

# Vorspeisen



Gratinierter Ziegenkäse auf Crostini  
an Rosmarin-Honig-Birnen

(a, c, g, i, j)

€ 7,50

Hausgebeizter Lachs mit Kürbis-Kartoffelrösti  
an Salatbukett  
und Senf-Honig-Dillsauce

(a, c, d, j)

€ 9,50

Gebratene Wachtelhälfte  
an gebratenen Pilzen und Trauben  
umlegt mit Feldsalat

(g, i, j)

€ 9,50

# Suppen

Tagessuppe

€ 5,30

Rügener Fischterrinerie  
mit frischen Kräutern und Gemüse

(d, i, j)

€ 6,90

Cremige Pilzsuppe  
mit Thymiancroûtons

(a, c, g, i, j)

€ 6,00

Kürbis-Ingwercrèmesuppe  
mit gerösteten Haselnüssen

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

€ 6,00

## Salate

Beilagensalat

€ 5,90

Birnen-Linsen-Fenchelsalat  
mit Kirschtomaten  
und Brotchips  
(a, c, g, j)

€ 8,50

Variation von Blattsalaten mit jungem Gemüse und

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

klein: € 8,90

groß: € 12,90

Bitte wählen Sie ein Dressing:

Kräuter-Joghurt-Dressing (g)

Sanddorn-Vinaigrette (j)

Tomaten-Vinaigrette (j)

## Vegetarisches

Schaumomelette von Rügener Eiern  
mit Kürbis, Äpfeln und Pilzen  
(a, c, g, i, j)

€ 13,50

Wirsing-Penne  
mit Gorgonzolasahnesauce  
und Brotchips  
(a, c, g, i, j)

€ 12,90

Winterliches Gemüse in Ingwersud gegart  
mit gebräunten Kartoffeln  
und Kräuterquark  
(g, i, j)

€ 13,90

# Fischgerichte

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

€ 21,90

Lachsfilet im Wirsingmantel  
mit gerahmten Flußkrebsschwänzen  
und Dillkartoffeln  
(a, b, d, g, i, j)

€ 17,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Pumpernickel-Lauchkruste  
und Ofenkürbis  
(a, c, d, i, j,7)

€ 17,90

Gebratenes Dorsch(Kabeljau)-filet  
an geschmorten Pastinaken  
mit getrüffeltem Graupenrisotto  
(a, d, g, i, j)

€ 15,90



## 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**

Rinderrückensteak mit Senfkruste  
an Mandelrosenkohl  
und Kürbis-Graupen-Strudel  
(a, c, g, i, j, 7)

€ 21,50

Carreé vom Durocschwein  
an Apfel-Steckrübengemüse  
mit karamellisierten Kartoffeln  
(a, g, i, j)

€ 16,50

Tranchen von geschmorter Lammhüfte  
an sautierten Lauch-Wirsing  
und Thymiankartoffeln  
(a, g, i, j)

€ 15,90

Rügener Wildragout in Wacholdersauce  
mit Kumquatrotkohl  
und Semmelknödel  
(a, c, g, i, j, k,7)

€ 17,50

# Desserts



Gewürzzwetschgen in Rotweinsauce  
an Schokoladenkuchen

(a, c, f, g, h, k, 7)

€ 6,20

Haselnuss-Parfait  
an Quitten-Vanille-Mus

(a, c, g, h, 7)

€ 5,80

Charlotte  
mit Sanddorn-Orangencrème  
auf mazeriertem Apfel-Carpaccio

(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

(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