



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“

Kleine Leckereien

Hausgemachte Soljanka ^{M/S/GL} mit Sauerrahm und Zitrone	7,55 €
Feines Würzfleisch mit Gouda gratinert ^{M/SEL}	7,85 €
Gebackener Ziegenkäse ^M auf Tomaten-Rucola-Salat in Olivenöldressing	14,95 €

Aus dem Burggarten

Kleiner gemischter Salat mit Gemüse der Saison	8,95 €
Großer gemischter Salat Salatkomposition mit Gemüse der Saison	17,90 €
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“

Vom Grill und aus der Pfanne

Hamburger Schnitzel ^{E/SCH}	19,95 €
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln	
Schnitzel „Champi“ ^{E/SCH/M/GL}	21,95 €
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 Pommes Frites	
Rumpsteak „Turmwächter“ ^{M/SCH}	31,95 €
mit Speckbohnen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage	

Extras zum dazu bestellen

Ketchup, Senf o. Mayonnaise	1,00 €
Kräuterbutter	1,50 €
Sauce Hollandaise	2,00 €
Sour Cream	2,00 €
Bratensauce	2,00 €
Hausgemachte Remoulade	3,00 €
Spiegelei	1,50 €
Außerhaus Verpackung	1,00 €



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Deftiges aus der Mecklenburger Küche

Hähnchenbrustfilet „Mediterran“^{L/SCHA}	19,95 €
gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit mediterranem Gemüse in selbstgemachten Pesto mit gebratenen Spaghetti	
Knusper-Hähnchenbrust^{G/M/SCH/SENF/SEL}	23,95 €
mit Cornflakes panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Kochschinken und Frischkäse, serviert an Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Kroketten	
Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas serviert	19,95 €
dazu Apfel-Remouladensauce aus eigener Produktion, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	
Mecklenburger Rippenbraten^{SCH/G}	25,95 €
gefüllt mit Backobst, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	
Wildgulasch nach Burgherrenart^{SCH/GL}	24,95 €
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	



RESTAURANT „ZUM STARGARDER“

Vegetarisches Gericht

Spaghetti Mediterran

16,95 €

Gebratene Spaghetti geschwenkt im selbstgemachten Pesto mit mediterranem Gemüse

Aus Seen und Meer

Matjesfilet nach Aalrauch Art^{M/SCH}

22,95 €

mit Apfel-Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln

Der süße Abschluss

Dessert-Trilogie

12,50 €

mit Mousse au Chocolat, Fruchtsorbet und einem Schokoladentörtchen

Fruchtsorbet (nach saisonalem Angebot)

4,50 €

Mousse au Chocolat

4,50 €

Schokoladentörtchen

6,50 €