

Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant „Zum Stargarder“ im HOTEL ZUR BURG und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Der Name des Restaurants steht als Symbol für die enge Verbundenheit mit unserer Stadt und ihrer architektonischen Kostbarkeit, der mittelalterlichen Burganlage.

In unmittelbarer Nähe unseres Hauses befindet sich das Wahrzeichen, das der Stadt den Namen gab (Stargard - alte Burg). 1170 wurde der Ort erstmals urkundlich erwähnt und erlebte eine wechselvolle Geschichte.

Schon um 1236 begann am alten Burgstandort der Bau der heutigen Burganlage. Sie wurde 1258 als landesherrliche Residenz fertig gestellt. Ein Jahr später erhielt Stargard das Stadtrecht der alten Stadt Brandenburg und gelangte noch im selben Jahrhundert in mecklenburgischen Besitz.

Die Burg war danach Residenz der Herzöge von Mecklenburg/Stargard, erlebte Brände, Um- und Ausbauten und wurde 1631 im Dreißigjährigen Krieg Hauptquartier des Generals Tilly gegen die Schweden.

Nach der Errichtung des Herzogtums Mecklenburg - Strelitz im Jahre 1701 war die Burg Wohnsitz von herzoglichen Amtmännern, Hauptleuten und Drostern und gelangte 1929 schließlich in den Besitz der Stadt, die sich seit dem Burg Stargard nennt.

Noch heute prägt die gut erhaltene Burganlage mit dem 30 Meter hohen, wieder zugänglichen Bergfried das Geschehen in unserer ca. 4.000 Einwohner zählenden Kleinstadt.

Auch wir haben uns vom Burgflair inspirieren lassen und bieten Ihnen Spezialitäten nach Burgherrenart sowie andere köstliche regionale und überregionale Gerichte.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und guten Appetit!

Aus dem Mecklenburger Suppentopf

Geflügelbrühe nach Art des Hauses mit Geflügelfleisch, Eierstich und Gemüse	4,35 €
Tomatensuppe „Toskana“ mit Basilikum und Croutons	4,35 €
Russische Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone	4,75 €
Nordische Waldpilzcremesuppe mit Sauerrahm und Kräutern	4,75 €

Aus dem Burgarten

Kleiner gemischter Salat mit Gemüse der Saison	4,95 €
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum - Pesto, Olivenöl und Balsamico	7,45 €
Schlemmersalat	9,55 €
Salatkomposition der Saison mit gerösteten Pinienkernen, karamellisierten Walnusskerne und Obst dazu wählen Sie gebratene	
- Blattsalat mit Avocados und Hähnchenbrust	12,95 €
- Blattsalat mit Orange und Rind	14,45 €
- Blattsalat mit Mango und Entenbrust	14,45 €
Alle Salate servieren wir mit Brot und Dressing Ihrer Wahl:	
- Sauce Vinaigrette (Essig - Öl - Kräutersauce)	
- Joghurtdressing	
- Balsamico - Dressing	
- Honigdressing	

Kleine Leckereien

Feines Ragout im Nöpfchen serviert mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken	4,95 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frischem Salat und Toast	5,95 €
Toast „Hawaii“ gebutterter Toast mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken	5,95 €

Geflügeltes vom Burghof

Bunter Gemüseteller frisches Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt, dazu gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen	10,95 €
Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit mediterranem Gemüse in Sahnesauce im Nudelnest	11,45 €
Hähnchenbrustfilet „Exotik“ Gebratene Hähnchenbrust mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken, dazu Schattenmorellen und Kartoffelkroketten	12,45 €
Knusper - Hähnchenbrust mit Cornflakes panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Kochschinken und Frischkäse, serviert an Broccoli mit Sauce Hollandaise und hausgemachten Herzoginkartoffeln	12,45 €
Geschmorte Entenbrust mit Backpflaumenjus, dazu servieren wir Burgunderrotkohl und Kartoffelklöße	15,45 €

Deftiges aus der Mecklenburger Küche

Mecklenburger Bauernfrühstück mit Senfgurke und Rote Beete	9,95 €
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Apfelremouladensauce, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	11,45 €
Deftiges Eisbein mit Weinsauerkraut und Erbsenpüree, dazu Speckzwiebeln und Senf	12,45 €
Gefüllte Rinderroulade nach „Hausfrauenart“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	15,45 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Hamburger Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln	12,45 €
Schnitzel „Balkan“ paniertes Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, Pommes frites und Salatbeilage	13,45 €
Schnitzel „Champi“ paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, dazu Pommes frites und Salatbeilage	14,45 €
Steak „Kräuterbutter“ Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, feinen Buttererbsen und Pommes frites	12,45 €
Steak „au four“ Schweinerückensteak mit feinem Ragout und Käse überbacken, dazu feine Erbsen und gebackenen Kartoffelspalten	14,45 €
„Sau & Pasta“ gebratene Schweinefiletstreifen mit Champignons in Sahnesauce auf Bandnudeln	14,95 €
Schweinemedailleurs „Bacon“ umhüllt mit Speckstreifen, dazu Rahmchampignons, Broccoliröschen und Twisterkartoffeln	15,95 €
Argentinisches Rinderhüftsteak an mediterranem Pfannengemüse, Portweinbutter und gebackenen Kartoffelspalten	18,95 €
Rumpsteak „Turmwächter“ mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	19,95 €
Rumpsteak „Strindberg“ in einer Hülle aus Senf, Zwiebeln und Ei, serviert mit Pommes frites und knackigen Blattsalaten	21,95 €
„Burgherrenplatte“ Hähnchenbrustfilet in einer Eihülle, Schweinerückensteak und Rumpsteak an gedünstetem Gemüse der Saison und sautierten Champignons, dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln	21,95 €

Aus den Wäldern rund um die Burg

Wildgulasch nach Burgherrenart mit Burgunderrotkohl und Kartoffelklößen	13,95 €
Hirschbraten aus der Keule in Wacholderbeersauce mit Preiselbeerrotkohl und gebutterten Kartoffeln	15,45 €

Aus den Seen und dem Meer

Matjesfilet nach Aalrauch - Art mit Apfel - Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln	10,95 €
„Lachs & Pasta“ Wildlachsfiletstücke und Cherrytomaten in einer Kräutersahnesauce auf Bandnudeln, dazu Parmesan	13,45 €
Forelle „Mediterran“ gebratene Regenbogenforelle, gefüllt mit frischen Kräutern und Knoblauch auf mediterranem Gemüse und gewürzten Kartoffelspalten	13,45 €
„Fisch mal anders“ gebratenes Seelachsfilet in einer Eihülle, mit Ananas und Käse gratiniert an Basmatireis und Currysahnesauce	14,95 €
Gebratenes Zanderfilet auf Wurzelgemüwestreifen mit Kräuterrahmsauce und gebutterten Kartoffeln	15,45 €
Fischerplatte Zanderfilet, Wildlachsfilet und Seelachs mit Shrimps, gedünstetem Wurzelgemüse und Kräuterreis	17,45 €

Über Lebensmittelzusatzstoffe in einzelnen Gerichten informiert Sie gern unser Servicepersonal.

ZUM STARGARDER

Alkoholfreie Getränke

Glashäger Mineralwasser, klassisch	0,25 l	1,80 €
Glashäger Mineralwasser, still	0,25 l	1,80 €
Glashäger Mineralwasser, medium	0,75 l Fl.	3,90 €
Glashäger Bitter Lemon	0,25 l	2,20 €
Glashäger Tonic Water	0,25 l	2,20 €
Glashäger Ginger Ale	0,25 l	2,20 €
Coca Cola	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,40 €
Coca Cola light	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,40 €
Fanta	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,40 €
Sprite	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,40 €
Spezi (Cola & Fanta)	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,40 €
Apfelschorle	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,40 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Kirschsft	0,2 l	2,20 €
Bananensaft	0,2 l	2,20 €
„Kiba“	0,2 l	2,20 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,20 €
Schw. Johannesbeere	0,2 l	2,20 €
Tomatensaft	0,2 l	2,20 €

Heiße Getränke und Spezialitäten

Tasse Kaffee		1,90 €
Kännchen Kaffee		2,90 €
Espresso		1,90 €
Espresso, doppelt		3,60 €
Cappuccino		2,70 €
Milchkaffee		3,20 €
Latte Macchiato		3,20 €
Heiße Schokolade		2,70 €

Glas PURE - Tee, verschiedene Sorten - wir beraten Sie gern 1,90 €

Glas heiße Zitrone		1,80 €
Glas Glühwein		3,10 €
Glas Grog vom Rum (4 cl)		4,20 €

Bier vom Faß

Lübzer Pils	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,70 €
Carlsberg	0,3 l	2,80 €
Duckstein Spezialbier	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €
Alster (Lübzer & Sprite)	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,70 €

Bier aus der Flasche

Erdinger - Weizen kristall	0,5 l	3,70 €
Erdinger - Weizen hell	0,5 l	3,70 €
Erdinger - Weizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Erdinger - alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	2,60 €

Aperitifs

Sherry Medium	5 cl	2,30 €
Sherry Seco	5 cl	2,30 €
Martini Bianco	10 cl	3,40 €
Martini Rosso	10 cl	3,40 €

Sekt

Bernard - Massard „Tradition“	0,1l	2,50 €
halbtrocken	0,75l	14,20 €
Bernard - Massard „Tradition“	0,1l	2,50 €
trocken	0,75l	14,20 €

Weißwein offen (0,25l)

Riesling - trocken		5,50 €
mit gertenschlankem, ausbalancierten Körper, mineralisch geprägt Weingut Jacob Schneider, Nahe, Deutschland		
Sauvignon Blanc - trocken		5,50 €
erfrischend, mit belebenden Zitrus- und exotischen Aromen, wenig Säure Le Vinerons de Berticot, IGP Atlantique, Frankreich		
Chardonnay - trocken		5,50 €
kräftig und vollmundig, feine Röstaromen Weinhaus Schild, Nahe, Deutschland		
Lugana DOC - trocken		6,50 €
Rebsorte Trebbiano, strohgelb mit grünlichen Reflexen, zarter Geruch mit fruchtigen Noten, Geschmack zart würzig mit typischer saurer Note Azienda Agricola Feliciano, Pozzolengo, Italien		
Grauer Burgunder - halbtrocken		5,50 €
fruchtbetonter, körperreicher Burgunder, Aromen reifer Äpfel und gelber Früchte Weingut Hermann Bossert, Rheinhessen, Deutschland		
Riesling - halbtrocken		5,50 €
perfekter Riesling mit berauschendem Körper, beeindruckende Finesse und Frucht Weingut Jacob Schneider, Nahe, Deutschland		
Kerner Kabinett - lieblich		5,50 €
vollmundiger, bekömmlicher Kabinettwein, duftet nach Honig und Muskat Weinhaus Schild, Nahe, Deutschland		

Über Jahrgänge und Flaschenpreise informiert Sie gern unser Servicepersonal.

Rosé offen (0,25l)

Portugieser - feinherb 5,50 €
spritziger Roséwein mit einem dezenten Duft nach Himbeeren
Weinhaus Schild, Nahe, Deutschland

Rotwein offen (0,25l)

Merlot - trocken 5,50 €
leichter, fruchtiger Wein mit zarten Tanninen, riecht nach Beeren- und Waldaroma
Le Vinerons de Berticot, IGP Atlantique, Frankreich

Cabernet Sauvignon/Merlot - trocken 5,50 €
ausgeprägt fruchtig, weich und elegant
Concha y Toro, Valle Central, Chile

Pinotage - trocken 7,50 €
tiefrote Farbe, finessenreich, füllig und rund, gut eingebundene Tannine
Lanzerac, Stellenbosch, Südafrika

Syrah - trocken 6,50 €
genialer, würzig, voller Syrah mit herrlichem Waldbeerenaroma
Feudo Arancio, Sizilien, Italien

Red & Smooth - Cuvée halbtrocken 6,00 €
Cuvée aus Portugieser, Dornfelder und Spätburgunder, köstlich, zart und samtig
Weingut Schild, Nahe, Deutschland

Dornfelder - halbtrocken 5,50 €
tiefe rubinrote Farbe, sehr vollmundig, duftet nach Kirschen und Brombeeren
Weingut Frank Meiser, Rheinhessen, Deutschland

Dornfelder - mild/lieblich 5,50 €
milder, sehr fruchtiger Wein mit sanfter Struktur, fein duftende Nuancen von Kirschen
Weingut Frank Meiser, Rheinhessen, Deutschland

Probieren Sie auch unsere regionale Spezialität:

Mecklenburger Landwein, rot 6,50 €

Das Stargarder Land ist seit dem 1. Januar 2005 ein weinrechtlich bestimmtes Weinbaugebiet in Mecklenburg-Vorpommern. Es ist mit den Weinbauorten in Rattey und Burg Stargard das nördlichste geschlossene Weinbaugebiet in Deutschland.

Herzog Heinrich V. ließ um 1508 in Stargard einen Weinberg anlegen. In einer Urkunde von 1661 beklagte man die Vernachlässigung des Weinberges durch die Untertanen aus Rowa. Noch heute kündigt der „Weinbergsweg“ vom Weinbau am Messweg, der bis ins 18. Jahrhundert andauerte. Verbilligte Transportmittel, günstigere Preise anderer Weine und das kältere Klima führten zur Einstellung des Weinanbaus in Mecklenburg. Im Jahre 2001 gründeten einige Weinfreunde den „Verein der Privatwinzer zu Burg Stargard“. Im Mai 2002 wurden am Teufelsbruch die ersten Reben gepflanzt. Heute wachsen auf zwei Weinbauflächen ca. 1.200 Rebstöcke der weißen Sorten Müller-Thurgau, Phoenix, Ortega und Eibling, sowie die roten Sorten Regent und Blauer Portugieser. Somit ist der Wein aus Burg Stargard einer der seltensten Weine Deutschlands.

Spirituosen

Kräuter

Tollensekräuter	2 cl	1,50 €
Jägermeister	2 cl	1,90 €
Ramazotti	2 cl	1,90 €
Underberg	2 cl	1,90 €

Brandwein

Neubrandenburger Weizenkorn	2 cl	1,50 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,60 €
Rostocker Kümmel	2 cl	1,60 €
Absolut Vodka	2 cl	1,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	1,90 €
Linie Aquavit	2 cl	2,10 €

Weinbrand & Cognac

Wilthener Goldkrone	2 cl	1,40 €
Asbach Uralt	2 cl	1,70 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	2,80 €

Whisky

Johnnie Walker Red Label	2 cl	2,30 €
Jack Daniels	2 cl	2,60 €
Dimple	2 cl	2,80 €
Tullamore Dew	2 cl	2,80 €

Obstbrände / Grappa / Liköre

Alte Marille	2 cl	2,50 €
Alte Williams Birne	2 cl	2,50 €
Grappa Nonino	2 cl	2,50 €
Kirschlikör	2 cl	1,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	1,70 €
Sambuca	2 cl	1,70 €
Ouzo	2 cl	1,70 €

Cocktails & Mixgetränke

Campari Orange 4 cl 4,80 €

Whisky Cola 4 cl 5,50 €

Gin Tonic 4 cl 5,50 €

Cuba Libre 5,50 €
Rum, Cola, Limetten

Aperol Spritz 5,50 €

Mai Tai 6,45 €

Einer der erfolgreichsten Drinks weltweit. Eine sauer-fruchtige Mischung aus diversen Rumsorten. Dry Orange Curaçao, Mandel und Zitrone. Welcome to Hawaii !!!!

Swimming-Pool 6,45 €

Türkisblau wie die Südsee und doch ein Swimming Pool. Wodka, Rum, Blue Curaçao, Orange und Ananas verschmelzen zu einem bezaubernden Cocktail, der Sie direkt auf's Deck eines Luxusliners befördert. Wir wünschen einen schönen Urlaub!

PIÑA COLADA 5,90 €

Die beliebteste aller Coladas ist eine cremig-süße Mischung aus Rum, Ananas und Kokos und schmeckt wie ein Kurzurlaub in der Karibik.

TEQUILA SUNRISE 5,90 €

Da geht die Sonne auf: Diesen eisgekühlten Mix aus Tequila, Grenadine, Orange und Zitrone kann man immer wärmstens empfehlen.

SEX ON THE BEACH 5,90 €

Warum dieser Cocktail so heiß, weiß kein Mensch, aber Wodka, Pfirsich, Orange und Maracuja sind immer eine Sünde wert.

CAIPIRINHA 5,90 €

Brasilianisches Feuer eiskalt genießen: Der köstliche Caipirinha Cocktail aus Cachaça, Limettensaft und Rohrzucker entführt Sie direkt an den Strand von Rio de Janeiro.

Null Promille Drink

HAVANNA JUICER

4,90 €

Die kubanische Fruchtbombe besteht aus Orange, Maracuja, Pfirsich und schwarzer Johannisbeere. Der fruchtig-süße Havana Juicer ist eine schmackhafte, alkoholfreie Alternative zum Havana Special.

SAN FRANCISCO

4,90 €

Der San Francisco fängt mit seiner sauer-fruchtigen Mischung aus Ananas, Grapefruit, Orangen und Zitrone das Flair der Westküstenstadt ein.

VIRGIN COLADA

4,90 €

Der cremige Mix aus Ananas und Kokos ist die kleine Schwester der Piña Colada. Ohne Alkohol und doch mit genauso viel Geschmack überzeugt die unschuldige Variante des beliebten Cocktail-Klassikers!