



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Aus dem Mecklenburger Suppentopf

Tüffel un Plum	5,45 €
Kartoffelsuppe mit Pflaumen und Speck ^{SCH/GL}	
Hausgemachte Soljanka^{M/S/GL}	4,95 €
mit Sauerrahm und Zitrone	
Nordische Waldpilzcremesuppe^{M/GL}	4,95 €
mit Creme fraiche und frischen Kräutern	

Aus dem Burggarten

Kleiner gemischter Salat mit Gemüse der Saison	5,95 €
Schlemmersalat^{SCH}	11,55 €
Salatkomposition der Saison mit gerösteten Kürbiskernen und Obst	
Wählen Sie dazu	
gebratene Champignons	13,95 €
Hähnchenbrust	16,45 €
Schweinefilet	17,45 €
Rinderhüfte	19,45 €

Alle Salate servieren wir mit Brot und Dressing Ihrer Wahl:

- Sauce Vinaigrette (Essig-Öl-Kräuter-Sauce)^{SEL}
- Joghurtdressing^{M/SOJA}
- Balsamicodressing^{SOJA}
- Gurken-Dill-Honig-Dressing^{M/E/SOJA}



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Kleine Leckereien

Feines Würzfleisch mit Gouda gratinert ^{M/SEL}	5,85 €
Strammer Max ^{L/E/EI/GL/SEL} (Mischbrot, Schinken und Spiegelei)	6,95 €
Gebackener Ziegenkäse ^M auf Tomaten-Rucola-Salat in Olivenöldressing	9,95 €

Geflügeltes vom Burghof

Bunter Gemüseteller frisches Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt, dazu gebratene Putenbrustfiletstreifen	13,95 €
Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ ^{L/SCHA} gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit mediterranem Gemüse in selbstgemachten Pesto-Spaghetti	14,95 €
Hähnchenbrustfilet „Exotik“ ^{M/SCH/G/SENF/SEL} gebratene Hähnchenbrust mit Ananas, Pfirsich, Apfel und Gouda überbacken, dazu Schattenmorellen und Kartoffelkroketten	15,95 €
Knusper-Hähnchenbrust ^{G/M/SCH/SENF/SEL} mit Cornflakes panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Kochschinken und Frischkäse, serviert an Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln	17,95 €
Geschmorte Entenbrust ^{SCH/GL} mit Backpflaumenjus, dazu servieren wir Burgunderrotkohl und Kartoffelklöße	18,95 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Deftiges aus der Mecklenburger Küche

Mecklenburger Bauernfrühstück^{SCH/EI} mit Senfgurke und Rote Beete	10,95 €
Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas^{SCH/M} mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	14,95 €
Deftiges Eisbein^{SCH/S} mit Weinsauerkraut und hauseigenem Erbspüree, dazu Speckzwiebeln und Senf	14,45 €
Mecklenburger Rippenbraten^{SCH/GL} gefüllt mit Backobst, dazu Preiselbeerrotkohl und hauseigener Semmelknödel	16,95 €
Gefüllte Rinderroulade nach „Stargarder Art“^{SCH/GL} mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	18,95 €
Wildgulasch nach Burgherrenart^{SCH/GL} mit Burgunderrotkohl und Kartoffelklößen	16,95 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Vom Grill und aus der Pfanne

Hamburger Schnitzel ^{E/SCH}	15,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln	
Schnitzel „Champi“ ^{E/SCH/M/GL}	15,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, dazu Pommes frites und Salatbeilage	
Steak „au four“ ^{M/SCH}	16,95 €
Schweinerückensteak mit feinem Ragout und Käse überbacken, dazu feine Erbsen und gebackenen Kartoffelspalten	
Holzfällersteak ^{SCH}	16,95 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	
Schweinemedailleurs „Bacon“ ^{M/SCH}	17,95 €
umhüllt mit Speckstreifen, dazu Rahmchampignons, Broccoliröschen und Kartoffelröstis	
Tomahawk-Steak vom Schwein (450 g) ^{SCH}	24,95 €
an mediterranem Pfannengemüse, Kräuterbutter und gebackenen Süsskartoffel-Pommes	
Rumpsteak „Turmwächter“ ^{M/SCH}	23,95 €
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage	
Rumpsteak „Strindberg“ ^{S/E/SEL}	24,95 €
in einer Hülle aus Senf, Zwiebeln und Ei serviert auf Kaiser-Schoten-Erbsengemüse mit Rosmarinkartoffeln	

Wünschen Sie eine Extraportion?

Mayonnaise, Ketchup, Senf 0,50 € – Kräuterbutter 0,80 € – Spiegelei 1,20 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gemüsebolognese mit Spaghetti	12,95 €
Gefüllte Spitzpaprika^M mit Gemüse Frischkäsefüllung auf sautierten Drillingen und Currysud	14,95 €

Aus den Seen und dem Meer

Matjesfilet nach Aalrauch Art^{M/SCH} mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,95 €
„Lachs & Pasta“^{M/SCH/L/SENF/SEL} Wildlachsfiletstücke und Cherrytomaten in einer Kräutersahnesauce auf bunten Bandnudeln, dazu Parmesan	15,95 €
Forelle „Mediterran“^{SCH} gebratene Regenbogenforelle, gefüllt mit frischen Kräutern und Knoblauch auf mediterranem Gemüse, dazu gewürzten Kartoffelspalten	17,95 €
Gebratenes Zanderfilet^{SCH/M} auf Senfgurken-Dill Gemüse mit Kräuterrahmsauce und gebutterten Kartoffeln	16,95 €

Der leckere Abschluss

Mango-Ingwer Creme Brûlée^{E/M} mit frischer Obstvariationen	6.85 €
Zweierlei Schokoladenmousse^{E/M} mit Waldbeerenragout	6.85 €