



Historie

Neubrandenburg, gelegen am malerischen Tollensesee, ist die Stadt der vier Tore. Es begann am 4. Januar 1248, als Johann I., Markgraf von Brandenburg, den Stiftungsbrief zum Bau einer Stadt unterzeichnete und seinen Ritter Herbord von Raven mit ihrer Gründung beauftragte.

1894 wird eine Aktiengesellschaft für das Kurhaus Augustabad gegründet. Das ist der Anfang zur Entstehung des bekannten Kurortes.

Es ist nicht nur Lokalpatriotismus, wenn die Neubrandenburger sagen, dass der 17,4 km² große Tollensesee, einer der schönsten der Mecklenburgischen Seenplatte ist. Ein Radwanderweg, der in einem Rundkurs um den See führt, bietet auf seinen 38 km viele Erlebnisse. Dem Augustabad folgt der Aufstieg zum Aussichtsturm Behmshöhe. Weiter geht es über Klein Nemerow, Nonnenhof und Usadel zum Jagdschloß Prillwitz. Von dort führt der Weg zum Zeltplatz "Gatsch Eck" und weiter zum Strandbad Broda. Hier weist ein Schild auf den Pavillon Belvedere.

Wir laden Sie ein, sich in unserem Restaurant oder auf unserer Sonnenterrasse nach den Anstrengungen des Alltags zu entspannen oder einfach nur den schönen Blick auf unseren Tollensesee zu genießen.



Suppen & Vorspeisen

Mecklenburger Lauchsuppe

mit Hackfleisch

Soljanka

mit Sauerrahm und Toast

Bruschetta

auf frischem Ciabatta

Feines Würzfleisch

serviert mit Toast

Salate

Kleiner Salat

mit Blattsalat, Eisberg, Tomate, Gurke und Paprika

Tomate-Mozarella

mit Ciabatta

Salatteller „AUGUSTA´s“

mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Käse, Mandarinen, Kürbiskernen und gebratenen Champignons mit Hähnchenbrust und Ciabatta

Entenbrust

auf Salat mit Grapefruitfilets, fruchtigem Dressing, Baguette

Lecker & günstig

Bauernfrühstück

aus drei Eiern

Backkartoffel

mit Kräuterquark, dazu gebratene Champignons und Hähnchengeschnetzeltes auf Salat

Penne in Pesto-Rahm

mit Tomate, Rucola und Parmesan

Mediterrane Kartoffelpfanne

mit Schwenkkartoffeln, Paprika, Zucchini, Champignons, Tomate und Parmesan

Geflügelgerichte

Putenpfanne

Auflauf mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika, Zucchini und Champignons auf Nudeln, mit Käse und Sauce Hollandaise überbacken

Hähnchenbrust

belegt mit Pfirsich, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse, dazu Erbsen und Kartoffelspalten

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozarella

überbacken an Salat und Kartoffelspalten



Gerichte vom Schwein

Rustikales Sauerfleisch

mit Remoulade und Bratkartoffeln

Hamburger Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, feinen Erbsen und Pommes frites

Schweinesteak „Zigeuner“

Schweinerückensteak mit Zigeunersauce, dazu Pommes frites

Schnitzel „Seeblick“

belegt mit Zucchini, Tomate, Zwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten

Steak „au four“

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu gewürzte Kartoffelspalten

Schweinemedailles

auf Rahmchampignons und Kartoffelkroketten

Rindersteaks

Rumpsteak

auf Rahmchampignons an Kartoffelkroketten

Rumpsteak

an Erbsen, mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites

Aus See & Meer

Matjesfilets

mit Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln

Brathering

an Salat mit Bratkartoffeln

Gebratener Garnelenspieß

mit Knoblauch marinierten Rucola-Tomaten-Salat, Parmesan und Croutons mit Ciabatta

Forelle „Müllerin“

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

Gedünstetes Lachsfilet

auf Penne-Nudeln in Gurken-Dill-Rahm

Gebratenes Zanderfilet

auf Gemüsestreifen mit Dillsauce und Petersilienkartoffeln

Über Lebensmittelzusatzstoffe informiert Sie gern unser Servicepersonal!



Kuchen & Dessert

Obststreuselkuchen

Mohn-Butterstreusel

Käsekuchen

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Gebackene Waffel mit warmen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

Alkoholfreie Getränke

Glashäger Mineralwasser 0,25l
classic oder still

Glashäger Bitter Lemon¹ 0,25l

Glashäger Tonic Water¹ 0,25l

Glashäger Ginger Ale 0,25l

Coca Cola² 0,3l 0,5l

Coca Cola Light² 0,3l 0,5l

Fanta 0,3l 0,5l

Sprite 0,3l 0,5l

Spezi² 0,3l

Cola & Fanta

Apfelschorle 0,3l 0,5l

Fassbrause-Himbeere 0,3l 0,5l

saisonal

Heiße Getränke & Spezialitäten

Tasse Kaffee

Kaffe Groß

Espresso

Espresso, doppelt

Heiße Schokolade

Cappuccino

Milchkaffee

Latte Macchiato

Kaffee „AUGUSTA´s“

Glas Tee (verschiedene Sorten)

Heiße Zitrone

Säfte

Orangensaft 0,2l

Apfelsaft 0,2l

Kirschsaft 0,2l

Bananensaft 0,2l

„Kiba“ 0,2l

Grapefruitsaft 0,2l

Ananassaft 0,2l

Mangosaft 0,2l

Bionade 0,2l



Bier vom Fass

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Lübzer Pils | 0,3l | 0,5l |
| Schwarzbier nach Angebot | 0,3l | 0,5l |
| Duckstein Rotblondes Oberbräu | 0,3l | 0,5l |
| Alster Lübzer & Sprite | 0,3l | 0,5l |

Sekt & Prosecco

| | | |
|---------------------------------------|------|-------|
| Sekt Hausmarke Piccolo trocken | 0,2l | 0,75l |
| Sekt Hausmarke Piccolo halbtrocken | 0,2l | 0,75l |
| Prosecco Piccolo | 0,2l | 0,75l |

Bier aus der Flasche

| | |
|--|-------|
| Erdinger Weizen kristall, hell, dunkel, alkoholfrei | 0,5l |
| Lübzer alkoholfrei | 0,5l |
| Malzbier | 0,33l |
| Berliner Weiße Lübzer & Sprite | 0,33l |

Aperitifs

| | |
|----------------|-----|
| Sherry Medium | 5cl |
| Sherry Seco | 5cl |
| Martini Bianco | 5cl |
| Matini Rosso | 5cl |



Rotwein 0,2l Schoppen

Dornfelder ObA

Rheinhessen – trocken, Fruchtaroma von roten Früchten, runde Tannine

Christobal Extrematura

Spanien – trocken Duft von sonnengereiften Beeren, elegant

Cabernet Sauvignon

Merlot – trocken

Concha y Toro, Central Vally

Chile – ausgeprägte Frucht, weich, elegant

Spätburgunder QbA

Rheinhessen – halbtrocken, Kirsch-Brombeeraroma, feine Tannine

Dornfelder ObA

Rheinhessen – mild, angenehme Restsüße, süffig

Rose 0,2l Schoppen

Concha y Toro, Central Vally

Chile – ausgeprägte Frucht, elegant

Portugieser QbA

Nahe – halbtrocken, feinduftig, leicht, harmonische Frucht

Cabernet Sauvignon

Merlot – trocken

Weißwein 0,2l Schoppen

Riesling QbA

Rheingau – trocken, würzig, elegante Restsüße

Weissburgunder QbA

Rheinhessen – trocken, erfrischend und fruchtig, angenehme Säure

Chardonnay

Sauvignon Blanc – trocken

Concha y Toro Central Vally

Chile – konzentrierte Frucht, elegant, frisch

Riesling QbA

Rheingau – halbtrocken, fruchtig, elegant mit feiner Süße

Bacchus QbA

Rheinhessen – mild, feinfruchtig nach schwarzen Johannesbeeren, Weißweinschorle



Spirituosen

| | | | |
|---------------------------------|-----|---------------------------------|-----|
| Whisky | 4cl | Liköre | 4cl |
| Johnnie Walker Red Label | | Bailey's Irish Cream | |
| Tullamore Dew | | Amarula | |
| Jack Daniels | | Batida de Coco | |
| Dimple | | | |
| Glenmorangie | | Sonstige | 4cl |
| Trinkbranntwein | 4cl | Grappa Nonino | |
| Echter Nordhäuser Doppelkorn | | Sambuca Molinari | |
| Absolut Wodka | | Sierra Tequila | |
| Rostocker Kümmel | | Bacardi white/black/Oakhe | |
| Linie Aquavit | | Havana Club 3 Jahre | |
| Weinbrand & Cognac | 4cl | Havana Club 7 Jahre | |
| Wilthener Goldkrone | | Plantation | |
| Asbach Uralt | | Mixgetränke - Longdrinks | 4cl |
| Remy Martin V.S.O.P. | | Campari Orange | |
| Hennessy V.S.O.P. | | Cola Whisky | |
| Kräuter- und Magenbitter | 4cl | Cola Wodka | |
| Tollensekräuter | | Bacardi Cola | |
| Jägermeister | | Bombay Tonic | |
| Ramazzotti | | Cuba Libre | |
| Fernet Branca | | Aperol – Spritz | |
| Obstbrände | 4cl | Bacardi – Razz | |
| Waldhimbeergeist | | MartiniRoyale | |
| Alte - Kirsche | | | |
| Alter Williams Christ | | | |
| Haselnuss | | | |
| Alte Marille | | | |