

Vorspeisen



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

€ 9,50

Ricotta-Karottenflan
mit Babysalaten und Pesto des Hauses
(a, c, g, j, 7)

€ 7,20

Carpaccio von der Strauchtomate
mit Büffelmozzarella
und Chilicrostini
(a, c, g)

€ 8,50

Suppen

Tagessuppe
€ 5,30

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

€ 6,20

Blumenkohl-Fenchelcrèmesuppe
mit gebratener Garnele
(b, g, h, i, j)

€ 6,70

Buttermilch-Gurkensuppe
mit gehacktem Wachtelei
(c, g, 7)

€ 5,70

Salate

Beilagensalat

€ 5,80

Fenchel & Birne mariniert
auf Salatherzen
mit Feta und getrockneten Tomaten
(g, j)

€ 8,90

Variation von Blattsalaten mit jungem Gemüse und

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

klein: € 9,50

groß: € 13,50

Bitte wählen Sie ein Dressing:
Kräuter-Buttermilch-Dressing (g,7)
Sanddorn-Erdbeer-Vinaigrette (j)

Vegetarisches

Vegetarische Linsenfrikadelle mit gebratenem Wachtelei
an leichten geschwenkten Kaiserschoten
und Lauch-Risotto
(a, c, g, i, j)

€ 14,50

Mit Parmesan gratinierte Penne
in Paprika-Tomaten-Sugo
(a, c, g, i, j)

€ 13,90

Kartoffel-Zitronenpfanne
mit sautiertem Gemüse der Saison
(g, i, j, 7)

€ 14,20

Fischgerichte

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

€ 21,90

Gebratenes Lachsfilet mit Orangen-Basilikum-Kruste
mit Sahnespitzkohl
an Basmatireis
(a, c, d, i, j, k, 7)

€ 18,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Balsamicokarotten
und karamellisierten Kartoffeln
(a, d, g, i, j)

€ 17,90

Gebratenes Filet vom Dorsch (Kabeljau)
mit Espresso-Kirschtomaten
und Dill-Gurken-Risotto
(a, d, g, i, j)

€ 16,80



Regionale Esskultur

Im August 2012 wurde das Schlossrestaurant Ralswiek
mit dem Logo „Regionale Esskultur Rügen“ ausgezeichnet.
Diese Auszeichnung konnten wir im März 2018 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.
Honig von der Inkerei Klingbeil

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



Fleischgerichte

Rinderrückensteak mit Meerrettichkruste
an Mandelbohnen
und Sellerie-Kartoffelpüree
(a, c, g, h, i, j, k)

€ 21,90

Schweinemedallions im Baconmantel
an Schmorgurken
und Thymiankartoffeln
(g, i, j, 2, 3)

€ 16,50

Supreme vom Schwarzfederhuhn
an Chili-Aprikosen
und Salbeignocchi
(a, c, g, 7)

€ 17,50

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

€ 17,80



Desserts

Erdbeerparfait
an warmen Schokoladenkuchen
(a, c, e, f, g, h,)

€ 6,50

Rhabarber-Kirsch-Grütze
mit Vanilleeis
(a, g, 7)

€ 5,80

Bacardi-Himbeercreme
an Saucenspiegel
(a, c, g, 7)

€ 5,90

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
(a, c, g, j, k)

für 1 Person € 8,90

für 2 Personen € 13,90

Pommersche Schlachteplatte

Auf unserer Schlachteplatte finden Sie verschiedene
Wurst- und Schinkenerzeugnisse von regionalen Produzenten
serviert mit Butter, Brot und Sanddorn-Chili-Senf
Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.
(2, 3, a, g, j, k)

€ 13,90

Unsere Eisvariationen finden Sie in der Eiskarte.