

Vorspeisen



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

€ 9,50

Gebackene Bärlauch-Ricotta
an pommerschen Schinken
und Sanddornsauce
(a,c,g,7)

€ 8,90

Gratinierte Ziegenkäsetaler
an Pfeffer-Birnen
und Salatherzen
(a,c,g,j,7)

€ 7,60

Suppen

Tagessuppe

€ 5,30

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

€ 6,90

Limetten-Süßkartoffel-Suppe
mit Joghurt
(g,i,j,7)

€ 5,90

Samtige Kohlrabisuppe
mit Bärlauch-Pesto
(g,i,j,h)

€ 5,90

Salate

Beilagensalat

€ 5,80

Bunter Spitzkohl-Radieschen-Salat
mit Croûtons

(a,c,g,i)

€ 7,90

Variation von Blattsalaten mit jungem Gemüse und

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

klein: € 8,90

groß: € 12,90

Bitte wählen Sie ein Dressing:

Bärlauch-Joghurt-Dressing (c,g)

Sanddorn-Vinaigrette (j)

Vegetarisches

Saisonales Marktgemüse
mit jungen gebräunten Kartoffeln
und Kräuterquark

(g,i)

€ 13,90

Peperoni-Lauch-Penne
mit geschmolzenen Kirschtomaten
und Crostini

(a,c,g,i,j)

€ 13,30

Brunnenkresse-Knödel an Käsesauce
mit Karotten und Spitzkohl

(a,c,g,i,j)

€ 12,90

Fischgerichte

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

€ 21,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an cremigen Blattspinat-Linsenragout
und gebräunten Kartoffeln
(a,d,g,i,j)

€ 17,50

Gebratenes Lachsfilet unter Sesam-Koriander-Kruste
mit Gurken-Risotto
(a,c,d,g,i,j,k,7)

€ 18,50

Gebratenes Dorsch(Kabeljau)-filet
an gerahmtem Kohlrabi-Karottengemüse
und Brunnenkresseknödel
(a,c,d,g,i,j)

€ 16,90



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), Wild aus Rügener Wäldern,

Molkereiprodukte z.B. von der Rügener Inselfrische aus Poseritz
und Q Regio aus der Uckermark Wurstwaren von der
Schinkenräucherei Brennecke.

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



Fleischgerichte

Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen
mit gerahmten Blattspinat
und Penne
(a,c,g,i,j)

€ 14,50

Rinderrückensteak mit Senf-Kruste
an Lauchzwiebeln
und jungen Kartoffeln
(a,c,g,i,j,k)

€ 21,50

Rügener Wildragout in Wacholdersauce
an sautierten Mairübchen
und Bärlauch-Schupfnudeln
(a,c,g,i,j)

€ 17,50

Leicht geschmorte Lammhüfte mit Kirschsauce
an jungen Karotten
und Thymian-Kartoffeln
(a,g,i,j,7)

€ 16,20

Medaillons vom Schweinefilet
an sautiertem Spitzkohl
und Parmesan-Risotto
(g,i,j)

€ 15,90

Desserts



Erdbeer-Parfait
an warmen Schokoladenkuchen
(a,c,e,f,g,h,k)

€ 6,30

Biskuit-Sandwich mit Zitronenquark
und Kirschkompott
(a,c,g,7)

€ 5,90

Milchreispuffer
mit Rhabarbergrütze
und Joghurteis
(a,c,g,7)

€ 6,50

Unser besondere Empfehlung

Käseteller

mit Camembert aus der Bergener Molkerei, Bio Käse aus der Uckermark
und Frischkäsebällchen von der Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“
serviert mit Sanddornchutney oder Butter
(a,c,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

Enthält:

1 Mit Farbstoff
2 Mit Konservierungsstoff
3 Mit Antioxidationsmittel
4 Mit Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt
6 Geschwärzt

7 Gewachst
8 Mit Phosphat
9 Mit Süßungsmittel
10 Enthält eine Phenylalaninquelle
11 Mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
12 Mit Zuckeraustauschstoffen

a Glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse
f Soja
g Milch

h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid und Sulfite
m Lupinen
n Weichtiere