

## Vorspeisen



Gratinierter Ziegenkäse auf Crostini  
mit Traubenconfit  
und Salatbukett  
(a, c, g, j)

€ 7,90

Hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti  
mit jungen Salaten  
und Senf-Honig-Dillsauce  
(a, c, d, j)

€ 9,50

## Suppen

Tagessuppe

€ 5,30

Rügener Fischterriner  
mit jungem Gemüse und frischen Kräutern  
(d, i, j)

€ 6,90

Bärlauchsamtssuppe  
mit Croutons  
(a, g, i, j, k)

€ 5,60

Kohlrabicremesuppe  
mit Basilikumpesto  
(a, g, h, i, j)

€ 5,70



## Salate

Beilagensalat

€ 5,50

Radieschen-Rettich-Salat  
mit Rauke, Melone und Crostini

(a, g, j)

€ 7,50

Variation von Blattsalaten mit jungem Gemüse und

- Frischkäsebällchen aus der Poseritzer Molkerei  
„Rügener Inselfrische“ (g)
- gebratenen Hähnchenbruststreifen
- Heringsfilet nach Matjesart (2, 4, d)

klein: € 8,90

groß: € 12,90

Bitte wählen Sie ein Dressing:

Bärlauch-Joghurt-Dressing (g)

Sanddorn-Vinaigrette (j)

## Vegetarisches

Kräutercrêpe mit gebratenem Frühlingslauch  
und Kohlrabi-Risotto

(a, c, g, i, j)

€ 12,90

Penne mit Blattspinat in Sahnesauce  
an geschmolzenen Tomaten  
und Parmesanspänen

(a, c, g, i, j)

€ 12,90

Gedünstetes Frühlingsgemüse  
an jungen Kartoffeln  
und Kräuterquark

(g, i, j)

€ 13,90

# Fischgerichte

Fischplatte mit Filets von  
Dorsch, Zander und Lachs  
an Frühlingsgemüse  
und jungen Kartoffeln  
(a, d, g, i, j)

€ 21,90

Gebratenes Lachsfilet  
mit Flußkrebsschwänzen an Algensalat  
und Spinat-Risotto  
(a, b, d, f, g, i, j, k)

€ 17,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit jungen Sanddorn-Karotten  
und Schloßkartoffeln  
(a, d, g, i, j)

€ 17,30

Gratiniertes Filet vom Dorsch (Kabeljau)  
mit Kirschtomaten und Parmesan  
an Kohlrabi-Kartoffelrahm  
(a, d, g, i, j)

€ 17,30



## Regionale Esskultur

Im August 2012 wurde das Schlossrestaurant Ralswiek mit dem Logo „Regionale Esskultur Rügen“ ausgezeichnet. Diese Auszeichnung konnten wir im März 2015 mit Erfolg bestätigen.

Diese Auszeichnung steht für Qualität aus der Region. Sie wird an Gastronomen und Erzeuger der Insel Rügen vergeben und bürgt für regionaltypische Speisen und in der Region erzeugte Produkte.

So verarbeiten wir in unserer Küche vorwiegend Fisch aus der Region,  
Eier beziehen wir vom Poseritzer Eierhof,  
Sanddorn erhalten wir aus Putgarten(Arkona),  
Honig von der Imkerei Baumgarten(Mönchgut),  
Wild aus Rügener Wäldern,  
Molkereiprodukte z.B. von der Rügener Inselfrische aus Poseritz und Esskultur Rügen,  
Wurstwaren von Esskultur Rügen und Schinkenräucherei Brennecke.

Unser Servicepersonal steht Ihnen für weitere  
Informationen zu unseren Gerichten gerne zur Verfügung.



## **Fleischgerichte**

Rinderrückensteak an Kirsch-Honigsauce  
mit Frühlingslauch  
und Kartoffelstrudel  
(a, c, g, i, j, k)

€ 20,50

Zarter Lammrücken mit Bärlauchkruste  
an feinen Bohnen in Speckmantel  
und Schloßkartoffeln  
(2, 3, g, i, j, k)

€ 20,90

Gebratene Perlhuhnbrust  
an sautierten Mairübchen und Radieschen  
mit Bärlauch-Risotto  
(g, i, j)

€ 16,90

Rügener Wildragout in Sauerrahmsauce  
mit Spitzkohl  
und Semmelknödel  
(a, c, g, i, j, k)

€ 17,50

# Desserts



Sanddorn-Quark-Kuchen  
mit heißen Kirschen

(a, c, g, h, 7)

€ 6,20

Limoncello-Mascarponecreme  
an Saucenspiegel

(a, c, g, h)

€ 5,80

Joghurt-Honig-Parfait  
und Schokoladenkuchen

(a, c, g, h)

€ 6,20

## Unser besondere Empfehlung

### Rügener Käseteller

mit Camembert aus der Bergener Molkerei,  
Pommerscher Käse  
und Frischkäsebällchen aus der  
Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“  
serviert mit Sanddornchutney

(a, g, j, k)

für 1 Person € 8,90

für 2 Personen € 13,90

### Pommersche Schlachterplatte

Auf unserer Schlachterplatte finden Sie verschiedene  
Wurst- und Schinkenerzeugnisse von regionalen Produzenten  
serviert mit Butter und Brot

*Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.*

(2, 3, a, g, j, k)

€ 13,90

Unsere Eisvariationen finden Sie in der Eiskarte.