

**Sehr verehrter Gast,**

**wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem**

## **Hotelrestaurant**

**mit moderner, eleganter und leichter Küche.**

Die Angebote der regionalen und leichten Küche bilden eine Harmonie mit dem hellen, freundlichen und modernen Ambiente des Restaurants mit Meeresblick.

Die Auswahl unserer Speisen berücksichtigt auch die Wünsche ernährungsbewusster Gäste und Vegetarier. Probieren Sie einmal die **Thalasso-Vitalkost**, gesunde und vollwertige Ernährung als Basis für geistiges und körperliches Wohlbefinden.

Beginnen Sie den Tag mit einem großzügigen und gesunden **Frühstück** vom Büfett in der Zeit zwischen 6.30 Uhr und 10.30 Uhr.

Am Abend können Sie zwischen unserem **à la carte-Angebot** oder unseren **thematisch wechselnden Abendbüfett**s wählen:

**montags: WELLNESSBÜFETT**

**dienstags: KRÄUTERBÜFETT**

**mittwochs: OSTSEEBÜFETT**

**donnerstags: ITALIENISCH-SPANISCHES BÜFETT**

**freitags: FISCH AUS ALLER WELT**

**samstags: EXOTISCHES BÜFETT**

**sonntags: WINTERBÜFETT**

Unsere Köche, Kellner, Küchen- und Serviermeister beraten Sie gern und mit Vergnügen. Bitte denken Sie auch daran, dass „gute Dinge eine Weile brauchen“ – so auch ein gutes Essen seine Zeit... Unsere Speisen werden ausnahmslos frisch zubereitet.

Möchten Sie über unsere weiteren aktuellen Angebote und Veranstaltungen informiert werden, hinterlassen Sie uns bitte Ihre Adresse.

Nils Handke  
F&B Manager

Michael Sellmann  
Küchenchef

# VORSPEISEN

---

Marinierte Entenbrust

mit Balsamicoglace

an Kräutersalat

9,50 €

Pfefferlachs

mit Forellen-Kaviarcreme

auf Baby-Leaf-Salat

11 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Olivenöl-Dressing

und gehobeltem Parmesan

11,50 €

# SUPPEN

---

Kürbiscremesuppe  
mit getrocknetem Serranoschinken

5,90 €

Klares Dorschüppchen  
mit Tomatenfilets  
und Minze

6,50 €

Wildessenz  
mit Waldpilzen

6,90 €

# FISCHGERICHTE

---

Gegrilltes Lachsfilet  
mit Vanille-Wirsing  
und Kräuterkartoffeln

19,50 €

(kleine Portion: 13 €)

Riesengarnelen (Wildfang)  
mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt  
an Tomaten-Champignonragout  
und Wildreis

26,50 €

Gebratene Nordseezunge  
mit Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln

31,50 €

# FLEISCHGERICHTE

---

Mit Serranoschinken bardierte Schweinemedallions  
an Kräuterpilzen, Rosenkohl  
und Kartoffelgratin

18 €

Geschmorte Hirschkeule  
mit Rotkohl, Baby-Apfel, Maronen  
und Kartoffelklößen

18,50 €

Gebratenes Entenbrustfilet  
an schwarzer Fliederbeersauce, Paprika-Champignon Gemüse  
und Birnenkroketten

18,80 € (kleine Portion: 13,90 €)

Geschmorte Rinderbacke  
mit frischem Gemüse  
und Meerrettichpüree

19,50 €

Gebratenes Rumpsteak vom Weiderind  
mit gekräuterten Champignons  
und Kartoffelriegel

20,50 € (kleine Portion: 15 €)



## Gutes vom Landwerthof Stahlbrode:

---

Hausgemachte Rinderroulade  
mit Apfelrotkohl  
und Reibeklößen

16,50 €

# KALTE SPEISEN

---

Frische Blattsalate  
mit Balsamico-Essig, Parmesansplittern, marinierten Entenbrustfilets  
und Rotweinschalotten

12,50 €

Trilogie vom Ostseelachs  
(Räucher-, Stremel- und Zitronen-Pfeffer-Lachs  
mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dillschaum)  
Dazu reichen wir Butter und geröstetes Schwarzbrot.

15,90 €

Tatar mit Zwiebeln,  
grünen Oliven, Sardellenringen und einem Kaviar<sup>(3)</sup>-Ei  
Dazu servieren wir gemischtes Brot und Butter.

17 €

»Schlemmer-Teller«  
mit Weinbrand angemachtes Tatar,  
Entenspickbrust an Cumberlandsauce,  
ungarische Salami & Cherry-Tomate,  
Räucheraalfilet an Dillsauce  
und Blue Master mit Belegkirschen

17,50 €

# DESSERTS / KÄSE

---

Warme Rotweinpflaumen  
mit Eis von der Tahiti-Vanille

5,90 €

Baileys-Mousse  
mit hausgemachten Pralinés  
und Früchten

6,50 €

Crème brûlée  
mit Brombeersorbet  
und Likörpraliné

8 €

Flambiertes Früchte-Medley  
mit frischer Obstvariation  
an Vanilleeis<sup>(1)</sup>

16 €

Delikate Käseauswahl  
- Blue Master, französischer Brie, Passendale,  
Ziegenkäse und Ortler -  
mit Kracker

16 €

---

Die bei der Speisenherstellung verwendeten Lebensmittel mit Zusatzstoffen haben wir wie folgt gekennzeichnet:

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff      <sup>(2)</sup> mit Konservierungsmitteln      <sup>(3)</sup> mit Antioxydationsmitteln  
<sup>(4)</sup> mit Geschmacksverstärker      <sup>(5)</sup> mit Süßungsmitteln