

VORSPEISEN	FELDSALAT _____ 14 gerösteter Kürbis Feigen Croûtons gereifter Balsamico
	SASSNITZER MATJESTATAR _____ 18 Apfel rote Zwiebeln Crème fraîche Pumpernickel
	KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE _____ 18 Chicoréesalat Orange Cashewnüsse
	CARPACCIO VOM KALBSTAFELSPITZ _____ 20 Tomatenvinaigrette Kürbiskerne Schnittlauch
SUPPEN	BINZER FISCHTOPF _____ 19 Fischfilets Garnele Safran Wurzelgemüse
	SELLERIE-BIRNENSUPPE _____ 14 Walnüsse Mettenden von Jäger Albrecht
VEGETARISCH	TAGLIARINI _____ 23/29 Schwarzer Trüffel Käse vom Hofgut Bisdamitz
	EDELPILZ-RISOTTO _____ 18/24 Mascapone Rauke Parmesan
HAUPTGÄNGE	KABELJAU _____ 27 Kartoffelstampf pochiertes Ei Wiesenkräuter Rügener Senfsauce
	RIESENGARNELEN _____ 29 Fenchel Chorizo-Risotto knuspriger Kataifi Safransauce
	NORWEGISCHER FJORDLACHS _____ 28 getrüffelter Spinat Butterkartoffeln Rieslingsauce

HAUPTGÄNGE	GRANITZER WILDGULASCH _____ 26 Pilze Rauchspeck Apfelkohl Kartoffelkloß Burgundersauce
	KALBSLEBER "BERLINER ART" _____ 27 Kartoffelpüree glasierte Äpfel Zwiebeln Calvados
	RINDERFILET _____ 39 Hokkaido-Kürbis Kartoffeln Bohnengemüse Assam-Pfeffersauce
	ROSA GEBRATENE ENTENBRUST _____ 29 Rahmwirsing Ur-Karotte Kartoffelgratin Rotweinsauce
<p>GENUSS FÜR 2 Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte ausschließlich bis 21:00 Uhr bestellbar sind. Die Zubereitungszeit für ein Medium gegartes Chateaubriand beträgt ca. 30 Minuten.</p>	
DESSERTS	KURHAUS FISCHPLATTE _____ 86 Kabeljau Norwegischer Fjordlachs Kutterscholle Riesengarnelen Fenchel Gurkensalat Kräuterbutter Butterkartoffeln Zitrone
	CHATEAUBRIAND (AM TISCH TRANCHIERT) _____ 92 400g Doppellendensteak Trüffel-Kartoffelpüree Marktgemüse Sauce Béarnaise Portweinsauce
	CRÈME BRÛLÉE _____ 13 Karamell Mandarinsorbet
KÄSE	ZITRONENTIRAMISU _____ 14 Limoncello Kakao Haselnuss Knusper
	WARMER SCHOKOLADEN-LAVAKUCHEN _____ 15 Joghurteis Vanille-Crumble
	SAISONALE EISCREME SORBET _____ 3 Per Kugel
	KÄSE VON DER RÜGENER HOFKÄSEREI Bisdamitz (3 Sorten) _____ 16 Feigensenf Früchte Nüsse