



Vorspeisen



*Bunte Blattsalate und mariniertes Gemüse
mit Kräutervinaigrette und Kürbischips*
6,50 €

*Tatar vom Rostocker Matjes auf Pumpernickel
mit Birnen-Walnuss-Salat und Preiselbeerdressing*
7,00 €

*Ziegenkäse mit Kirschtomaten, im Ofen gebacken,
auf knackigem Rucola und Honig-Senf-Sauce*
8,00 €

*Tranchen vom rosa gebratenen Wildschweinrücken
an fruchtigem Wirsing
und Petersilienpesto*
8,50 €

*In mildem Chiliöl gebratene Riesengarnelen
mit gedünsteten Gemüwestreifen und Parmesan-Kräcker*
9,00 €

Echt **Heimat**Genuss
erleben

Echt **Heimat**Genuss
erleben

Suppen

Linsensuppe „Mecklenburger Art“
6,00 €

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Schmand und Chips*
6,50 €

*Geflügel-Kokos-Süppchen
mit Curry und Zitronengras*
7,00 €

Wildkraftbrühe mit Steinpilzgnocchi
7,50 €

Echt **Heimat**Genuss
erleben



Echt **Heimat**Genuss
erleben

Echt **Heimat**Genuss
erleben



Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Ihnen warmes Baguette.





Spezialitäten aus dem hauseigenen Räucherofen

*Geräuchertes Lachsfilet aus der Orangenbeize
auf knackigem Salat, Honig-Ingwer-Senf
und geröstetem Baguette*
16,50 €

*Türmchen von geräucherten Müritzwelsfilets
mit Kartoffel-Kürbis-Talern und zweierlei Karotten*
17,00 €

*Geräucherte Brust von der Severiner Poularde
auf geschwenktem Champignon-Tomaten-Gemüse
und Petersilienwurzelmus*
17,50 €

*Tranchen von der geräucherten Barbarie Entenbrust
an Kartoffel-Birnen-Salat, Sauce Cumberland
und frittiertes Petersilie*
17,50 €

Vegetarische und vegane Gerichte

*Gebackener Brie im Buchweizenmantel
auf mariniertem Salat und Preiselbeervinaigrette*
14,00 €

*Herzhafte Gemüsequiche mit Sauerrahmdressing
und gedämpften Spitzkohlstreifen
(vegetarisch; vegane Zubereitung möglich)*
14,00 €

*Pikante Kürbispuffer, in Distelöl gebraten,
auf sautierten Rosenkohlröschen und cremiger Polenta (vegan)*
14,50 €

*In Basilikumbutter geschwenkte Spinatgnocchi
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Salatbukett
(vegetarisch; vegane Zubereitung möglich)*
14,50 €




Fischgerichte



*Gebratene Ostseedorschfilets an Senfsauce
mit Spitzkohl-Karotten-Gemüse
und Kressekartoffeln*

17,00 €


Degustationsportion: 14,00 €



*In Folie gegarte Lachsforellenfilets an Kräuterrahm
mit Wurzelgemüwestreifen
und gebackenen Kartoffelscheiben*

17,00 €


Degustationsportion: 14,00 €



*Gebratene Müritzwelsfilets auf Kartoffelstampf
mit geschmorten Tomaten und Broccoli*

17,00 €


Degustationsportion: 14,00 €



*Auf der Haut gebratene Boddenzanderfilets
an Wirsing in Rahm
und Kartoffel-Zitronen-Gnocchi*

19,00 €



Degustationsportion: 15,50 €



*Tranchen vom gebratenen Seeteufelfilet
auf Limonen-Fenchel-Ragout
und Basilikumnudeln*

24,00 €

Degustationsportion: 19,50 €






Fleischgerichte



*Gefüllter Lendenbraten vom Lübbchiner Strohschwein
an Gewürzrotkraut und geschmolzenem Apfel
dazu gebackene Kartoffelbällchen*

19,00 €

Degustationsportion: 15,50 €




Echt **Heimat**Genuss
erleben

*Tranchen von der Barbarie Entenbrust, im Ofen gegart,
mit Tomaten, Rosenkohl
und Kartoffel-Kürbis-Gratin*

21,00 €


Degustationsportion: 17,00 €



*Gebratene Pfeffersteaks vom Rinderfilet
auf saisonalem Marktgemüse
und Steinpilzgnocchi*

22,00 €


Degustationsportion: 18,00 €



*Wiener Schnitzel vom Mecklenburger Biokalb
mit herzhaften Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat*

23,00 €

Degustationsportion: 18,50 €




Echt **Heimat**Genuss
erleben

*Rosa gebratener Hirschrücken aus der Schwinzer Heide
an karamellisierten Schalotten, geschmorter Paprika
und Mus von der Petersilienwurzel*

24,00 €

Degustationsportion: 19,50 €



Echt **Heimat**Genuss
erleben

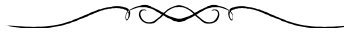




Gerichte aus der kalten Küche

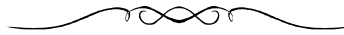
*Zarte Häppchen vom Rostocker Matjes
mit Bohnen, Radieschen und Joghurtrahm
dazu Thymian-Croûtons
15,00 €*

Echt **Heimat**Genuss
erleben



*Gebeizter Ostseelachs auf geröstetem Weißbrot
mit Rucola, Gurkenvinaigrette
und geriebenem Meerrettich
16,00 €*

Echt **Heimat**Genuss
erleben



*Medaillons vom Mecklenburger Strohschwein
aus der Kräuter-Senf-Beize
an knackigem Blattsalat und gebuttertem Landbrot
16,00 €*

Echt **Heimat**Genuss
erleben



*Großes Salatbukett
an jungem Gemüse und Fruchtfilets
mit Schleifen vom Roastbeef
und Preiselbeerdressing
17,00 €*



Für unsere lütten Gäste



Portion Pommes Frites mit Ketchup und/oder Mayonnaise
3,50 €

~~~~~  
*Pfannkuchen mit Apfelmus*  
4,00 €

~~~~~  
Bandnudeln mit Tomatensauce
4,00 €

~~~~~  
*Hackbällchen mit Rahmsauce und Bandnudeln*  
4,50 €

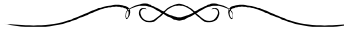
~~~~~  
Fischstäbchen an Kräutersauce und Kartoffelpüree
5,00 €

~~~~~  
*Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites*  
7,00 €

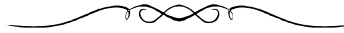


## *Desserts*

*Crème Brûlée mit leichter Ingwernote*  
7,50 €



*Marzipanmousse*  
*mit Apfelkompott und Gewürzfruchtsauce*  
7,50 €



*Schokoladen-Kirsch-Parfait*  
*auf feurigem Beerenchutney*  
7,50 €



*Zwetschgen-Zimt-Crûmble*  
*mit Eis von der Macadamianuss*  
7,50 €



*Variation von Hart-, Weich- und Schnittkäse*  
*mit frischem Obst und Salzgebäck*  
*dazu reichen wir Baguette und Feigensenf*  
11,00 €



*Alle Preise beinhalten Service, Bedienungsgeld sowie 19 % MwSt.*

© [Restaurant „Strandauster“ im Ringhotel Strandblick, D-18225 Kühlungsborn](#)

