

VORSPEISEN	WILDKRÄUTERSALAT _____ 14 Radieschen Edamame Blaubeeren gereifter Balsamico
	GEBEIZTE FJORDLACHS-FORELLE _____ 20 Limettenkaviar Avocado Apfel Gurke
	KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE _____ 18 Spinatsalat Cashewnüsse Himbeerdressing
	CARPACCIO VOM KALB _____ 21 Trüffelschmand Grana Padano Rauke Kalamata-Oliven
SUPPEN	BINZER FISCHTOPF _____ 19 Fischfilets Garnele Safran Wurzelgemüse
	KAROTTEN-INGWER-SUPPE _____ 14 Thaicurry Kokos Zitronengras
VEGETARISCH	TAGLIARINI _____ 23/29 Schwarzer Trüffel Käse vom Hofgut Bisdamitz
	GARTEN-RISOTTO _____ 18/24 Spinat Kirschtomaten grüner Spargel Wildkräuter Parmesan
HAUPTGÄNGE	KABELJAU _____ 29 Kartoffelstampf pochiertes Ei Wiesenkräuter Rügener Senfsauce
	RIESENGARNELEN _____ 27 Tagliarini Olivenöl Petersilie Knoblauch Chili
	KUTTERSCHOLLENFILET _____ 26 Butterkartoffeln Gurkensalat Dill Speckstippe Zitrone

HAUPTGÄNGE	GESCHMORTE LANDSCHWEINEBÄCKCHEN _____ 28 Portwein Marktgemüse Rosmarin Kartoffelstampf
	KALBSLEBER "BERLINER ART" _____ 29 Kartoffelpüree glasierte Äpfel Zwiebeln Calvados
	RINDERFILET _____ 39 Kartoffelgratin mit Edelpilzen Bohnen Speck Assam-Pfeffersauce
	GEBRATENE BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN _____ 27 Risotto Limette grüner Spargel Rotweinjus
	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.
HAUPTGÄNGE	KURHAUS FISCHPLATTE _____ 86 Kabeljau Lachsforelle Kutterscholle Riesengarnelen grüner Spargel Gurkensalat Butterkartoffeln Béarnaise Zitrone
	CHATEAUBRIAND (AM TISCH TRANCHIERT) _____ 92 400g Doppellendensteak Trüffel-Kartoffelpüree Marktgemüse Kräuterbutter Portweinsauce
DESSERTS	CRÈME BRÛLÉE _____ 13 Karamell Vanille Yuzu-Joghurteis
	DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE _____ 14 Waldbeeren Knusper
	ERDBEER-RHABARBER-TRIFLE _____ 14 Vanillecreme Pistazieneis
KÄSE	SAISONALE EISCREME UND SORBET _____ 3 Per Kugel
	KÄSE VON DER RÜGENER HOFKÄSEREI BISDAMITZ (3 Sorten) _____ 16 Feigensenf Früchte Nüsse