**Gebratene Rinderfiletspitzen** € 25,80  
in einer Pfeffer-Sahne-Sauce, mit gebratenen Champignons;  
dazu reichen wir Kartoffelrösti

## *The Duke of Berkshire*

*The Duke of Berkshire ist eine Kreuzung aus drei alten englischen Schweinerassen, zwischen dem „Berkshire-Schwein“, einer alten Rasse aus Oxfordshire und dem „Large White“. Die Aufzucht wird streng überwacht und dauert doppelt so lange, wie bei herkömmlichen Mastschweinen. Es werden nur Getreidesorten aus der Region verfüttert. Die artgerechte Haltung macht den sonst üblichen prophylaktischen Einsatz von Antibiotika nicht nötig. Die Tiere werden auf Stroh in Gruppen gehalten, die Ferkel in Freilandhaltung aufgezogen. Weniger ist mehr, Qualität vor Quantität.*

**Gebrautes Filet vom „Duke of Berkshire“** € 19,80  
an einer Pfeffer-Sahne-Sauce, mit gebutterten Rosenkohlröschen;  
serviert mit Kartoffelkroketten

## *Feinstes vom Lavasteingrill*

**Argentinisches Rinderhüftsteak 200g**  
fein marmoriert, herzhaft



€ 15,20

**Neuseeland Lammrücken 180g**  
das beste Stück vom Lamm



€ 16,40

**Irishes Rumpsteak vom Black Angus 350 g**  
aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischem Fett-Rand;  
kräftig im Geschmack



€ 25,20

**Irishes Filetsteak vom Black Angus 250 g**  
das edelste Stück vom Rind



€ 27,80

Dazu servieren wir Ihnen gerne nach Wahl:

**hausgemachte Kräuterbutter**  
€ 1,00

*Gemüse* jeweils € 3,90

**gebratene Champignons mit Speck & Zwiebeln, buntes Pfannengemüse,  
gebutterte Rosenkohlrischen, gebutterte Möhrenscheiben**

*Saucen* jeweils € 2,50

**Pfeffer-Sahne-Sauce,  
Sauce Bernaise, hausgemachte Steak-Sauce**

*Beilagen* jeweils € 3,90

**Kartoffelkroketten, Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes,  
Knoblauchbrot, Bratkartoffeln, Folienkartoffel mit Sour Cream, gebackene Rosmarin-  
Kartoffelspalten mit Sour Cream**

*Kleiner Beilagen-Salat*

**mit Joghurt-Dressing „Sylter Art“**  
€ 4,90

## Wildgerichte

**Pikantes Wildragout mit Pilzen** € 14,80  
dazu reichen wir Serviettenknödel

**Braten von der Wildschweinkeule** € 16,40  
in eigener Sauce;  
serviert mit hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen

**Gebratener Wildrücken aus eigener Jagd (\*)** € 27,60  
-unter einer Nusskruste-  
gereicht auf einer Balsamico-Jus,  
mit in Speck und Zwiebeln gebratenen Kräuterseitlingen;  
dazu reichen wir Kartoffel-Rösti

## Unsere Empfehlung. . .

**Wildplatte** € 25,20  
Braten von Hirsch und Wildschwein,  
Medaillon vom Wildrücken aus eigener Jagd (\*)  
und gefüllte Wachtel;  
serviert mit gebratenen Speck-Champignons  
und gebutterten Rosenkohlröschen;  
als Beilage reichen wir Serviettenknödel und Kartoffelkroketten

*-gerne auch für zwei oder mehr Personen-*

*(\*) - Wildart kann variieren-*

*Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.*

# Fischgerichte

## Forelle nach Art der Müllerin

serviert mit Sahne-Meerrettich und zerlassener Butter;  
dazu reichen wir Salzkartoffeln  
und ein kleines Salatbouquet

€ 17,40

## Gedünstetes Filet vom Zander

auf mit Limettensaft verfeinerten Zucchini-Nudeln,  
mit gerösteten Cashewkernen



€ 18,20

## Gebrautes Zanderfilet

mit einer feinen Dillsauce;  
gereicht auf Blattspinat mit roten Zwiebeln  
und Salzkartoffeln

€ 18,80

## Gegrilltes Lachsfilet vom Lavasteingrill

auf Dill-Gurken-Rahmgemüse mit Flusskrebsschwänzen;  
serviert im Reisrand



€ 19,60

## Gebrautes Filet vom Bachsaibling

auf sautiertem Speck-Wirsing;  
dazu reichen wir Dillschaum und Salzkartoffeln

€ 20,20

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



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei