

Speisekarte

Herzlich Willkommen im Kurhaus Korsakow

Saisonale, moderne deutsche und europäische Küche aus regionalen Zutaten.

Unsere vegetarischen und veganen Gäste achten bitte auf folgende Symbole:



Aufgrund der Nachhaltigkeit und des hohen Preisdrucks der letzten Jahre berechnen wir für jede Take-Away-Verpackung 1,00 €.



Kurhaus Korsakow



Kurhaus_Korsakow

Wlan: KKGast - Passwort: Dampfnudel



Vorspeisen und Suppen

Salat (a,f,h,l,n)

Blattsalate | Wildkräuter | Gemüse | Vinaigrette | Bauernbrot klein/groß 5,90/9,90 
mit gratiniertem Ziegenkäse (g) + 5 

Würzfleisch à la Korsakow (a,g,i)

Ragout von Hähnchen und Schwein | Champignons | Königinnenpastete
Parmesanhippe | Zitrone | Worcester Sauce (d) 10,90

Soljanka (a,g,i,j,n,1,3,8)

Fleischbrühe | Tomate | Wurst | Spreewaldgurke | Dill | saure Sahne | Bauernbrot 7,90

Spargelcremesuppe (a,g,i)

Spargelrinne | Bärlauchpesto | Bauernbrot 6,90 



Sharing is Caring

Brot & Butter (a,g)

Bauernbrot (Sauerteig-Roggenbrot) | Laugenbrezel | Butter | Kräuterdip 7,90 

Schale Spreewaldgürkchen (j,1,4)

4,50 

Schale Oliven (3) Nocellara | Bella di Cerignola | Leccino | Knoblauch

5,90 

Obazda zum Teilen (a,g)

Rettich | Laugenbrezel | Bauernbrot 8,90 

Korsakow Fries (g,n,i)

Pommes Frites | Parmegiano Reggiano | Oregano | Trüffelmayo 7,90 



Beelitzer Spargel vom Syringhof

Portion frischer Spargel 300 g mit Salzkartoffeln (g)

wahlweise mit hausgemachter Sauce Hollandaise (g,j,n,3,i) oder zerlassener Butter (g) 19,90

90g / 180g

mit Schnitzel Wiener Art (g,a,c) +7,50/+13,90

mit Cordon Bleu (a,g,i,n) +13,90

mit Krustenhinterschinken (1,3,8,n) +7,50/+13,90

mit Backhendl (a,g) +7,50/+13,90

mit gebratenem Wildlachsfilet (a,d,g) +13,90

mit sautierten Schweinemedallions +13,90



Spargel mit Frankfurter Grüner Sauce (c,g)

300 g Spargel | Frankfurter Grüne Sauce | Salzkartoffeln 20,90



Spargel & Avocado

300 g Spargel | knuspriger Kartoffelpuffer | Avocadosalsa | Kräutermayonnaise 20,90



Gebackene Spargelrollen (a,c,g,h,l,n)

Spargel | Krustenhinterschinken | geschmolzener Käse

Wiener Panade | hausgemachte Sauce Hollandaise (g,j,n,3,i) | Salat 19,90

oder vegetarisch mit Zucchini statt Krustenhinterschinken 19,90



Himmel un Ääd (c,g)

gebratene Blutwurst | 150 g Spargel | Sauce Dijonnaise (g,j,n,3,i) | Apfel | Kartoffelpuffer 20,90

Sautierte Schweinemedallions (c,g)

gedünstete Apfelspalten | 150 g Spargel | Sauce Dijonnaise (g,j,n,3,i) | Pommes Frites 25,90

Unsere Weinempfehlungen zum Spargel:

Glas 0,1l/€

Glas 0,2l/€

Flasche/€

Gemischter Satz Harmonie QW, Weingut Pfaffl (Niederösterreich) ⁿ BIO 4,50

8,50

28,00

Gemischter Satz: verschiedene Weißwein-Rebsorten werden zusammen vergoren

und ausgebaut. Trocken, mittelkräftig, frisch, spritzig, würzig-cremig, Stein, Champignons

Bouquet: Apfel, Birne, Zitrone 12,0 % vol.



Unsere Klassiker

Veganer Gemüsestrudel (a,f,h,i,l,n)

saisonales Gemüse im Strudelteig | Dill-Zitronensauce

16,90 

Hausgemachte Käse-Spätzle (a,c,g,i)

Bergkäse | Röstzwiebeln
mit Speck (1,3,n)

14,90 
+0,60

Fish & Chips (a,d,g)

in Bierteig paniertes Fischfilet | Pommes Frites | Malzessig | Remoulade

16,50

Backhendl (a,g,i,n)

Preisselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

16,50

Königsberger Klopse (a,c,g,i,j,n)

Klopse von gemischtem Hack | Kapernsauce | Rote Bete | Kartoffel-Stampf

17,50

Schnitzel Wiener Art (a,c)

paniertes Schweineschnitzel | Zitrone

Kartoffel-Gurkensalat (n,j)

oder Bratkartoffeln mit oder ohne Speck (j,1,3,n)

oder gemischtem Blattsalat (a,f,h,l,n)

18,50

auf Wunsch mit hausgemachter Sauce Hollandaise

+ 4,90

auf Wunsch mit hausgemachter Sauce Dijonnaise

+ 4,90

auf Wunsch mit Preiselbeeren

+ 2,00

Cordon Bleu (a,c,g,i,j,1,3,n)

aus dem zarten Schweinerücken | Bergjausen-Käse | Krustenhinterschinken

Preisselbeeren | Pommes Frites | gemischter Salat

19,50

Brauhaus-Rindergulasch (a,c,g,i,j,1,3,n)

hausgemachte Spätzle | kleiner gemischter Blattsalat

21,90



Süße Verführungen

Apfelstrudel mit Vanilleeis (a,c,g,h)

hausgemachter Apfelstrudel mit Carte d`Or Bourbon Vanilleeis	7,90	✓
hausgemachter Apfelstrudel mit veganem Carte d`Or Bourbon Vanilleeis	7,90	✓+

Rhabarber Tiramisu (g,c,g,h)

Rhabarber Löffelbisquit Mascarpone	7,90	✓
--	------	---

Kaiserschmarrn für Zwei (a,c,g,h,2)

Mandeln in Rum eingelegte Rosinen karamellisiert Pflaumenkompott	11,90	✓
Die Zubereitung des Kaiserschmarrns braucht circa 20 Minuten - das warten lohnt sich!		

Kugel Carte d`Or Bourbon Vanilleeis (c,g)	+2,50	✓
---	-------	---

Kugel Carte d`Or Bourbon Vanilleeis Vegan (c,g)	+2,50	✓+
---	-------	----

Portion Pflaumenkompott	+2,50	✓+
-------------------------	-------	----

[Unsere Dessertweineempfehlung zum Kaiserschmarrn und zur Apfelstrudel:](#)

Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Weingut Loersch (Moselⁿ 4,90/Glas 0,05l bzw. 8,50/Glas 0,1l)

Beilagen

Kartoffel-Gurken-Salat	4,00	Frankfurter Grüne Sauce	5,90
Bratkartoffeln	4,00	Sauce Hollandaise	4,90
Pommes Frites	4,00	Sauce Dijonnaise	4,90
Kartoffelstampf	4,00	Preiselbeeren	2,00
Salzkartoffeln	4,00	Bacon	4,00
Butterspätzle	4,00	Spiegelei	3,00
saisonales Gemüse	4,00		



Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin E954
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat E952
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle E951
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam E950
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert

Allergene:

a glutenhaltig
b Krebstiere
c Eier und Eierzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse
e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f Soja und Sojaerzeugnisse
g Milch und Milcherzeugnisse
h Schalenobst (Nüsse)
i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j Senf und Senferzeugnisse
k Sesamsamen
l Lupinen
m Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)
n Schwefeldioxid und Sulfide

