



NELSON
— BAR —

Speisekarte

Menu

FONDUE CHINOISE a,b,c,d,h,n,j,m,2,4

Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie ein
Original Fondue Chinoise:
Be enchanted and enjoy an original Fondue Chinoise:

Fleisch und Fisch à 80 g / Meat and fish à 80 g

Streifen von Maishähnchenbrust, Schweinefilet, Rinderhüftsteak,
Barbarie-Entenbrust,
Riesengarnelen und frischem Fischfilet
Slices of breast of corn-fed chicken, fillet of pork,
saddle of beef, breast of barbarie duck,
king prawns and fresh fillet of fish

Rohes Gemüse / Raw vegetables

Karottenstreifen, Mini-Mais, Lattichblätter,
Eisbergblätter, Paprikastreifen, Glasnudeln,
Eiernudeln und Gemüse der Saison
Slices of carrots, sweet corn, leaves of iceberg lettuce,
bell peppers, glass noodles,
egg noodles and seasonal vegetables

Saucen zum Dippen / Dips

Chilisaucen, Sweet Chili Sauce, Cocktailsauce,
Hoisin und Pflaumensauce
*Chili sauces, sweet chili sauce, cocktail sauce,
Hoisin and plum sauce*

Bitte erlauben Sie uns eine Zubereitungszeit von ca. 60 Minuten.
Um Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir Sie um eine Reservierung
bis 16.00 Uhr am selben Tag.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Please allow us 60 minutes to prepare.

*To avoid waiting times let us know of your reservation before 4 pm on the
day of your dinner.*

Thank you for your understanding.

Ab zwei Personen EUR 55 pro Person
Minimum two persons EUR 55 per person

SPEISEN zur Auswahl von 12:00 Uhr bis 22.00 Uhr
FOOD available 12:00 a.m. till 10.00 p.m.

Vorspeisen & Suppen	EUR
Starters & soups	
Caesar Salad a,d,f,c	16,00
Romanasalat, Parmesanspäne, hausgemachtes Caesar Dressing <i>Romana salad, parmesan shavings, homemade Caesar's dressing</i>	
mit Hähnchenbrust <i>with chicken breast</i>	21,00
Gemischter Salat g	11,50
Mixed salad	
Blattsalate, Wiesenkräuter, Hausdressing <i>Plucked leaf salads, meadow herbs, homemade dressing</i>	
Carpaccio vom Rind d,c,g	20,00
Beef Carpaccio	
mit Trüffelcreme, mariniertem Rucola <i>with truffle crème, marinated rocket salad</i>	
Kraftbrühe vom Weiderind j	12,00
Consommé of pasture beef	
mit Wurzelgemüse, eigene Einlagen <i>with root vegetable, own insert</i>	
Scharf-saure-Hühnersuppe f,b,h,j	13,00
Hot-sour-chicken soup	
mit Hühnerfleisch, Austernpilze <i>with chicken, oyster mushrooms</i>	

Sandwiches	EUR
<p>„Heiligendamm“ Club-Sandwich a,d,c,g</p> <p>Gebratene Maishähnchenbrust, Kochschinken, Ei, Speck, Gouda, Gurke, Tomate, Avocado</p> <p><i>Toast with fried corn-fed chicken-breast, cooked ham, egg, crispy bacon, gouda, cucumber, tomato, avocado</i></p>	20,00
<p>Steak Sandwich c,g</p> <p>Ciabattabrot, gegrilltes Rumpsteak 150g, eingelegte Paprika, Petersilie, Rucola & Sahne-Meerrettich</p> <p><i>Loaf of ciabatta, grilled rumpsteak 150g, pickled peppers, parsley, rocket salad & cream horseradish</i></p>	26,00
<p>B.L.T. Sandwich (Bacon.Lettuce.Tomatoes) c,d,g</p> <p>Ofenfrisches Bauernbrot, Salat, Speck, sonnengereifte Strauchtomaten</p> <p><i>Oven-fresh farm bread, salad, bacon, sun-baked shrimp tomatoes</i></p>	17,00

Burger	EUR
<p>„Mecklenburger“ a,c,d,g,h Kürbiskernbrötchen, 180g Rindfleisch von Fleischer TIMM, Zwiebelmarmelade, Cheddar-Käse, Bacon, <i>Pumpkinseed-bun, with 180g grilled minced beef, jam of onions, cheddar-cheese, crispy bacon</i></p>	24,00
<p>Lachs-Burger a,c,d,g Salmon Burger Hamburgerbrötchen, Zitruschmand, Gurke, Avocado, Honig-Dill-Senf-Creme <i>Hamburger loaf, citrus smetana, cucumber, avocado, honey-dill-mustard crème</i></p>	21,00
<p>Veggie-Burger a,c,g Sauerteigbrötchen, Ziegenkäse, Birnenschutney, Rucola <i>Sourdough loaf, goat's cheese, pear chutney, rocket salad</i></p>	18,00
<p>Chicken-Teriyaki-Burger a,c,d,g,f,h Dinkelbrötchen, Kimchi, Frühlingszwiebel <i>Spelled loaf, kimchi, scallion</i></p>	22,00
<p>Gourmet-Burger a,c,d,g Weizen-Dinkelbrötchen, 170g Morgan Ranch Wagyu Steakhouseburger, Gänseleber, Zwiebelchutney, Trüffelcreme <i>Wheat spelled loaf, 170g Morgan Ranch Wagyu Steakhouseburger, goose liver, onion chutney, truffle crème</i></p>	39,00
<p>BBQ Pulled Pork a,j,c,d,g Briocheburgerbrötchen, Coleslaw, Cheddar-Käsesauce, Jalapenos <i>Brioche Burger buns, Coleslaw, Sauce of Cheddar Cheese, Jalapenos</i></p>	24,00

**Beilagen zum Burger:
Supplements to the burger:**

Süßkartoffel-Pommes/Pommes frites/Backkartoffel mit Sour Cream
Sweet potato fries/french fries/baked potatoes with sour cream

Steaks

EUR

Premium Fleisch- und Fischspezialitäten frisch vom Grill

Rumpsteak 180g / 250g c 29,00 / 35,00

aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken,
ein kerniges Steak, gut pariert, mit kleinem Fettrand
Of the young, hearty saddle of beef, well parted, with small fat edge

Filetsteak 180g / 250g c 36,00 / 46,00

geschnitten aus dem hochwertigsten Stück des
Rindes, daher besonders zart und saftig
*Cut of the highest quality piece of beef,
therefore particularly tender and moist*

Rib-Eye-Steak 250g / 350g c 36,00 / 44,00

von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fetttage,
gut marmoriert, ein Genuss für Steakkenner
*Of the delicate prime rib, with a little grease drop,
well marbled, a treat for steak lovers*

Lachssteak 300g c 30,00

Steak of salmon

Saftig, pur, aus dem ganzen Lachs geschnitten
moist, pure, cut of the whole salmon

Beilagen zum Steak: *Supplements to the steak:*

Süßkartoffel-Pommes/Pommes frites/Backkartoffel mit Sour Cream
BBQ Sauce/Kräuterbutter/Steakpfeffer
*Sweet potato fries/french fries/baked potatoes with sour cream
Barbecue sauce/herb butter/steak pepper*

Für unsere kleinen Barbesucher bis 12 Jahre **EUR**
For our young bar visitors up to 12 years

Kinder Club-Sandwich a,c,g 10,00

Getoastetes Tramezzini Brot, gebratene Maishähnchenbrust,
Kochschinken, gebratenes Ei, Gouda, Gurke, Tomate,
serviert mit Chips

*Toast with fried corn-fed chicken-breast, cooked ham, fried egg,
gouda, cucumber tomato,
served with chips*

Kinder Cheeseburger a,j,c 11,00

Sesambrötchen, gegrilltes Rinderhackfleisch, Cheddarkäse,
Gurke, Tomate, Salat
serviert mit Kartoffelecken

*Sesame-loaf, grilled minced beef, cheddar-cheese, cucumber,
Tomato, salad,
served with potato wedges*

Backkartoffel c 7,00

Baked Potato

mit Sour Cream, Hähnchenbruststreifen
with sour cream and slices of chicken breast

Pasta in Tomatensugo a,c,j 8,00

Pasta in Tomatosugo

Pfannkuchen a,c,d 7,00

Pancakes

mit Apfelmus
with apple puree

Dessert	EUR
<i>New York Cheesecake</i> a,c,d,e,i mit Erdbeerkompott <i>with compote of strawberry</i>	13,00
<i>American Pancake</i> a,c,d,e,i mit Heidelbeerragout <i>with ragout of blueberry</i>	12,00
<i>Schokoladenbrownie</i> a,c,d,e,i <i>Chocolate Brownie</i> mit Vanilleeis <i>with ice cream of vanilla</i>	12,00
<i>Schwarzwälder Kirschcreme</i> a,c,d,e,i <i>Chocolate meets cherry</i>	12,00

SPEISEN zur Auswahl von 22:00 Uhr bis 01.00 Uhr
FOOD available 10:00 p.m. till 01.00 a.m.

Snacks	EUR
Gulaschsuppe j <i>Goulash Soup</i>	13,00
Currywurst mit Baguette a,j,g <i>Curry sausage with baguette</i>	11,00
Honig marinierte BBQ Ribs j,h <i>Honey marinated Barbecue ribs</i>	16,00
Süßkartoffel-Pommes & Knoblauch-Kräutercreme c,d,g <i>Sweet potato fries & garlic herbal crème</i>	6,00
Croque Monsieur a,c Getoastetes Tramezzini Brot, gegrillter Kochschinken, Cheddarkäse, Salat, Strauchtomaten <i>Toast with ham, cheddar cheese, salad and vine tomatoes</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 to allergens and additives don't be hesitate to
ask.*

ÜBERSICHT ÜBER DIE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTSPRECHEND DER GESETZLICHEN REGELUNG DER LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

ALLERGENE

a		Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus	h		Soja und Erzeugnisse daraus
b		Sesam und Erzeugnisse daraus	i		Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
c		Milch und Erzeugnisse daraus	j		Sellerie und Erzeugnisse daraus
d		Eier und Erzeugnisse daraus	k		Lupinen und Erzeugnisse daraus
e		Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	l		Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
f		Fische und Erzeugnisse daraus	m		Krebstiere und Erzeugnisse daraus
g		Senf und Erzeugnisse daraus	n		Weichtiere und Erzeugnisse daraus















ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 Mit Farbstoff | 8 Mit Milcheiweiß |
| 2 Mit Konservierungsstoff | 9 Koffeinhaltig/ Teeinhaltig |
| 3 Mit Antioxidationsmittel | 10 Chininhaltig |
| 4 Mit Geschmacksverstärker | 11 Gewachst |
| 5 Geschwefelt | 12 Mit Taurin |
| 6 Geschwärzt | 13 Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7 Mit Phosphat | 14 Enthält Sulfite |

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe, als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

OVERVIEW OF ALLERGENS AND ADDITIVES ACCORDING TO THE LEGAL PROVISION OF FOOD INFORMATION

ALLERGENS

a		Cereals containing gluten namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats and products thereof	h		Soy and products thereof
b		Sesame and products thereof	i		Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof
c		Milk and products thereof	j		Celery and products thereof
d		Eggs and products thereof	k		Lupin and products thereof
e		Peanuts and products thereof	l		Sulphur dioxide and sulphites with more than 10mg/kg or 10mg/ltr
f		Fish and products thereof	m		Crustaceans and products thereof
g		Mustard and products thereof	n		Molluscs and products thereof

ADDITIVES

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1 With Colorings | 8 With Milk Protein |
| 2 With Preservatives | 9 Contains Caffeine/ Theine |
| 3 With Antioxidants | 10 Contains Quinine |
| 4 With Flavor Enhancers | 11 Waxed |
| 5 Sulfurated | 12 With Taurine |
| 6 Blackened | 13 Contains a Phenylalaninesource |
| 7 With Phosphate | 14 Contains Sulfites |

We guarantee, that our products recipe-technically do not contain other allergene materials, than the specified. But we cannot exclude, that on the pre-stage of the production by our suppliers or during manufacturing not avoidable contamination with allergene components take place.



GRAND HOTEL

HEILIGENDAMM