

# 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

Kräuter-Sauerrahm-Panna Cotta  
an Babysalaten 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-Joghurt-Dressing (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 diesen Jahres 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 Imkerei Klingbeil Rügen.

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



## Fleischgerichte

Rinderrückensteak mit Kürbiskernkruste  
an sahnigem 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

## 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, Sanddorn-Chilisenf 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.