

Kurhaus

Restaurant

VORSPEISEN	CEASAR SALAD Parmesan Knoblauch Kapern Croûtons	15	HAUPTGÄNGE	
	TATAR VOM WEIDERIND Wildkräuter Radieschen Schnittlauch eingelegte Senfkörner	20		
	KARAMELLISierter ZIEGENKÄSE Spargelsalat Orange Cashewnüsse	18		
	GERÄUCHERTER STREMELLACHS Gartengurke Apfel-Schalotten-Confit Wildkräuter	21		
SUPPEN	BINZER RÄUCHERFISCHSUPPE Forelle Meerrettich Dill	17	HAUPTGÄNGE	
	PELATI-TOMATENSUPPE Schmand Basilikum Croûtons	14		
VEGETARISCH	BEELITZER SPARGEL 300g Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter neue Kartoffeln	28		DESSERTS
	THAILÄNDISCHES LINSENCURRY Limette Kokosmilch Naan-Brot Koriander	18/24		
HAUPTGÄNGE	ZANDERFILET Beelitzer Spargel Kartoffelstampf Limetten-Rieslingsauce Wildkräuter	31	KÄSE	
	KUTTERSCHOLLENFILET Gurkensalat Speckstippe Kartoffeln Frühlingszwiebeln	27		
	NORWEGISCHER FJORDLACHS Carnaroli-Risotto Rauke getrocknete Tomaten gegrillte Zitrone	28		
FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE Beelitzer Spargelragout Weißwein-Risotto Mascarpone Datterini-Tomaten		27		
GRATINierter LAMMRÜCKEN Ofenpolenta Aprikosen Zucchini Rosmarin		29		
ROSA KALBSFILET Erbsenpüree schwarzer Sommertrüffel Sprossen Portweinjus		39		
KURHAUS SPEZIALS Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte ausschließlich bis 20:30 Uhr bestellbar sind.				
KURHAUS FISCHPLATTE (FÜR 2 PERSONEN) Zander Norwegischer Fjordlachs Kutterscholle Riesengarnelen Spargel Gurkensalat Kräuterbutter Butterkartoffeln Zitrone		86		
TRÜFFEL-TAGLIARINI AUS DEM GRANA PADANO LAIB (AM TISCH SERVIERT) Schwarzer Trüffel Rahmsauce Frühlingszwiebeln		23/29		
CRÈME BRÛLÉE Karamell Himbeersorbet Minze		14		
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE Waldbeeren Haselnuss Hippe		15		
MECKLENBURGER ERDBEEREN Romanoff-Sauce Vanilleeis Amarettini		16		
SAISONALE EISCREME UND SORBET Per Kugel		3		
KÄSE VON DER RÜGENER HOFKÄSerei BISDAMITZ (3 Sorten) Feigensenf Früchte Nüsse		17		