

## Vorspeisen



Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce  
mit Kartoffel-Lauchrösti  
und Salatbukett  
(a,c,d,j,7)

€ 9,50

Gratinierte Ziegenkäsetaler  
an Balsamico-Zwetschgen  
(a,c,g,j,7)

€ 8,20

Kürbis-Ricotta-Tarte  
auf mariniertem Feldsalat  
(a,c,g,7)

€ 7,90

## Suppen

Tagessuppe

€ 5,30

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

€ 6,20

Waldpilzcrèmesuppe  
mit Croutons  
(a,c,g,i,j)

€ 5,90

Orangen-Kürbiscrèmesuppe  
mit gebratener Garnele  
(b,g,i,j,7)

€ 6,90

## Salate

Beilagensalat

€ 5,80

Fenchel-Birnen-Radicchiosalat  
mit Nüssen  
und Croûtons  
(a,c,h,i)

€ 7,50

Salatteller mit Garnelen  
klein € 10,50    groß € 13,90

Salatteller mit Poseritzer Frischkäseballchen  
klein € 8,90    groß € 12,90

Salatteller mit gebratenen Schweinefiletspitzen  
klein € 8,90    groß € 12,90

Bitte wählen Sie ein Dressing:

Bärlauch-Joghurt-Dressing (g,7) oder Sanddorn-Vinaigrette (j)

## Vegetarisches

Schaumomelette von Rügener Eiern  
mit Lauch und Pilzen  
(c,g)

€ 13,50

Gerahmter Apfel-Wirsing  
auf Penne  
mit Parmesan gratiniert  
(a,c,g,i,j)

€ 12,90

Herbstliches Ingwergemüse  
dazu gebräunte Kartoffeln  
und Kräuterquark  
(g,i,j)

€ 14,50

# Fischgerichte

Fischplatte mit Filets von  
Dorsch(Kabeljau), Zander und Lachs  
dazu Herbstgemüse  
und Kräuterkartoffeln  
(a,d,g,i,j)

€ 21,90

Gebratenes Lachsfilet  
an Fenchel  
mit getrüffeltem Graupen-Risotto  
(a,d,g,i,j,7)

€ 18,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
an Ofenkürbis  
und Kartoffelpüree  
(a,d,g,i,j,7)

€ 17,90

Gebratenes Filet vom Dorsch (Kabeljau)  
auf Apfel-Wirsing-Rahm  
dazu Zitronenkartoffeln  
(a,d,g,i,j)

€ 16,30



## 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),  
Wild aus Rügener Wäldern,  
Molkereiprodukte z.B. von der Rügener Inselfrische aus Poseritz  
und Q Regio aus der Uckermark  
Wurstwaren von der Schinkenräucherei Brennecke  
Kräuter und Salate von der Gärtnerei Sandhop (Strachtitz/Rg.

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



## **Fleischgerichte**

Rinderrückensteak mit Lauch-Senf-Kruste  
an geschmorten Pastinaken  
und Kartoffelpüree  
(a, c, g, i, j, k)

€ 21,50

Gebratene Schweinemedallions  
mit Pfannenwirsing  
und Kürbis-Kartoffelgnocchi  
(a,c,g,i,j)

€ 16,20

Supreme von der Perlhuhnbrust  
an Weißwein-Karotten  
dazu karamalisierte Kartoffeln  
(g,i,j)

€ 16,90

Rügener Wildragout in Wacholdersauce  
mit Thymian-Steckrüben  
und Steinpilz-Semmelknödel  
(a,c,g,i,j,k)

€ 17,90

## Desserts



Sanddorn-Honig-Parfait  
an warmen Schokoladenkuchen  
(a,c,e,f,g,h,7)

€ 6,20

Portwein-Zwetschgen  
mit Vanille-Mascarponecrème  
(c,g,7)

€ 5,90

Birnen-Schokoladen-Crumble  
dazu Walnusseis  
(a,c,e,f,g,h,7)

€ 6,30

### Käseteller

mit Camembert aus der Bergener Molkerei, Bio Käse aus der Uckermark  
und Frischkäseballchen von der Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“  
serviert mit Sanddornchutney (a, c, g, j, k)

für 1 Person € 8,90  
für 2 Personen € 13,90

## Empfehlung für den kleinen Hunger

### 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