



Vorspeisen

Euro

Rindertafelspitz „Sous Vide“

23

Erbse, Romanesco, Petersilie & Zwiebel

Grand Hotel Labskaus

23

Geräucherte Makrele, Rote Bete, Gewürzgurke, Wachtelei & Pastrami

Ziegenkäse-Zigarillo



Vegetarisch

18

Feige, Avocado & Trüffelgremolata

Suppen

“Mecklenburger Bouillabaisse”

14

kleine Fischeinlage, Wurzelgemüse & geaschte Kartoffel

Frühlingsgemüse- Pot-au-feu



Vegetarisch

14

mit Beelitzer Kaninchen

Radieschencremesuppe



Vegetarisch

13

Geraspelt, eingeweckt & Pumpernickel

*Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.*



Hauptgerichte

Euro

Estragon-Hähnchen

35

Brust & Keule, Auberginenkaviar & Mais in Texturen

Kalbsbäckchen geschmort

35

Gemüsegulasch & Kartoffeltaler

Lofoten-Kabeljau

32

Macadamianusskruste, Spinatrisotto & Portweinschalotten

Gehlsbach-Saibling

32

Bohnen à la crème & rauchiger Kartoffelschaum

Pochiertes & Gebackenes Landei



28

Blattspinat, Kartoffelcrème & Trüffelschaum

*Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.*



Dessert

Euro

Dunkle Schokolade „Valrhona Tropilia“ 70%
Brownie mit Pecannuss, Eis mit Tonkabohne, Crème & Mousse
Konfierte Ananas

15

Zitrone ^{*hoch 3*}
Kandiert, Eis & Yuzugel
Weisse Schokolade „Valrhona Blond Orelys“ 35%

15

Erdbeeren & Basilikum
Parfait, Mousse, Salat & Gel
Kekskrümel

15

Käse

Mecklenburger Käse
Saisonale Auswahl von regionalen Käsereien mit hausgemachten Spezereien

16

Tölzer Kas'laden
Auswahl an klassischen Rohmilchkäsen mit hausgemachten Spezereien

19

*Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.*



Klassiker

Euro

Steak Tartar

Klassische Beilagen - neu interpretiert

als Vorspeise 23

als Hauptgang 34

250g Dry Aged Rinderfilet

vom Schwarzbunten Pommernrind, Meerrettichkartoffeln & Röstgemüse

46

Seezunge à la Meunière

Gurkensalat & Petersilienkartoffeln

54

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln & Preiselbeerkompott

31

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille

Frische Erdbeeren & Eiscrème

15

*Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.*



KURHAUS
— RESTAURANT —



	<i>Euro</i>
<i>Linsen, Tomate & Avocado</i> <i>Roter Linsensalat, Tomateneis & Avocadocrème</i>	18
<i>Süßkartoffel-Kokoscrèmesuppe</i>	13
<i>Gebackene Kichererbsenbällchen</i> <i>süß-saures Gemüse & Auberginenpickles</i>	24
<i>Austernpilzschnitzel</i> <i>Lauchteriyaki und Reisbandnudeln</i>	25
<i>„Thai Sticky Rice“</i> <i>Kokosnuss, Mango & Jasminreis</i>	15
<i>Auswahl von hausgemachten Sorbets</i>	15

*Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.*