

Vorspeisen



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

€ 9,50

Rosa gegarter Kalbsrücken
an Orangen-Ingwersauce
und geröstetem Fenchel
(i, j, 7)

€ 9,50

Gebackene Kräuter-Ricotta
an Feldsalat
mit Sanddornvinaigrette und Crostini
(a, c, g, j, 7)

€ 7,50

Suppen

Tagessuppe

€ 5,30

Rügener Fischterrine
mit saisonalem Gemüse und frischen Kräutern
(d, i, j)

€ 6,20

Karotten-Chilicrèmesuppe
mit Wachtelei
(c, g, i, j)

€ 5,70

Erbsencrèmesuppe
mit Minze und Zuckerschotenjulienne
(g, i, j)

€ 5,90

Salate

Beilagensalat

€ 5,80

Marinierter Frühlingsalat
mit Spitzkohl, Radieschen und Mairübchen
dazu Wachteleier und Schinkenstreifen
(c, j)

€ 7,80

Variation von Blattsalaten mit jungem Gemüse und

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

klein: € 9,50

groß: € 13,50

Bitte wählen Sie ein Dressing:

Bärlauch-Joghurtdressing (g)

Sanddornvinaigrette (j)

Vegetarisches

Gratinierter Ziegenkäse
mit Fenchel, jungen Kartoffeln
und Rügener Waldhonig
(g, i, j, 7)

€ 14,50

In Bärlauchpesto geschwenkte Penne
mit knackigen Radieschen
und gehobeltem Parmesan
(a, c, g, i, j)

€ 12,90

Kichererbsencurry
mit Spinat
und gebackener Süßkartoffel
(g, i, j)

€ 13,90

Fischgerichte

Fischplatte mit Filets von
Dorsch (Kabeljau), Zander und Lachs
an Frühlingsgemüse
und gebräunten Kartoffeln

(a, d, g, i, j)

€ 21,90

Gebratenes Lachsfilet unter einer Pumpernickel-Lauchkruste
an geschmolzenen Kirschtomaten
mit Spitzkohlrisotto

(a, c, d, i, j, k, 7)

€ 17,20

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Karotten und Mairübchen mit leichter Note vom Balsamico
und Bärlauch-Kartoffel-Nudeln

(a, c, d, g, i, j)

€ 17,50

Gebratenes Filet vom Dorsch (Kabeljau)
an zarten Zuckerschoten
und Zitronenkartoffeln

(a, d, g, i, j, 7)

€ 16,30



Regionale Esskultur

Im August 2012 wurde das Schlossrestaurant Ralswiek
mit dem Logo „Regionale Esskultur Rügen“ ausgezeichnet.
Diese Auszeichnung konnten wir im März dieses Jahres wieder 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,
sowie Honig von der Schinkenräucherei Brennecke.

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



Fleischgerichte

Rinderrückensteak mit Kürbiskernkruste
an sahnigen Kohlrabi
und Kräuter-Kartoffelpüree
(a, c, g, i, j, k)

€ 21,50

Tranchen von der Lammhüfte
mit Kichererbsen-Tomatenragout
dazu Minz-Basmatireis
(g, i, j)

€ 17,90

Gebratenes Supreme von der Perlhuhnbrust
auf Blattspinat-Penne
in Schinken-Sahnesauce
(a, c, g, i, j)

€ 17,50

Rügener Wildragout in Sherrysauce
mit sautiertem Spitzkohl
und Bärlauch-Semmelknödel
(a, c, g, i, j, k)

€ 17,80

Desserts



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

€ 6,10

Sanddorn-Honig-Panna Cotta
an Rhabarbersauce
(c, g,7)

€ 5,90

Limoncello-Mascarponecrème
an Erdbeer-Minzsalat
(c, g, 7)

€ 6,50

Unsere 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, Sanddorn-Chili-Senf 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.