




KURHAUS
— RESTAURANT —

VORSPEISEN - Starter _____ **EUR**

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

Spargelmousse auf Lachstatar 26
 mit Spargel-Olivenöl-Emulsion & Kräutersalat
Asparagus mousse on salmon tatar
with asparagus-olive oil-emulsion & herb salad

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

Essbare Landschaften  19
 Feine Blattsalate & Wiesenkräuter, Gartengemüse & Balsamicoessigdressing
Eatable landscapes
Leaf salad and meadow herbs, garden vegetables and balsamic vinegar dressing

SUPPEN - Soup _____ **EUR**

Crèmesuppe vom Beelitzer Spargel  15
 mit Gartenkresse
“Beelitzer” cream of asparagus soup
with garden cress

Krustentierschaumsüppchen 19
 mit Hummer-Ravioli
Crustacean cream soup
with lobster ravioli

Kraftbrühe vom Bauerngockel 15
 mit Kräuternocken & Suppengrün
Consommé of farmers rooster
with herb quenelles & soup greens

HAUPTGERICHTE - Main course	EUR
<p>Filet vom Kabeljau mit Spargel-Morchelragout, Kartoffelcrème & Kräuterknusper <i>Filet of cod</i> <i>with ragout of morel and asparagus, creamed mashed potatoes & herb crunch</i></p>	44
<p>Seezunge „à la meunière“ mit gebräunter Zitronenbutter, Blattspinat & Petersilienkartoffeln <i>Sole à la meunière</i> <i>with lemon butter, spinach and parsley potatoes</i></p>	58
<p>Ein Pfund Beelitzer Spargel frisch gekocht mit jungen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter <i>One pound of "Beelitzer" asparagus</i> <i>freshly cooked with young potatoes and sauce hollandaise or melted butter</i></p>	34
<p style="padding-left: 40px;">mit Wiener Schnitzel vom Kalb, 150g <i>with "Wiener Schnitzel" Viennese veal escalope, 150gr</i></p>	49
<p style="padding-left: 40px;">mit kleinem Rinderfilet, 160g <i>with small filet of beef, 160gr</i></p>	52
<p style="padding-left: 40px;">mit gegrilltem Steinbuttfilet, 140g <i>with roasted filet of turbot, 140gr</i></p>	58
<p>Rücken vom Salzwiesenlamm mit Petersilienhaube, Ofenspargel & Bärlauchnocken <i>Saddle of salt meadow lamb</i> <i>oven asparagus & dumplings of wild garlic</i></p>	42
<p>Spargelrisotto  aus „Acquerello“ Risotto Reis, mit fruchtiger Tomaten-Vinaigrette & Wildkräuterbouquet <i>Risotto of asparagus</i> <i>"Acquerello" risotto rice, with fruity tomato-vinaigrette & bouquet of wild herbs</i></p>	30
<p>Gebackener Pilzstrudel  karamellierte Zwiebel, sautierte Pilze & Kräuteröl <i>Oven backed mushroom „strudel“</i> <i>caramelized onions, sautéed mushrooms & herb oil</i></p>	30

DESSERT _____ **EUR**

Topfenknödel auf geschmortem Rhabarber 17
 mit Erdbeer-Basilikumsorbet
*Steamed dumpling on braised rhubarb
 with sorbet of strawberry and basil*

Zitronentarte 17
 an Himbeersponge & "Blondes" Schokoladeneis
*Lemon Tarte
 with raspberry sponge & „blond“ chocolate ice cream*

Mandelküchlein  21
 an Heidelbeersorbet & Holundergelee
*Almond cake
 with blueberry sorbet and elderflower jelly*

KÄSE - Cheese _____ **EUR**

Tölzer Kas'laden 21
 Auswahl vom besten raffinierten Käsen mit hausgemachten Spezereien
*„Tölzer“ cheese selection
 selection of international refined cheeses with homemade condiments*

SEKT & CHAMPAGNER - Sparkling wine & champagne _____ **EUR**

Riesling Sekt „Heiligendamm Edition“ 0,1 l 8
 Schlossberg Kellerei, Breisgau, Deutschland
Schlossberg winery, Breisgau, germany

Prosecco Col Fondo 0,1 l 9,5
 Mongarda, Venetien, Italien 0,75 l 60
Mongarda, veneto, italy

Ruinart - Brut 0,1 l 19,5
 Champagne, Frankreich
Champagne, france

Ruinart - Rosé 0,1 l 21,5
 Champagne, Frankreich

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 0,1 l 9,5
 Weingüter Wegeler, Rheingau, Deutschland 0,75 l 60
Wineries Wegeler, Rheingau, germany

2020 Riesling 0,1 l 7,5
 Clemens Busch, Mosel, Deutschland 0,75 l 45
Mosel, germany

2020 Weißburgunder 0,1 l 7,5
 Battenfeld - Spanier, Rheinhessen, Deutschland 0,75 l 45
Rhinehessen, germany

2020 Custoza Bianco 0,1 l 8
 Monte dei Raar, Venetien, Italien 0,75 l 50
Veneto, italy

2018 Laureiro ¹⁴ 0,1 l 8
 Aphros, Vno Where, Portugal 0,75 l 50
Portugal

ROSÉ		EUR
2019 Spätburgunder Rosé	0,1 l	7
Martin Wassmer, Baden, Deutschland	0,75 l	40
<i>Germany</i>		

ROTWEIN - Red wine		EUR
2019 Spätburgunder ¹⁴	0,1 l	8
Marin Wassmer Baden, Deutschland	0,75 l	50
<i>Germany</i>		
2018 Tempranillo ¹⁴	0,1 l	9
Quinta de la Quetud, Toro, Spanien	0,75 l	60
<i>Spain</i>		
2018 Tempranillo ¹⁴	0,1 l	11
Côtes de Bourg, Frankreich	0,75 l	65
<i>France</i>		