



KURHAUS
— RESTAURANT —

Vorspeisen

Euro

Stralsunder Heringsdegustation von Henry Rasmus 18
Original Bismarckhering, Scheelehappen & Hiddenseer Pfefferlappen
mit Pumpernickel & marinierten „essbaren Landschaften“


Steak Tatar als Vorspeise 23
mit knackigem Salat, Brioche & Eigelbgel als Hauptgang 34

Hausgebeizter Lachs 23
mit Kartoffelrösti & Zitronenpüree

Tomate & Mozzarella  14
Büffelmozzarella mit Ochsenberztomate und Basilikum

Suppen

Vichyssoise 18
Kalte Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Schmand und Kaviar „Ossietra“


Tomatenessenz  13
mit Frischkäse-Thymianravioli

Heiligendammer Fischsuppe 14
mit gebratenen Fischfilets, Sauce Rouille & Kräuterbrotchip als Hauptgang 25

Kokos-Limettensüppchen  13

Hauptgerichte

Euro

<i>Filet von der Meeräsche</i> <i>Olivenrisotto & Tomaten-Artischockengemüse</i>	32
<i>Kutterscholle</i> <i>Speckstippe, Bratkartoffeln & Gurkensalat</i>	28
<i>Seezunge à la Meunière</i> <i>Spinat, Petersilienkartoffeln & braune Butter</i>	56
<i>Filet vom Ostseelachs</i> <i>mit Kartoffelkruste, Rieslingschaum & Gemüse</i>	32
<i>Hummer Thermidor</i> <i>mit grünem Spargel</i>	64
<i>Sûpreme vom Mecklenburger Bauerngockel „sous vide“</i> <i>Kartoffel-Liebstockelstampf, geschmorte Möhren & Kräutersalat</i>	31
<i>Rinderfilet „Rossini“</i> <i>mit sautierten Wurzeln & gebackenen Kartoffeln</i>	59
<i>Wiener Schnitzel</i> <i>Lauwärmer Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeerkompott</i>	31
<i>Auberginenlasagne</i>  <i>Gemüseragoût, Feta & Olivenölschaum</i>	27
<i>Gegrillte, gefüllte Paprikaschote</i>  <i>Weizenreis & frische Kräuter</i>	24



KURHAUS
— RESTAURANT —

Dessert

Euro

Mecklenburger Götterspeise

15

Buttermilchcrème, getränkter Bisquit & Sanddornkompott

Aprikosentarte

15

Dulce de Leche & Mandeleis

Tonkabohnen-Crème Brûlée

15

Erdbeer-Minzsalat & Erdbeereis

Grießflammerie

15

mit marinierten Beeren

Kokos-Himbeertörtchen



15

Käse

Mecklenburger Käse

16

Saisonale Auswahl von regionalen Käseereien mit hausgemachten Spezereien

Tölzer Kas'laden

19

Auswahl an klassischen Rohmilchkäsen mit hausgemachten Spezereien