

Vorspeisen

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

Suppen

- Tomatencremesuppe aus frischen Tomaten**   € 5,80
mit Kräuter-Crème fraîche
- Tomatenconsommé**    € 5,90
mit Kirsch-Tomaten und frischem Basilikum
- Fischsuppe „Kurhaus“**  € 6,30
mit Flusskrebsschwänzen und feinem Gemüse
- Kräftige Wildsuppe**  € 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

gerne auch vegan (ohne Feta)



€ 10,80



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

Vollkorn-Spaghetti

mit einer cremigen Avocado-Limetten-Sauce,
Rucola und Kirschtomaten



€ 12,80

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



€ 12,80

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


Aal „Sauer“

im eigenen Aspik, mit hausgemachter
Remouladensauce und Bratkartoffeln



€ 18,40



Unsere Salatspezialitäten . . .

Tomaten-Brot-Salat mit in Olivenöl gerösteten Brotwürfeln, Fetakäse, Oliven und Rucola			€ 10,60
Hähnchenbrust-Salat Hähnchenbruststreifen vom Lavasteingrill mit einer bunten Salatvariation		 	€ 14,40
Lammrücken-Salat Tranchen vom Lammrücken vom Lavasteingrill auf einer bunten Salatvariation		 	€ 20,40

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

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

Burger

Veggie Burger Gemüse-Pattie, Zwiebelringe, Baby-Salatmix und Avocado-Tomaten-Creme			€ 13,10
Hähnchen Burger gebratene Hähnchenbrust, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Rucola und Balsamico-Creme			€ 14,40
Wild Burger Rotwildfleisch, in Aprikosen-Sauce karamellierte Zwiebeln, Cheddar-Käse, Salat und Maronen-Joghurt-Mayonnaise			€ 14,80
Angus-Burger Black Angus Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speckstreifen, Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Eisbergsalat und Barbecue Sauce			€ 15,80

*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 € 17,80
auf Kohlrabi im Rahm;
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.

Gebratenes Filet vom „Duke of Berkshire“ € 19,80
an Rosmarinjus mit grünen Speck-Bohnen;
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,
grüne Speck-Bohnen, 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

Rosa gebratener Damwildrücken € 27,60
gerichtet auf einer Balsamico-Jus,
mit sautiertem Wirsing und gerösteten Pinienkernen
dazu reichen wir Kartoffel-Blinis

Unsere Empfehlung. . .

Wildplatte € 24,20
Braten von Hirsch und Wildschwein,
Medaillon vom Damwildrücken
und gefüllte Wachtel;
serviert mit gebratenen Speck-Champignons
und Gemüse der Saison;
als Beilage reichen wir Serviettenknödel und Kartoffelkroketten

-gerne auch für zwei oder mehr Personen-

Fischgerichte

Forelle nach Art der Müllerin			€ 17,40
serviert mit Sahne-Meerrettich und zerlassener Butter; dazu reichen wir Salzkartoffeln und ein kleines Salatbouquet			
Gedünstetes Filet vom Zander			€ 18,20
auf mit Limettensaft verfeinerten Zucchini-Nudeln, mit gerösteten Cashewkernen			
Gegrilltes Lachsfilet vom Lavasteingrill			€ 18,80
auf Dill-Gurken-Rahmgemüse mit Flusskrebsschwänzen; serviert im Reisrand			
Gebratenes Filet vom Bachsaibling			€ 19,20
auf sautiertem Wirsing mit gerösteten Pinienkernen; dazu reichen wir Dillschaum und Salzkartoffeln			
Gebratenes Mecklenburger Zanderfilet			€ 18,80
mit einer feinen Dillsauce; gereicht auf Blattspinat mit Schalotten und Salzkartoffeln			

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



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei