

VORSPEISEN

FELDSALAT	___ 14
gerösteter Kürbis Feigen Croutons Balsamico	
GARNELEN-COCKTAIL	___ 21
Gurke Avocado Crème Fraîche Dill	
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE	___ 18
Chicorée-Salat Orangen Cashewnüsse	
RINDSTATAR	___ 23
Gratiniert mit Café de Paris Butter Wildkräuter Zitrone Kapern	

SUPPEN

BINZER FISCHTOPF	___ 19
Fischfilets Garnele Safran Wurzelgemüse	
EDELPILZ-CREMESUPPE	___ 14
Kräuterschmand Rügener Rapsöl	

VEGETARISCH

FRISCHE TAGLIARINI	23/29
Schwarzer Trüffel Bisdamitzer Käse	
KÜRBIS-RISOTTO	18/24
Mascarpone Rauke Parmesan	

HAUPTGÄNGE

KABELJAU	___ 29
Kartoffelstampf pochiertes Ei Wiesenkräuter Rügener Senfsauce	
RIESENGARNELEN	___ 28
Tagliarini Hummersauce Basilikum Tomaten	
GANZE KUTTERSCHOLLE	___ 25
Gurkensalat Butterkartoffeln Speckstippe Zitrone	

GRANITZER WILDGULASCH	___ 28
Pilze Rauchspeck Apfelrotkohl Kartoffelkloß Burgundersauce	
KALBSLEBER "BERLINER ART"	___ 29
Kartoffelpüree glasierte Äpfel Zwiebeln Calvados	
GEBRATENES RINDERFILET	___ 41
Hokkaido-Kürbis Bohnengemüse Rotwein-Pfeffersauce	
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST	___ 31
Rahmwirsing Ur-Karotte Kartoffelgratin Portweinsauce	

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.

KURHAUS FISCHPLATTE	___ 86
Kabeljau Lachsforelle Kutterscholle Riesengarnelen Fenchel Gurkensalat Butterkartoffeln Béarnaise Zitrone	
CHATEAUBRIAND (AM TISCH TRANCHIERT)	___ 92
400g Doppellendensteak Trüffel-Kartoffelpüree Marktgemüse Kräuterbutter Portweinsauce	

CRÈME BRÛLÉE	___ 13
Karamell Mandarinsorbet	
BIRNEN-TIRAMISU	___ 15
Poseritzer Bioquark Kakao Haselnuss	
WARMER SCHOKOLADEN- LAVAKUCHEN	___ 15
Kirsch-Joghurteis Vanille-Crumble	
SAISONALE EISCREME UND SORBET	___ 3
Per Kugel	

KÄSE VON DER RÜGENER HOFKÄSEREI BISDAMITZ	___ 18
Feigensenf Früchte Nüsse	