

TRAVEL CHARME

Kurhaus Binz
Binz / Rügen

VORSPEISEN

CEVICHE VOM OSTSEE DORSCH

Grapefruit | Avocado | Koriander
15

TARTE VON BUNTER BEETE

Ziegenfrischkäse | Himbeeren | Haselnüsse
14

GEBEIZTER MEERSAIBLING

Gurken-Dill-Schmand | Rettich | Saiblingskaviar
17

TATAR VOM POMMERSCHEN RIND

geröstetes Landbrot | Estragonsenf | Kräutersalat
18

KURHAUS-SALAT

Kopfsalat | gehobeltes Gemüse | Joghurt-Dressing
13

SUPPEN

PIFFERLING-CREMESUPPE

Tomaten-Parmesan-Crostini
10

DIE FISCHSUPPE

Ostseefisch | Riesengarnele | Wurzelsud
18

VEGETARISCH

KARAMELLISIERTER BLUMENKOHL

Kurkuma | rote Linsen | Pfirsich | Koriander
15

FRISCHE BANDNUDELN

Trüffelbutter | Käse von der „Biokäserei Backensholz“ |
gehobelter Sommer-Trüffel
24

TRAVEL CHARME

Kurhaus Binz
Binz / Rügen

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES ZANDERFILET

sautierte Pfifferlinge | Porree | Tomaten
25

GEGRILLTES FILET VOM LABEL ROUGE LACHS

Senfsauce | Blattspinat | Kartoffelpüree
26

GANZE SEEZUNGE IN NUSSBUTTER SAUTIERT

Gurkensalat | Petersilien-Kartoffeln
38

PERLHUHNBRUST AUS DEM OFEN

cremige Polenta | sautierte Heidelbeeren | wilder Brokkoli
23

ROSA GEBRATENES KALBSFILET

Portwein-Jus | Parmesan | Erbsen | konfierte Kartoffeln
34

GEGRILLTES KOTELETT VOM HOLSTEINER LANDSCHWEIN

Räucherpaprika | Feldbohnen | Kartoffelpüree
29

DESSERTS

KONFIERTER RHABARBER

Erdbeeren | Joghurtschaum | Mandelkrokant
9

APRIKOSEN CRUMBLE

Vanillesauce | Rosmarinhonig | Himbeersorbet
11

MILLE FEUILLE MIT SCHOKOLADEN-GANACHE

Sommerbeeren | Vanilleeis
12

KÄSE VARIATION VOM BIO KÄSEHOF BACKENSHOLZ

mit Rügener Birnensenf
16