

Kurhaus

Restaurant

VORSPEISEN	CEASAR SALAD _____ 15 Parmesan Knoblauch Kapern Croûtons	HAUPTGÄNGE
	TATAR VOM WEIDERIND _____ 20 Wildkräuter Radieschen Schnittlauch eingelegte Senfkörner	
	KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE _____ 18 Spargelsalat Orange Cashewnüsse	
	GERÄUCHERTER STREMELLACHS _____ 21 Gartengurke Apfel-Schalotten-Confit Wildkräuter	
SUPPEN	BINZER RÄUCHERFISCHSUPPE _____ 17 Forelle Meerrettich Dill	HAUPTGÄNGE
	PELATI-TOMATENSUPPE _____ 14 Schmand Basilikum Croûtons	
VEGETARISCH	PARMESAN-POLENTA _____ 24 Gebackener Blumenkohl Masala-Dip	
	THAILÄNDISCHES LINSENCURRY 18/24 Limette Kokosmilch Naan-Brot Koriander	
HAUPTGÄNGE	ZANDERFILET _____ 31 Ingwer-Spitzkohl Kartoffelstampf Limetten-Rieslingsauce Wildkräuter	DESSERTS
	KUTTERSCHOLLENFILET _____ 27 Gurkensalat Speckstippe Kartoffeln Frühlingszwiebeln	
	NORWEGISCHER FJORDLACHS _____ 28 Carnaroli-Risotto Rauke getrocknete Tomaten gegrillte Zitrone	
	KURHAUS SPEZIALS Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte ausschließlich bis 20:30 Uhr bestellbar sind.	
	FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE _____ 27 Grüner Spargel Weißwein-Risotto Mascarpone Datterini-Tomaten	KÄSE
	GRATINIERTER LAMMRÜCKEN _____ 34 Ofenpolenta Aprikosen Zucchini Rosmarin	
	ROSA KALBSFILET _____ 39 Erbsenpüree schwarzer Sommertrüffel Sprossen Portweinjus	
	KURHAUS FISCHPLATTE (FÜR 2 PERSONEN) _____ 86 Zander Norwegischer Fjordlachs Kutterscholle Riesengarnelen grüner Spargel Gurkensalat Kräuterbutter Butterkartoffeln Zitrone	
	TRÜFFEL-TAGLIARINI 23/29 AUS DEM GRANA PADANO LAIB (AM TISCH SERVIERT) Schwarzer Trüffel Rahmsauce Frühlingszwiebeln	
	CRÈME BRÛLÉE _____ 14 Karamell Himbeersorbet Minze	
	DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE _____ 15 Waldbeeren Haselnuss Hippe	
	MECKLENBURGER ERDBEEREN _____ 16 Romanoff-Sauce Vanilleeis Amarettini	
	SAISONALE EISCREME UND SORBET _____ 3 Per Kugel	
	KÄSE VON DER RÜGENER HOFKÄSEREI BISDAMITZ (3 Sorten) _____ 17 Feigensenf Früchte Nüsse	