



KURHAUS
— RESTAURANT —

Vorspeisen	EUR
Starters	
Lachs BBQ... Filet vom Lachs mit Grillaromen & mariniertem Gemüse <i>Fillet of salmon with barbecue flavours and marinated vegetables</i> ~~~	23,00
Carpaccio von der Kalbszunge Bries Trüffelvinaigrette <i>Carpaccio of veal tongue with sweetbread and truffle vinaigrette</i> ~~~	26,00
Allerlei von der Gartengurke <i>Variation of garden cucumber</i> ~~~	23,00
Steak Tartar Klassische Beilagen - neu interpretiert <i>Steak Tartar</i> <i>Classic side dishes – reinterpreted</i>	als Vorspeise 23,00 <i>as starter</i> als Hauptgang 34,00 <i>as main course</i>
Suppen	EUR
Soups	
“Mecklenburger Bouillabaisse...” <i>“Mecklenburg Bouillabaisse...”</i> ~~~	13,00
Gekühltes Gurken-Champagnersüppchen Rauchmatjes <i>Chilled soup of cucumber and Champagne with smoked herring</i> ~~~	16,00
Bohneneintopf Rauchfleisch <i>Bean stew with smoked pork</i>	13,00

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.
All of our meals are freshly prepared for you.
If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.



KURHAUS
— RESTAURANT —

Hauptgerichte <i>Main courses</i>	EUR
Kalbsleber “Berliner Art“ Nussbutterpüree Apfel Röstzwiebeln <i>Liver of veal “Berlin style“</i> <i>Purée of brown butter with apples and fried onions</i> ~~~	32,00
Feines vom Perlhuhn Pilzrisotto Frikasseegemüse <i>Guinea fowl delicacies with mushroom risotto and “vegetables fricassee”</i> ~~~	32,00
Filet vom Leng Schmorgurken Gratinierte Kartoffeln <i>Fillet of ling with braised cucumber and potatoes “au gratin”</i> ~~~	32,00
Konfierte Meerforelle Gartengemüse Liebstockelcrème <i>Confied fillet of sea trout with garden vegetables and cream of lovage</i> ~~~	32,00
Surf & Turf Rinderfilet mit Krustentierhaube, Seezungenröllchen & Pulpo-Tapas <i>Fillet of beef with crustacean toque and rolled fillet of sole & tapas of pulpo</i>	48,00

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.
All of our meals are freshly prepared for you.
If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.



KURHAUS
— RESTAURANT —

Dessert	EUR
<i>Dessert</i>	
<p>“Pimm´s Cup” Eingelegte Zitrusfrüchte, Ingwertexturen, Gurkensorbet & Pimm´s No.1 <i>Cured citrus fruits, ginger textures, sorbet of cucumber & “Pimm’s No.1”</i></p> <p>~~~</p> <p>Pochierter Weinbergpfirsich Lavendel, Pinienkerncrunch, Sauerrahmeis & Weingelee <i>Poached vineyard peach</i> <i>Lavender, crunch of pine nuts and ice cream of sour cream & jelly of wine</i></p> <p>~~~</p> <p>Erdbeere & Holunderblüte Erdbeersalat, Sorbet & Sud mit Holunderblüten-Crème <i>Salad & sorbet of strawberries with cream of elderflower</i></p> <p>~~~</p> <p>Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Beeren und Himbeersorbet <i>Crème Brûlée of tonka bean with berries and sorbet of raspberry</i></p>	<p>15,00</p> <p>15,00</p> <p>15,00</p> <p>15,00</p>
Käseauswahl	EUR
<i>Selection of cheese</i>	
<p>Mecklenburger Käse Saisonale Auswahl von regionalen Käsereien mit hausgemachten Spezereien <i>„Mecklenburger“ seasonal cheese</i> <i>with homemade condiments</i></p> <p>~~~</p> <p>Tölzer Kas'laden Auswahl an internationalem Rohmilchkäse mit hausgemachten Spezereien <i>Selection of international raw milk cheese</i> <i>with homemade condiments</i></p>	<p>16,00</p> <p>19,00</p>

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.
All of our meals are freshly prepared for you.
If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.