










## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rind</b> mit italienischen Hartkäse-Spänen und Honig-Balsamico-Dressing	 	€ 10,80
<b>Zweierlei Rosen vom Lachs</b> -gebeizter und geräucherter Lachs- an einem kleinen Kartoffel-Rösti; serviert mit Honig-Senf-Dillsauce		€ 12,20
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> auf Brotchips, an mit Thymian-Honig marinierten Blattsalaten		€ 12,20
<b>Whisky-Limetten-Dill-Garnelen</b> an einem Wildkräutersalat	 	€ 12,90

## Suppen

<b>Kartoffel-Kohlrabi-Cremesuppe</b> mit Kräuter-Pesto	 	€ 6,30
<b>Tomatencremesuppe aus frischen Tomaten</b> mit Kräuter-Crème fraîche	 	€ 6,50
<b>Tomatenconsommé</b> mit Kirsch-Tomaten und frischem Basilikum	  	€ 6,80
<b>Kräftige Wildsuppe</b> herzhaft-würzig mit Pilzen und Preiselbeersahne		€ 7,50

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

### Kurhaus-Sandwich

€ 12,80

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

### Gebackene Folienkartoffel



€ 12,80

an einem kleinen Salatbouquet.

Es stehen Ihnen vier Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip Avocado-Tomaten-Dip

Joghurt-Minz-Limetten-Dip Sour Cream

## . . . mal ohne Fleisch

### Tomaten-Brot-Salat



€ 12,20

mit in Olivenöl gerösteten Brotwürfeln, Fetakäse, Oliven und Rucola

... auch ohne Feta



### Quinoa-Gemüse-Strudel



€ 15,20

mit getrockneten Tomaten, Champignons, Zucchini, Paprika und Zwiebeln gefüllter Blätterteig und Rosmarin-Kartoffel-Spalten.

Es stehen Ihnen vier Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip Avocado-Tomaten-Dip

Joghurt-Minz-Limetten-Dip Sour Cream

### Gnocchi-Gemüse-Pfanne



€ 15,20










mit Gemüse der Saison.

Es stehen Ihnen vier Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip Avocado-Tomaten-Dip

Joghurt-Minz-Limetten-Dip Sour Cream



## Unsere Salatspezialitäten . . .

<b>Großer Salatteller mit bunter Salatvariation</b> mit Blattsalaten, Tomaten, Gurke und Paprika				€ 11,40
<b>... mit Hähnchenbruststreifen vom Lavasteingrill</b>				€ 16,40
<b>... mit Whisky-Limetten-Dill-Garnelen</b>				€ 21,90
<b>... mit Lammrücken-Tranchen vom Lavasteingrill</b>				€ 23,40

*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

<b>Veggie Burger</b> Quinoa-Pattie mit Paprika, Zwiebeln und Petersilie, Gurken- und Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Rucola und Avocado-Tomaten-Creme			€ 14,80
<b>Hähnchen Burger</b> gebratene Hähnchenbrust, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Rucola und Balsamico-Creme			€ 15,50
<b>Wild Burger</b> Rotwildfleisch, in Aprikosen-Sauce karamellierte Zwiebeln, Cheddar-Käse, Salat und Maronen-Joghurt-Mayonnaise			€ 16,20
<b>Angus-Burger</b> Black Angus Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speckstreifen, Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Eisbergsalat und Barbecue Sauce			€ 17,80

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

## Schröders Klassiker

### Mecklenburger Pflaumenbraten



€ 15,80

geschmorter Schweinenacken, Backpflaumenfüllung,  
hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

### Hähnchenbrust aus dem Ofen

€ 15,80

unter einer Mandelkruste, belegt mit Orangenfilets,  
in einer Preiselbeer-Sahne-Sauce mit Kartoffelkroketten

### Geflügel-Sauerfleisch nach Mecklenburger Art



€ 16,20

im eigenen Aspik an Remouladensauce mit Bratkartoffeln

### Aal „Sauer“



€ 20,40

im eigenen Aspik an Remouladensauce mit Bratkartoffeln

### Filetspieß



€ 20,60

Schweinemedallions und zartes Hähnchenfleisch im Rauchspeckmantel,  
an Pfannengemüse und Bratkartoffeln;  
serviert mit einer Dijon-Senf-Sauce

### Heidberger Steak-Pfanne

€ 21,40

kurz gebratenes Fleisch von Rind, Schwein und Huhn,  
an Pfannengemüse und Bratkartoffeln;  
serviert mit einer Dijon-Senf-Sauce

## Fleischgerichte

### Gebratene Maishähnchenbrust

€ 21,50

mit ZucchiniGemüse, Cashewkern-Sauce  
und Kräuter-Gnocchi

### Filet vom „The Duke of Berkshire“-Schwein

€ 26,40

mit Kräuterseitlingen in einer Calvados-Sahne-Sauce;  
dazu reichen wir Rosmarin-Kartoffelspalten und Sour Cream

### Gebratene Rinderfiletspitzen



€ 27,20

mit gebratenen Champignons, einer Pfeffer-Sahne-Sauce  
und Kartoffel-Rösti

## *Feinstes vom Lavasteingrill*

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



€ 16,80

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



€ 19,20

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



€ 27,20

**Irishes Filetsteak vom Black Angus 250 g**  
€ 29,60  
das edelste Stück vom Rind



Dazu servieren wir Ihnen gerne nach Wahl:

**hausgemachte Kräuterbutter**  
€ 1,50

*Gemüse* jeweils € 4,20

**gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln, buntes Pfannengemüse,  
gebutterter Rosenkohl, gebutterte Möhrenscheiben**

*Saucen* jeweils € 2,90

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

*Beilagen* jeweils € 4,20




**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“**  
€ 5,30

# Wildgerichte

. . . aus eigener Jagd

<b>Pikantes Wildragout mit Pilzen</b> an Schupfnudeln			€ 16,20
<b>Braten von der Wildschweinkeule</b> in eigener Sauce; mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen			€ 18,20
<b>Wildschwein-Schnitzel aus dem Rücken</b> mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rotweinsauce und Kartoffel-Rösti			€ 25,60

## Unsere Empfehlung. . .

<b>Wildplatte</b> Braten von Hirsch und Wildschwein, Wildschwein-Schnitzel aus dem Rücken; serviert mit gebratenen Speck-Champignons, gebutterten Möhrenscheiben, Schupfnudeln und Kartoffelkroketten			€ 27,20
---	--	--	---------

*-gerne auch für zwei oder mehr Personen-*

# Fischgerichte

<b>Forelle nach Art der Müllerin</b>			€ 18,90
an einem kleinen Salatbouquet; serviert mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Salzkartoffeln			
<b>Gedünstetes Filet vom Zander</b>			€ 19,80
mit Möhrenscheiben, kalter Grüne-Kräuter-Sauce, Kartoffel-Sesam-Stampf			
<b>Gebratenes Mecklenburger Zanderfilet</b>			€ 19,80
auf Blattspinat mit roten Zwiebeln; dazu reichen wir eine feine Dillsauce und Salzkartoffeln			
<b>Lachsfilet vom Lavasteingrill</b>			€ 21,80
mit gebutterten Zuckerschoten, Rosmarin-Kartoffelspalten und Sour Cream			
<b>Gebratenes Filet vom Bachsaibling</b>			€ 22,80
auf sautiertem Speck-Wirsing; dazu reichen wir Dillsauce und Salzkartoffeln			

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



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei