




**KURHAUS**  
— RESTAURANT —

**VORSPEISEN** - Starter \_\_\_\_\_ **EUR**

**Grand Hotel Beefsteak Tatar** *Vorspeise / starter* 27  
 mit Brioche, Trüffelschmand und wachswweichem Wachtelei *Hauptgang / main course* 40  
*with brioche, truffle cream and soft boiled quail egg*

**Feines vom Hummer** 26  
 Mousse-Törtchen & konfierte Schere auf Fenchelbisquit, Tatar im Kerbelgelee mit  
 Kräuterbouquet  
*Selection of lobster*  
*Lobster mousse tart & confit scissors on fennel bisquit, tatar in chervil gelee with herb bouquet*

**Primtjes Matjesfilets „Hausfrauenart“** 25  
 Pumpernickel & Zwiebel-Apfelschmand  
*Primtjes filed of pickled herring „home made style“*  
*Pumpernickel & cream of onions and apple*

**Barther Tomaten in Texturen**  19  
 Salat, gegrillt & confiert, Granité & Basilikum-Kaviar 22  
*Trio of Barther tomatoes* *mit Burrata Espuma*  
*Salad, grilled & confit, granité & basil- caviar* *with Burrata espuma*

**SUPPEN** - Soup \_\_\_\_\_ **EUR**

**Erbsenschaum**  15  
 mit Erbsen-Minzsalat  
*Foam of pea*  
*with cpea & mint salad*

**Krustentierschaumsüppchen & Hummerravioli** 19  
*Foam soup of crustacean*  
*with lobster ravioli*

**Essenz von ertefrischen Tomaten**  15  
 Mit Concassée & Basilikumöl  
*Essence of freshly harvest tomatoes*  
*with concassée & basil oil*

<b>HAUPTGERICHTE</b> - Main course	<b>EUR</b>
<p><b>Filet vom Adlerfisch</b>            mit Olivenrisotto, grünem Ratatouille &amp; gekühlte Gazpacho verde  <i>Fillet of meagre</i>  <i>with olive risotto, green ratatouille &amp; chilled gazpacho verde</i></p>	44
<p><b>Atlantik Seezunge „à la meunière“</b>            mit gebräunter Zitronenbutter, Blattspinat &amp; Petersilienkartoffeln  <i>Atlantic sole à la meunière</i>  <i>with browned lemon butter, spinach and parsley potatoes</i></p>	62
<p><b>Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale</b>            mit Bratkartoffeln &amp; Schmand-Gurkensalat  <i>“Wiener Schnitzel” Viennese veal escalope</i>  <i>with roast potatoes &amp; cream-cucumber salad</i></p>	42
<p><b>Suprême von der Mecklenburger Landpute</b>            mit Karotten-Degustation &amp; Estragon-Nage  <i>Suprême of “Mecklenburger” farmers turkey</i>  <i>with degustation of carrots &amp; estragon nage</i></p>	40
<p><b>Variation vom Kohlrabi</b>             Gefüllter Kohlrabi mit Frikassee, Kohlrabi-Birnenragout &amp; kleines Schnitzel  <i>Variation of kohlrabi</i>  <i>Kohlrabi stuffed wit fricassee, kohlrabi-pear ragout &amp; small kohlrabi escalope</i></p>	30
<p><b>Schmorgurken</b>            mit Zartweizen-Risotto gefüllt &amp; süß-saurem Kräuterschaum  <i>Braised cucumbers</i>  <i>filled with wheat risotto, sweet &amp; sour herb foam</i></p>	30

**DESSERT** \_\_\_\_\_ **EUR**

**Himbeer, Basilikum & Yuzo-Schokolade**

17

Himbeer-Basilikummousse & weißes Yuzo-Schokoladeneis

*Raspberry, basil & Yuzo- chocolate*

*Raspberry-basilmousse & white Yuzo-chocolate ice cream*

**Eingelegter Weinbergpfirsich**

17

mit Joghurt, Brombeere & Lavendel

*Preserved vineyard peach*

*with yoghurt, blackberry & lavender*

**Pina Colada**



17

Kokoscrème, marinierte Ananas, Limettencrumble & Mangosorbet

*Pina Colada*

*Coconut cream, marinated pineapple, lime crumble, sorbet of mango*

**KÄSE - Cheese** \_\_\_\_\_ **EUR**

**Tölzer Kas'laden**

21

Auswahl vom besten affinieren Käsen mit hausgemachten Spezereien

*„Tölzer“ cheese selection*

*Selection of regional refined cheeses with homemade condiments*

**SEKT & CHAMPAGNER** - Sparkling wine & champagne \_\_\_\_\_ **EUR**

**Riesling Sekt „Heiligendamm Edition“<sup>14</sup>** 0,1 l 8

Schlossberg Kellerei, Breisgau, Deutschland

*Schlossberg winery, Breisgau, germany*

**2018 Crémant d´Alsace - Brut Nature<sup>14</sup>** 0,1 l 15

Domaine Achillée, Elsaß, Frankreich

0,75 l 80

*Alsace, france*

**Champagner - Jean Paul Deville - Revelatio Extra Brut<sup>14</sup>** 0,1 l 19,5

Champagne, Frankreich

*Champagne, france*

**Champagner - Jean Paul Deville - Rosé<sup>14</sup>** 0,1 l 21,5

Champagne, Frankreich

*Champagne, france*

**WEISSWEIN** - White wine \_\_\_\_\_ **EUR**

**Limitierte Auflage** - exklusiv abgefüllt für das Grand Hotel Heiligendamm:

*Limited edition - bottled exclusively for the Grand Hotel Heiligendamm:*

**2015 „Oestricher Rosengarten“ - Riesling Großes Gewächs<sup>14</sup>** 0,1 l 9,5

Weingüter Wegeler, Rheingau, Deutschland

0,75 l 60

*Wineries Wegeler, Rheingau, germany*

**2020 Riesling<sup>14</sup>** 0,1 l 7,5

Clemens Busch, Mosel, Deutschland

0,75 l 45

*Mosel, germany*

**2020 Grauburgunder<sup>14</sup>** 0,1 l 7,5

Hannes Bergdoll - Pfalz, Deutschland

0,75 l 45

*Pfalz, germany*

**2020 Terre Bianche - Cortese** 0,1 l 8

Terre di Sarizzola, Piemont, Italien

0,75 l 50

*Piemont, italy*

**2018 Laureiro<sup>14</sup>** 0,1 l 8

Aphros, VINO VHERE, Portugal

0,75 l 50

*Portugal*

<b>ROSÉ</b>		<b>EUR</b>
<b>2020 Spätburgunder Rosé <sup>14</sup></b>	0,1 l	7,5
Piri Wein, Nahe, Deutschland	0,75 l	45
<i>Germany</i>		

<b>ROTWEIN - Red wine</b>		<b>EUR</b>
<b>2019 Spätburgunder Vom Löss <sup>14</sup></b>	0,1 l	8
Franz Keller, Baden, Deutschland	0,75 l	50
<i>Germany</i>		
<b>2018 Tempranillo <sup>14</sup></b>	0,1 l	9
Quinta de la Quetud, Toro, Spanien	0,75 l	60
<i>Spain</i>		
<b>2014 Chateau Falfas <sup>14</sup></b>	0,1 l	11
Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankreich	0,75 l	65
<i>France</i>		