



## RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

*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 einen guten Appetit!



## RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

### *Aus dem Mecklenburger Suppentopf*

<b>Tomaten Suppe</b>	6,95 €
Mit Creme fraich und Basilikum-Pesto <sup>M/S/GL</sup>	
<b>Hausgemachte Soljanka<sup>M/S/GL</sup></b>	5,95 €
mit Sauerrahm und Zitrone	
<b>Nordische Waldpilzcremesuppe<sup>M/GL</sup></b>	6,95 €
mit Creme fraich und frischen Kräutern	

### *Aus dem Burggarten*

<b>Kleiner gemischter Salat</b> mit Gemüse der Saison	6,95 €
<b>Schlemmersalat<sup>SCH</sup></b>	14,55 €
Salatkomposition der Saison mit gerösteten Kürbiskernen und Obst	
<b>Wählen Sie dazu</b>	
<b>gebratene Champignons</b>	16,95 €
<b>Hähnchenbrust</b>	18,45 €

Alle Salate servieren wir mit Brot und Dressing Ihrer Wahl:

- Sauce Vinaigrette (Essig-Öl-Kräuter-Sauce)<sup>SEL</sup>
- Joghurtdressing<sup>M/SOJA</sup>
- Balsamicodressing<sup>SOJA</sup>



## RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

### *Kleine Leckereien*

<b>Feines Würzfleisch</b> mit Gouda gratinert <sup>M/SEL</sup>	6,85 €
<b>Strammer Max</b> <sup>L/E/EI/GL/SEL</sup> (Mischbrot, Schinken und Spiegelei)	8,95 €
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <sup>M</sup> auf Tomaten-Rucola-Salat in Olivenöldressing	12,95 €

### *Geflügeltes vom Burghof*

<b>Bunter Gemüseteller</b> frisches Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt, dazu gebratene Hähnchenbruststreifen	16,95 €
<b>Hähnchenbrustfilet „Mediterran“</b> <sup>L/SCHA</sup> gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit mediterranem Gemüse in selbstgemachten Pesto-Spaghetti	16,95 €
<b>Hähnchenbrustfilet „Exotik“</b> <sup>M/SCH/G/SENF/SEL</sup> gebratene Hähnchenbrust mit Ananas, Pfirsich, Apfel und Gouda überbacken, dazu Schattenmorellen und Kartoffelkroketten	17,95 €
<b>Knusper-Hähnchenbrust</b> <sup>G/M/SCH/SENF/SEL</sup> mit Cornflakes panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Kochschinken und Frischkäse, serviert an Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln	18,95 €



## RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

### *Deftiges aus der Mecklenburger Küche*

<b>Mecklenburger Bauernfrühstück<sup>SCH/EI</sup></b> mit Senfgurke und Rote Beete	14,95 €
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas<sup>SCH/M</sup></b> mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	16,95 €
<b>Deftige Grillhaxe<sup>SCH/S</sup></b> mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln, dazu reichen wir Ihnen Senf	18,45 €
<b>Mecklenburger Rippenbraten<sup>SCH/GL</sup></b> gefüllt mit Backobst, dazu Preiselbeerrotkohl und hauseigener Semmelknödel	19,95 €
<b>Gefüllte Rinderroulade nach „Stargarder Art“<sup>SCH/GL</sup></b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	20,95 €
<b>Wildgulasch nach Burgherrenart<sup>SCH/GL</sup></b> mit Burgunderrotkohl und Kartoffelklößen	19,95 €



## RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

### *Vom Grill und aus der Pfanne*

<b>Hamburger Schnitzel</b> <sup>E/SCH</sup>	17,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln	
<b>Schnitzel „Champi“</b> <sup>E/SCH/M/GL</sup>	17,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, dazu Pommes frites und Salatbeilage	
<b>Steak „au four“</b> <sup>M/SCH</sup>	18,95 €
Schweinerückensteak mit feinem Ragout und Käse überbacken, dazu feine Erbsen und gebackenen Kartoffelspalten	
<b>Holzfüllersteak</b> <sup>SCH</sup>	18,95 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	
<b>Schweinemedallions „Bacon“</b> <sup>M/SCH</sup>	19,95 €
umhüllt mit Speckstreifen, dazu Rahmchampignons, Broccoliröschen und Kartoffelröstis	
<b>Rumpsteak „Turmwächter“</b> <sup>M/SCH</sup>	25,95 €
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage	
<b>Rumpsteak „Strindberg“</b> <sup>S/E/SEL</sup>	26,95 €
in einer Hülle aus Senf, Zwiebeln und Ei serviert auf Kaiser-Schoten-Erbsengemüse mit Rosmarinkartoffeln	

Wünschen Sie eine Extraportion?

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

Außer Haus Verpackung 1,00€



## RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

### *Vegetarische Gerichte*

**Vegetarische Pasta** 16,95 €  
mit Frischkäse, Marktgemüse der Saison und gerösteten Kernen

**Bunter Gemüseteller** 14,55€  
frisches Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt

### *Aus den Seen und dem Meer*

**Matjesfilet nach Aalrauch Art<sup>M/SCH</sup>** 16,95 €  
mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln

**„Lachs & Pasta“<sup>M/SCH/L/SENF/SEL</sup>** 18,95 €  
Wildlachsfiletstücke und Cherrytomaten  
in einer Kräutersahnesauce auf bunten Bandnudeln, dazu Parmesan

**Forelle „Mediterran“<sup>SCH</sup>** 19,95 €  
gebratene Regenbogenforelle, gefüllt mit frischen Kräutern  
und Knoblauch auf mediterranem Gemüse, dazu gewürzten Kartoffelspalten

**Gebratenes Zanderfilet<sup>SCH/M</sup>** 21,95 €  
auf Senfgurken-Dill Gemüse mit Kräuterrahmsauce  
und gebutterten Kartoffeln

### *Der leckere Abschluss*

**Mango-Ingwer Creme Brûlée<sup>E/M</sup>** 7.85 €  
mit frischer Obstvariationen

**Zweierlei Schokoladenmousse<sup>E/M</sup>** 7.85 €  
mit Waldbeerenragout