



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

Tomaten Suppe	7,70 €
Mit Crème fraîche und Basilikum-Pesto ^{M/S/GL}	
Hausgemachte Soljanka ^{M/S/GL}	7,55 €
mit Sauerrahm und Zitrone	
Nordische Waldpilzcremesuppe ^{M/GL}	7,95 €
Mit Crème fraîche und frischen Kräutern	

Aus dem Burggarten

Kleiner gemischter Salat	8,95 €
mit Gemüse der Saison	
Schlemmersalat ^{SCH}	17,90 €
Salatkomposition der Saison mit gerösteten Kürbiskernen und Obst	
Wählen Sie dazu	
gebratene Champignons	19,95 €
Hähnchenbrust	22,45 €

Alle Salate servieren wir mit Brot und Dressing Ihrer Wahl:

- Sauce Vinaigrette (Essig-Öl-Kräuter-Sauce)^{SEL}
- Joghurtdressing^{M/SOJA}
- Balsamicodressing^{SOJA}
- Honig Senf Dressings ^M



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Kleine Leckereien

Feines Würzfleisch mit Gouda gratinert ^{M/SEL}	7,85 €
Strammer Max ^{L/E/EI/GL/SEL} €(Mischbrot, Schinken und Spiegelei)	12,95
Gebackener Ziegenkäse ^M auf Tomaten-Blatt-Salat in Olivenöldressing	14,95 €

Geflügeltes vom Burghof

Bunter Gemüseteller frisches Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt, dazu gebratene Hähnchenbruststreifen	23,95 €
Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ ^{L/SCHA} gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit mediterranem Gemüse in selbstgemachten Pesto-Spaghetti	22,95 €
Hähnchenbrustfilet „Exotik“ ^{M/SCH/G/SENF/SEL} gebratene Hähnchenbrust mit Ananas, Pfirsich, Apfel und Gouda überbacken, dazu Schattenmorellen und Kartoffelkroketten	23,95 €
Knusper-Hähnchenbrust ^{G/M/SCH/SENF/SEL} mit Cornflakes panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Kochschinken und Frischkäse, serviert an Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln	24,95 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Deftiges aus der Mecklenburger Küche

Mecklenburger Bauernfrühstück^{SCH/EI} 16,95 €
mit Senfgurke und Rote Beete

Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas^{SCH/M} 20,95 €
mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

Deftige Grillhaxe^{SCH/S} 24,95 €
mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln,
dazu reichen wir Ihnen Senf

Mecklenburger Rippenbraten^{SCH/GL} 25,95 €
gefüllt mit Backobst, dazu Preiselbeerrotkohl
und hauseigener Semmelknödel

Gefüllte Rinderroulade nach „Stargarder Art“^{SCH/GL} 26,95 €
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Wildgulasch nach Burgherrenart^{SCH/GL} 24,95 €
mit Burgunderrotkohl und Kartoffelklößen



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Vom Grill und aus der Pfanne

Hamburger Schnitzel ^{E/SCH}	23,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln	
Schnitzel „Champi“ ^{E/SCH/M/GL}	23,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, dazu Pommes frites und Salatbeilage	
Steak „au four“ ^{M/SCH}	24,95 €
Schweinerückensteak mit feinem Ragout und Käse überbacken, dazu feine Erbsen und gebackenen Kartoffelspalten	
Holzfällersteak ^{SCH}	24,95 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	
Schweinemedallions „Bacon“ ^{M/SCH}	24,95 €
umhüllt mit Speckstreifen, dazu Rahmchampignons, Broccoliröschen und Kartoffelröstis	
Rumpsteak „Turmwächter“ ^{M/SCH}	31,95 €
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage	
Rumpsteak „Strindberg“ ^{S/E/SEL}	32,95 €
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 19,95 €
mit Frischkäse, Marktgemüse der Saison
und gerösteten Kernen

Bunter Gemüseteller 18,55€
frisches Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt

Aus den Seen und dem Meer

Matjesfilet nach Aalrauch Art^{M/SCH} 22,95 €
mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln

„Lachs & Pasta“^{M/SCH/L/SENF/SEL} 24,95 €
Wildlachsfiletstücke und Cherrytomaten
in einer Kräutersahnesauce auf bunten Bandnudeln, dazu Parmesan

Forelle „Mediterran“^{SCH} 24,95 €
gebratene Regenbogenforelle, gefüllt mit frischen Kräutern
und Knoblauch auf mediterranem Gemüse,
dazu gewürzten Kartoffelspalten

Gebratenes Zanderfilet^{SCH/M} 25,95 €
auf Senfgurken-Dill Gemüse mit Kräuterrahmsauce
und gebutterten Kartoffeln

Der leckere Abschluss

Mango-Ingwer Creme Brûlée^{E/M} 8.85 €
mit frischer Obstvariationen

Zweierlei Schokoladenmousse^{E/M} 8.85 €
mit Waldbeerenragout



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Über Inhaltsstoffe und Allergene informiert Sie gern unser Servicepersonal.

EI	Eier
SCH	Schwefeldioxid
M	Milch / Sahne
GL	Glutenhaltiges Getreide
SENF	Senf
SEL	Sellerie
SCHAL	Schalenfrüchte
SOJA	Sojabohnen
L	Lupine
F	Fisch