



CHAÎNE DES RÔTISSEURS

BAILLIAGE MECKLENBURG-VORPOMMERN

VERTRETEN DURCH ULRICH WIESENEWSKY

IN VERBINDUNG MIT DEM GRAND HOTEL HEILIGENDAMM

VERTRETEN DURCH CONFRÈRE RONNY SIEWERT & CONFRÈRE FABIAN ENGELS

LADEN ZUM DÎNER AMICAL
VOM 24./25. BIS 27. SEPTEMBER 2026
IM GRAND HOTEL HEILIGENDAMM

EIN FRÜHHERBSTLICHES RENDEZVOUS AM MEER

Wenn Ende September das Licht über der Ostsee milder wird und die Buchenwälder den Wechsel der Jahreszeit anklingen lassen, empfängt das Grand Hotel Heiligendamm die Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs zu einem besonderen Wochenende aus Genuss, Kultur und Tradition.

Deutschlands ältestes Seebad – ein Ort mit Geschichte, Charakter und einem Ensemble klassizistischer Baukunst, das seinesgleichen sucht. Hier, wo sich einst der europäische Adel zur Sommerfrische einfand, laden wir Sie ein zu einem Wochenende für alle Sinne.

DIE HÖHEPUNKTE DES WOCHENENDES

OPTIONAL: DONNERSTAG – DINNER IM JAGDHAUS

Den stimmungsvollen Beginn bildet ein gemeinsames Abendessen im Jagdhaus Heiligendamm mit regionalen Spezialitäten und herzlichen Gesprächen.

FREITAG – BEWEGUNG, BEGEGNUNG & FEINE KULINARIK

Die " 3. Chaine Trophy MV " auf der Golfanlage Warnemünde oder individuell gestaltete Freizeit bieten Raum für persönliche Erlebnisse.

Am Abend laden Aperitif und Preisverleihung im Ballsaal-Foyer zum Austausch ein, gefolgt von einem Menü im Musiksalon mit Kreationen aus der Kurhausküche. Der Tag klingt mit eleganten Cocktails in der Nelson Bar aus.

SAMSTAG – EIN FEST FÜR DIE SINNE

Der Tag bietet Raum für individuell gestaltete Freizeit oder einen Ausflug zum geheimnisvollen „Lost place Halbinsel Wustrow“ einem faszinierenden Ort zwischen Vergangenheit und Gegenwart.

Am Abend erwartet Sie das Konzert „Von der Romantik in die Moderne“ mit der Pianistin Edith Escudero García und dem Klarinettenisten Strahinja Pavlovic. Werke von Saint-Saëns, Poulenc, Gershwin, Grgin, D’Rivera und Templeton verbinden romantische Klangwelten mit moderner Virtuosität und südamerikanischen Rhythmen.

Ein Diner der Extraklasse: Sternekoch Ronny Siewert serviert Ihnen ein fein komponiertes Fünf-Gang-Menü mit „Dry Aged Färöer Lachs“, „Mecklenburger Reh aus heimischer Jagd“ und einem „Dessert von exotischen Aromen“. Begleitet wird das Dîner von einer kuratierten Weinreise und einer stilvollen Tombola. Die Erlöse der Tombola kommen der Chaîne-Stiftung zugute.

Im Gesamtpreis für das Wochenende sind bereits zwei Lose im Wert von je 20 EUR enthalten. Weitere Lose können während des Dîners erworben werden. Attraktive Preise erwarten Sie.





EIN AUSFLUG, DEN MAN NICHT VERGISST

Die Halbinsel Wustrow bei Rerik war über 60 Jahre lang militärisches Sperrgebiet – erst Flakartillerieschule der Wehrmacht, dann Sowjetgarnison mit eigenem Kino, Kaufhaus und Krankenhaus für bis zu 3.000 Menschen. 1993 zogen die Soldaten ab, seitdem steht alles leer. Verfallende Gebäude, zugewucherte Straßen, Stille – ein echter Lost Place direkt an der Ostsee.

Es gibt eine Menge zu erkunden: ein Offizierhaus, Mannschaftsunterkünfte, ein Krankenhaus und sogar ein Kino. Dazu Steilküste, Naturstrand und ein Turm mit Blick über das gesamte Naturschutzgebiet. Fast 90 Brutvogelarten sind auf dem Gelände heimisch, und wer Glück hat, begegnet einem der Wildschweine, die das Areal inzwischen für sich beanspruchen.

Wanderungen auf eigene Faust sind nicht gestattet – und das aus gutem Grund: Alte Munition kann sich quasi überall im Boden befinden.

Wer die Halbinsel erleben möchte, sollte den Ausflug mit Picknick am Samstag, den 26. September nicht verpassen.





MENÜ AM DONNERSTAG IM JAGDHAUS HEILIGENDAMM

ZITONENGRASSÜPPCHEN
HÄHNCHEN | KNUSPER | KORIANDER

SALTIMBOCCA VOM ZANDER
SALBEI | SCHINKEN | SPITZKOHL | KÜRBIS | KARTOFFELWÜRFEL

ODER

KALBSSTEAK
SENF | GURKE | KAROTTEN | ZUCCHINI | GESCHICHTETE THYMIANKARTOFFEL

GEBRANNTHE HOLUNDERBLÜTENCREME
HEIDELBEEREN | HIMBEERSORBET



MENÜ AM FREITAG

MILD GERÄUCHERTER SAIBLING
MIT TRÜFFEL, TRAUBEN UND KOPFSALAT

KANINCHENESSENZ MIT GEBEIZTEM RÜCKEN
UND KARTOFFELFLAN

GEBRATENES SEETEUFELFILET
MIT DIJON-SENFUSCHEL
TOMATEN-WILDKRÄUTERINFUSION
ARTISCHOCKEN UND BRANDADE-KARTOFFELMOUSSELIN

CRÊPINETTE VOM RUPPNER WEIDELAMM
MIT BOHNENKRAUTSAUCE
SPÄTSOMMERGEMÜSE UND GEBACKENE MAISSCHNITTE

TARTE VOM BÜFFELJOGHURT
MIT ÄPFELN, CRANBERRY-SORBET UND PINIENFLORENTINER



MENÜ AM SAMSTAG

KULINARISCHER EINSTIEG
MIT KLEINEN SAISONALEN KÖSTLICHKEITEN

GÄNSELEBER
SPÄTSOMMERLICHE AROMEN
VINAIGRETTE VON BEERENAUSLESE
UND HOLUNDERBLÜTE

FÄRÖER LACHS "DRY AGED"
PASSIONSFRUCHT | SPINATCREME
DILLBLÜTEN-MAYONNAISE | FENCHELBLÜTENÖL
ZITRUSFRÜCHTE-BEURRE BLANC | KETA-KAVIAR

MECKLENBURGER REH
RÜCKEN | GESCHMORTES | SELLERIE
KIRSCHBLÜTEN-HOLLANDAISE | PFEFFER

DER KÄSE
ZIEGENFRISCHKÄSE
YUZU-ESPUMA | ESTRAGON-EIS

KÄSEDEGUSTATION
LIVAROT | BERGKÄSE RESERVE | VALDÉON

DESSERT VON EXOTISCHEN AROMEN
THAI-MANGO | PASSIONSFRUCHT | VOLLREIFE ANANAS

PETITS FOURS UND KAFFEE SPEZIALITÄTEN

HEILIGENDAMM – EIN ORT WIE KEIN ANDERER

Zwischen Himmel und Meer gelegen, geprägt von mehr als 230 Jahren Geschichte, ist das Grand Hotel Heiligendamm heute ein Refugium für alle, die das Besondere suchen.

Stilvolle Suiten, weite Ausblicke, eine mehrfach prämierte Küche und ein 3.000 m² großer Spa-Bereich – all das erwartet Sie in einer Atmosphäre von kultivierter Gelassenheit.

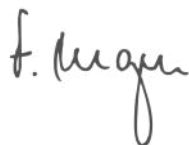
Das gesamte Team des Grand Hotel Heiligendamm und die Chaîne des Rôtisseurs Bailliage Mecklenburg-Vorpommern freuen sich, Sie bald begrüßen zu dürfen.



Bailli
Ulrich Wiesenewsky



Confrère
Ronny Siewert



Confrère
Fabian Engels

