



KURHAUS
— RESTAURANT —

Vorspeisen	EUR
<i>Feines vom Stubenküken</i> <i>Confiertes Brüstchen, Keulenpraline, Traubenkraut & Röstkartoffelcrème</i> ~~~	23,00
<i>Saibling gebeizt & geräuchert</i> <i>Brunnenkresse mousse und Kürbisallerlei</i> ~~~	23,00
<i>Gemüselandschaft...</i>  <small>Vegetarisch</small> <i>Eingeweckte Wurzeln, Pilz-Antipasti & Esskastanie</i> ~~~	18,00
Suppen	
<i>“Mecklenburger Bouillabaisse”</i> ~~~	13,00
<i>Kürbiscrèmesuppe</i>  <small>Vegetarisch</small> <i>süß-saurer Kürbis & Amarettini</i> ~~~	13,00
<i>Waldpilz Pot-au-feu</i>  <small>Vegetarisch</small>	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.*



KURHAUS
— RESTAURANT —

<i>Hauptgerichte</i>	<i>EUR</i>
<i>Kotelette vom Luma Schwein</i> <i>Edelschimmelgereiftes Kotelette,</i> <i>karamellisiertes Karottenpüree & gerösteter Blumenkohl</i> ~~~	<i>35,00</i>
<i>Hirschroulade</i> <i>Kürbis, Pilze & Zwetschgen</i> ~~~	<i>33,00</i>
<i>Filet vom Boddenzander</i> <i>Lauchquiche & Steckrübe</i> ~~~	<i>32,00</i>
<i>Filet vom Müritzer Wildbarsch</i> <i>Kohlrabi-Birngemüse & Pellkartoffel</i> ~~~	<i>32,00</i>
<i>Pochiertes & Gebackenes Landei</i> <i>Blattspinat, Kartoffelcrème & Trüffelschaum</i>	<i>28,00</i>



*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>Dessert</i>	<i>EUR</i>
<i>Baba au rhum</i> <i>mit Rum getränkter Hefe-Napfkuchen, Mandelcrème & Pflaumen</i> ~~~	15,00
<i>Karamellierter Blätterteig</i> <i>Lauwarme Apfelperlen & Dulce de Leche Crème</i> ~~~	15,00
<i>Schokoladentrieffeltörtchen</i> <i>Himbeergelee & Schokoladenmousse</i>	15,00
<i>Käseauswahl</i>	
<i>Mecklenburger Käse</i> <i>Saisonale Auswahl von regionalen Käsereien mit hausgemachten Spezereien</i> ~~~	16,00
<i>Tölzer Kas'laden</i> <i>Auswahl an internationalem Rohmilchkäse mit hausgemachten Spezereien</i>	19,00

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



Klassiker...

	EUR
<i>Steak Tartar</i>	<i>als Vorspeise</i> 23,00
<i>Klassische Beilagen - neu interpretiert</i>	<i>als Hauptgang</i> 34,00
~~~	
<i>250g Dry Aged Rinderfilet</i>	46,00
<i>vom Schwarzbunten Pommernrind, Meerrettichkartoffeln &amp; Röstgemüse</i>	
~~~	
<i>Seezunge à la Meuniere</i>	54,00
<i>Gurkensalat & Petersilienkartoffeln</i>	
~~~	
<i>Wiener Schnitzel</i>	31,00
<i>Bratkartoffeln &amp; Preiselbeerkompott</i>	
~~~	
<i>Crème Brûlée von der Tonkabohne</i>	15,00
<i>Gewürzbirne & Moccaeis</i>	

*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 —



	EUR
<i>Linsen, Tomate & Avocado</i> <i>Roter Linsensalat, Tomateneis & Avocadocrème</i> ~~~	18,00
<i>Süßkartoffel-Kokoscrème Suppe</i> ~~~	13,00
<i>Gebackene Kichererbsenbällchen</i> <i>süß-saures Gemüse & Auberginenpickles</i> ~~~	24,00
<i>Austernpilzschnitzel</i> <i>Lauchteriyaki und Reisbandnudeln</i> ~~~	25,00
<i>Gebackenes Engelshaar</i> <i>mit Nüssen & Ahornsirupeis</i> ~~~	15,00
<i>Auswahl von hausgemachten Fruchtsorbets</i>	15,00

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