

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
mit Dressing nach Wahl



€ 9,80

Carpaccio vom Rind
mit Spänen vom italienischen Hartkäse
und Honig-Balsamico-Dressing



€ 14,80

Gratinierter Ziegenkäse
serviert mit hausgebackenem Baguette,
an mit Thymian-Honig marinierten Blattsalaten



€ 14,80

Lachstatar
auf Pumpernickel-Taler, Avocado-Creme
und Salatbouquet mit Mango-Dressing



€ 16,40

Suppen

Tomatencremesuppe aus frischen Tomaten
mit Kräuter-Crème fraîche



€ 8,70

Kräftige Wildsuppe
herzhaft-würzig mit Pilzen und Preiselbeersahne



€ 9,80

Zu unseren Suppen und Salaten reichen wir Ihnen gerne hausgebackenes Baguette,
auf Wunsch auch gerne glutenfrei. Die glutenfreien Backwaren backen wir frisch für Sie,
daher kommt es zu kurzen Wartezeiten.



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei

Hauptgerichte

für den kleinen Hunger

Kurhaus-Wrap

gebratene Hähnchenbrust in süß-scharfer Sauce;
mit Mozzarella, Cheddar, Eisbergsalat und Zwiebeln

€ 17,80

Gebackene Ofenkartoffel mit Räucherlachs

an einer Salatvariation.

Es stehen Ihnen folgende Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip  Avocado-Tomaten-Dip 
Sour Cream 



€ 15,80

Tomaten-Brot-Salat

mit in Olivenöl gerösteten Brotwürfeln, Fetakäse, Oliven und Wildkräutersalat
... auch ohne Feta



€ 15,80



€ 13,80

Quinoa-Gemüse-Strudel

mit getrockneten Tomaten, Champignons,
Zucchini, Paprika und Zwiebeln gefüllter Blätterteig
und Kartoffel-Spalten



€ 18,90

Es stehen Ihnen folgende Dips zur Auswahl:

Kichererbsen-Paprika-Dip  Avocado-Tomaten-Dip  Sour Cream 

Unsere Salatspezialitäten . . .

Großer Salatteller mit bunter Salatvariation

mit Blattsalaten, Tomaten, Gurke und Paprika



€ 15,80

wahlweise mit...

Hähnchenbruststreifen vom Lavasteingrill



zzgl. € 5,60

Garnelen



zzgl. € 8,90

Lammrücken-Tranchen vom Lavasteingrill



zzgl. € 13,90

Zu jedem Salat reichen wir Baguette und ein Dressing nach Wahl:

Joghurt-Dressing "Sylter Art", Honig-Balsamico-Dressing, Mango-Dressing,
Himbeer-Vinaigrette, Öl und Aceto Balsamico



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei

Burger

Bulgur-Burger

mit einer Feta-Bärlauch-Füllung, Cheddar-Käse und Relish-Sauce



€ 19,40

Hähnchen Burger

gegrillte Hähnchenbrust, Camembert, Tomatenscheiben, Wildkräutersalat und Preiselbeer-Mayonnaise

€ 19,80

Wild Burger

Rotwildfleisch, karamellisierte Rotwein-Zwiebeln, Cheddar-Käse, Wildkräutersalat und Maronen-Joghurt-Mayonnaise

€ 21,40

Angus-Burger

Black Angus Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speckstreifen, Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Eisbergsalat und Barbecue Sauce

€ 22,40

Zu allen Burgern reichen wir wahlweise Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes.

Schröders Klassiker

Mecklenburger Pflaumenbraten

geschmorter Schweinenacken mit Backpflaumenfüllung, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



€ 19,80

Hähnchenbrust aus dem Ofen

unter einer Mandelkruste, belegt mit Orangenfilets, in einer Preiselbeer-Sahne-Sauce mit Kartoffelkroketten

€ 19,80

Geflügel-Sauerfleisch nach Mecklenburger Art

im eigenen Asplik an Remouladensauce mit Bratkartoffeln



€ 19,80

Aal „Sauer“

im eigenen Asplik an Remouladensauce mit Bratkartoffeln



€ 24,90

Heidberger Steak-Platte

kurz gebratenes Fleisch von Rind, Schwein und Huhn, an Pfannengemüse und Bratkartoffeln; serviert mit einer Dijon-Senf-Sauce

€ 26,80



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei

Feinstes vom Lavasteingrill

Argentinisches Rinderhüftsteak 200g
fein marmoriert, herzhaft



€ 21,80

Neuseeland Lammrücken 180g
das beste Stück vom Lamm



€ 24,80

Rumpsteak Deutsche Färse 350 g
aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischem Fettrand;
kräftig im Geschmack



€ 34,20

Filetsteak Deutsche Färse 250 g
das edelste Stück vom Rind



€ 36,40

Dazu servieren wir Ihnen gerne nach Wahl:
hausgemachte Kräuterbutter
€ 2,80

Gemüse jeweils € 6,40

**gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln, buntes Pfannengemüse,
Bohnen mit Speck und Zwiebeln, gebutterte Möhrenscheiben**

Saucen jeweils € 4,80

**Dijon-Senf-Sauce, Sauce hollandaise
Sauce béarnaise, Steak-Sauce, Rosmarin-Jus**

Beilagen jeweils € 5,90

**Kartoffelkroketten, Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes, Schupfnudeln,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelspalten, Kartoffelgratin, Kartoffelrösti**

Ofenkartoffel mit Sour Cream
€ 6,60

Gurkensalat
€ 6,60

**Kleiner gemischter Salat
mit Dressing nach Wahl:**
Joghurt-Dressing "Sylter Art", Honig-Balsamico-Dressing, Mango-Dressing,
Himbeer-Vinaigrette, Öl und Aceto Balsamico
€ 9,80



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei

Wildgerichte

... aus eigener Jagd

Pikantes Wildragout mit Pilzen
an Kartoffelrösti

€ 21,40

Braten von der Wildschweinkeule
in eigener Sauce;
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

€ 23,80

Wildschwein-Schnitzel aus dem Rücken
an Bohnen mit Speck und Zwiebeln, Rotweinsauce
und Schupfnudeln

€ 32,60

Fischgerichte

Forelle nach Art der Müllerin
an einem kleinen Salatbouquet;
serviert mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter
und Salzkartoffeln

€ 24,20

Gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat mit roten Zwiebeln;
dazu reichen wir eine feine Dillsauce und Salzkartoffeln

€ 25,80

Lachsfilet vom Lavasteingrill
mit gebutterten Zuckerschoten,
Wildreis und Dillsauce oder Kräuter-Pesto

€ 27,30

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die in bestimmten Lebensmitteln
enthaltenen allergenen Inhalts- und Zusatzstoffe.



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei