




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 31
 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

Geräucherte, lauwarme Wachtelbrust 25
 mit Balsamessig-Linsen & getrüffelter Petersilienwurzelcrème
Smoked, lukewarm quail breast
with balsamic vinegar lentils & truffled cream of parsley root

Feines von roter & gelber Beete  19
 Süß-sauer mariniert, angeräuchert & Sorbet
Selection of red & yellow beds
wryly marinated, smoked & sorbet

SUPPEN - Soup _____ **EUR**

Rehstelzen-Essenz 16
 mit Backpflaumennocken & Suppengrün
Essence of deer stilts
with prune cams & mirepoix

Krustentierschaumsüppchen mit Hummerravioli 19
Foam soup of crustacean with lobster ravioli

Cappuccino von Waldpilzen 15
 mit Barista-Hafermilchschaum 
Cappuccino of forest mushrooms
with barista-oat milk foam

Alle unsere Speisen werden Frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.
All our dishes are freshly prepared. Our wait staff will assist you with information about dishes containing allergens and additives.

HAUPTGERICHTE - Main course	EUR
<p>Filet von der Eismeerforelle mit Kürbis, geflammten Lauch, Kürbisgnocchi & Lauch- Beurre Blanc <i>Fillet of polar sea trout</i> <i>with pumpkin, flamed leek, pumpkin-gnocchi & leek-Beurre-Blanc</i></p>	44
<p>Im ganzen gebratene Seezunge „à la meunière“ mit gebräunter Zitronenbutter, Blattspinat & Petersilienkartoffeln <i>Sole à la meunière fried as a whole</i> <i>with browned lemon butter, spinach and parsley potatoes</i></p>	68
<p>Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Bratkartoffeln, Schmand-Gurkensalat & kalt gerührten Preiselbeeren <i>“Wiener Schnitzel” Viennese veal escalope</i> <i>with roast potatoes & cream-cucumber salad & cold stirred lingonberries</i></p>	42
<p>Mecklenburger Hirschkalbsrücken Gratinierter Steak, Ragout, Pilzcrème, Romanesco, Sellerie & Brezenknödel <i>“Mecklenburger” saddle of venison</i> <i>gratiné steak, ragout, mushroom cram, Romanesco, celeriac & pretzels dumplings</i></p>	43
<p>Kartoffelsoufflé  mit herbstlicher Gemüselandschaft & Petersilienwurzel-Püree <i>Potato Soufflé</i> <i>with autumnally vegetable landscape & mash of parsley root</i></p>	30
<p>Karamellierte Zwiebeltarte  mit Apfel, Tofu & Kartoffelespuma <i>Caramelized onion tarte</i> <i>with apple, Tofu & potatoespuma</i></p>	30

DESSERT _____ **EUR**

Weißer Schokoladentaco

19

Gefüllt mit Kaffee crème, Haselnusseis & Portweifeige

White chocolate-taco

stuffed with cream of coffee, ice cream of hazelnut & port wine fig

Ganache von Valrohna-Schokolade

19

mit marinierter Birne, Buttermilchschaum & Dilleis crème

Ganache of Valrohna-chocolate

with marinated pear buttermilk foam & dill ice cream

Schwarzwälder Kirsch



19

Dunkle Schokoladen-Mousse, Kirschsorbet & Crumble

Black forest cherry

Dark chocolate-mousse, sorbet of cherry & Crumble

KÄSE - Cheese _____ **EUR**

Tölzer Kas'laden

23

Auswahl vom besten affinieren Käsen mit hausgemachten Spezereien

„Tölzer“ cheese selection

Selection of regional refined cheeses with homemade condiments

SEKT - Sec _____ **EUR**

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

2018 Crémant d´Alsace Brut Nature 0,1 l 15
 Domaine Achillée, Elsaß, Frankreich 0,75 l 80
france

CHAMPAGNE _____ **EUR**

Perrier-Jouët Grand Brut 0,1 l 19,5
 Épernais, Frankreich - *france* 0,75 l 125

Perrier- Jouët Blanc de Blancs 0,1 l 22,5
 Épernais, Frankreich - *france* 0,75 l 140

Perrier-Jouët Rosé 0,1 l 22,5
 Épernais, Frankreich - *france* 0,75 l 140

WEISSWEIN - White wine _____ **EUR**

Limitierte Auflage - exklusiv abgefüllt für das Grand Hotel Heiligendamm:

Limited edition - bottled exclusively for the Grand Hotel Heiligendamm:

2018 „Oestrich Rosengarten“ - Riesling Großes Gewächs 0,1 l 9,5
 Weingüter Wegeler, Rheingau, Deutschland - *germany* 0,75 l 60

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

2020 Grauburgunder 0,1 l 7,5
 Bergdoll, Pfalz Deutschland - *germany* 0,75 l 45

2020 Terre Bianche Cortese 0,1 l 8
 Terre di Sarizzola, Piemont, Italien - *italy* 0,75 l 50

2020 Big John White 0,1 l 8
 Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich - *austria* 0,75 l 50

ROSÉ _____ **EUR**

2020 Spätburgunder Rosé	0,1 l	7,5
Hannes Bergdoll-Pfalz, Deutschland	0,75 l	45
<i>germany</i>		

ROTWEIN - Red wine _____ **EUR**

2019 Spätburgunder Vom Löss	0,1 l	8
Franz Keller, Baden, Deutschland	0,75 l	50
<i>germany</i>		

2019 Rosso di Toscana	0,1 l	9
Podere Scopetone, Montalcino, Italien	0,75 l	60
<i>italy</i>		

2016 Chateau Falfas	0,1 l	9
Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankeich	0,75 l	65
<i>france</i>		

WHISKY EUR

Slyrs 51 Bavarian Single Malt Lantenhammer | *germany* | 51% Vol. 4 cl 16

SCOTCH SINGLE MALT

The Glenlivet 12 years | *Speyside* | 40% Vol. 4 cl 16

The Balvenie, 17 years | 43% Vol. 4 cl 19

Glenfiddich, 12 years | 40% Vol. 4 cl 11

IRISH SINGLE MALT

Bushmills, 12 years | 40% Vol. 4 cl 10

IRISH SINGLE MALT

Jack Daniel's Single Barrell | 45% Vol. 4 cl 12

TAYLOR'S PORT EUR

Chip Dry White Port 5 cl 8

Tawny 10 years, red 5 cl 10

Tawny 20 years, red 5 cl 14

DESSERTWEIN - dessert wine EUR

2018 Sander Riesling Spätlese 5 cl 7
 Rheinhessen, Deutschland
germany

Villa Ligi Visciola 5 cl 8
 Italien - *italy*

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY _____ **EUR**

Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	11
Hennessy X.O	4 cl	27
Samalens Vieille Relique -15 ans-	4 cl	23
Samalens V.S.O.P.	4 cl	11
Torres Jaime I.	4 cl	18
Carlos I.	4 cl	10
Lepanto Solera Gran Reserva	4 cl	13

RUM _____ **EUR**

Rumult (Mauritius Agricole) in verschiedenen Fässern gereift, Lantenhammer <i>matured in different barrels</i>	4 cl	17
--	------	----

CALVADOS _____ **EUR**

Père Magloire Fine	4 cl	9
--------------------	------	---

GRAPPA & TRESTERBRÄNDE _____ **EUR**

Poli Sassicaia	4 cl	23
Poli Merlot Secca	4 cl	11
Tignanello	4 cl	18
Nonino Chardonnay	4 cl	12
Morbida Grappa Barrique	4 cl	11
Dic'Otto Lune – Botte Porto –	4 cl	17
Gewürztraminer „Le Giare“	4 cl	19

EAU DE VINE - Ziegler Edelobstbrennerei, Unterfranken _____ **EUR**

Wildkirsch No.1	4 cl	26
Williamsbirne	4 cl	21
Walnussgeist	4 cl	21
Mirabellenbrand	4 cl	21
Alter Apfel	4 cl	19
Zwetschge	4 cl	19
Marillenbrand	4 cl	19
Waldhimbeergeist	4cl	19

EAU DE VINE - Lantenhammer, Schliersee / Oberbayern _____ **EUR**

Obstler holzfassgereift	4 cl	10
Haselnuss	4 cl	15
Waldhimbeergeist unfiltriert	4 cl	16
Rote Williamsbirne unfiltriert	4 cl	17
Vogelbeere unfiltriert	4 cl	17

HEISSGETRÄNKE - Hot beverages	EUR
Cappuccino	6,5
Latte Macchiato	5,8
Espresso	4,5
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	7
Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i>	6
Kännchen Kaffee <i>Pot of coffee</i>	9,5
Tasse entkoffeinierter Kaffee <i>A cup of decaffeinated coffee</i>	6
Kännchen entkoffeinierter Kaffee <i>A pot of decaffeinated coffee</i>	9,5
Milchkaffee <i>Cup of coffee with steamed milk</i>	6,8
Kännchen heiße Schokolade <i>Pot of hot chocolate</i>	9,5

HEISSGETRÄNKE - Hot beverages

EUR

Kännchen Ronnefeldt-Tee

9,5

A pot of tea

Schwarzer Tee - *Black tea*

Assam *Rambung / Indien (BIO)*

English Breakfast *Ceylon / Indien FBOP*

Ostfriesen Auslese *Assam/Indien GFBOP*

Milky Oolong *China*

Grüner Tee - *Green Tea*

Wokòu Garden *China*

Weisser Tee - *White Tea*

Silver Yunnan *Yunnan / China (BIO)*

Aromatisierte Tees - *Aromatic tea*

Earl Grey Darjeeling *Indien mit Bergamotte*

Oolong Peach Oolong *China mit Pfirsich & Orangenblüte*

Morgentau Green Sencha *China mit Mango & Blüten*

Jasmine Pearls Summer Grüntee *aus China mit Jasminblüten*

Pai Mu Tan & Melon Fujian *China (BIO) mit Melone*

Kräuteraufgüsse - *Herbal Infusions*

Vanilla Roibosh

Verveine

Bergkräuter *(BIO) Melisse, Anis, Thymian & Koriander*

Natural Herbs *(BIO) Zitronengras, Fenchel & Melisse*

Ayurveda Ginger & Herbs *Ingwer & Zitronengras*

Mint & Fresh *Pfefferminze & Lemongrass*

Fruity Camomile *Kamille & Orangenblüten*

Chill Out With Herbs *Rooibosh, Orange & Blüten*

Light & Fit *Mate, Apfel, Brennessel & Blüten*

Fruchtaufgüsse - *Fruity Infusions*

Ganny's Garden *Früchtetee mit Rhabarber & Bourbon-Vanille*

Vital Grapefruit *Früchtetee mit Grapefruit & Zitronengras*

Get the Power *Früchtetee mit Holunderbeere & Kolanuss*