



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

Soljanka

mit Sauerrahm und Toast

Bruschetta

auf frischem Ciabatta

Feines Würzfleisch

serviert mit Toast

Salate

Kleiner Salat

mit Blattsalat, Eisberg, Tomate, Gurke und Paprika

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

Wahlweise: Essig - Öl

Mango-Chili-Dressing

Joghurtdressing

Kräuter dressing

Vegetarisch

Bunte Gemüseplatte

mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
mit Kartoffelkroketten

Geflügelgerichte

Hähnchenpfanne

Auflauf mit gebratenem Hähnchen, 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

Backkartoffel

mit Kräuterquark, dazu gebratene Champignons und
Hähnchenbruststreifen auf Salat

Liebe Gäste ...

... wir kalkulieren unsere Speisen für Sie optimal. Wenn Sie
eine Umstellung der Gerichte wünschen, müssen wir Ihnen
deshalb 1,00 EUR zusätzlich berechnen.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.



Gerichte vom Schwein

Hamburger Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, feinen Erbsen mit Sauce Hollandaise und Pommes frites

Schweinesteak „Zigeuner“

Schweinerückensteak mit Zigeunersauce, dazu Pommes frites

Rustikales Sauerfleisch

mit Remoulade und Bratkartoffeln, Garnitur

Schnitzel „Seeblick“

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

Steak „au four“

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu gewürzte Kartoffelspalten, Garnitur

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, Garnitur

Brodaer Zucht – Forelle „Müllerin – Art“

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

Gebratenes Zanderfilet

auf Gemüsestreifen mit Dillsauce und Petersilienkartoffeln

Kuchen & Dessert

Obststreuselkuchen

Mohn-Butter-Streusel

Käsekuchen

Warmer Apfelstrudel, Eis mit Vanilleschmack und Sahne

Torten nach Angebot

Über Lebensmittelzusatzstoffe informiert Sie gern unser Servicepersonal!