

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce
mit Kartoffel-Schnittlauchrösti
und mariniertem Salat

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

€ 12,90

Büffelmozzarella
auf Carpaccio von der Strauchtomate
mit Melonensalsa und Chili-Crostini

(a,c,g,j,7)

€ 11,90

Burger vom Rügener Biorind
mit Müritzer Käse, Rucola,
und hausgemachtem Tomatenchutney

(a,c,g,j,k)

€ 13,90

Suppen

Tagessuppe

€ 7,50

Fisch-Minestrone mit Wurzelgemüse
und frischen Kräutern

(d,i,j)

€ 7,80

Radieschensuppe
mit Bacon

(g,i,j,2,3,7)

€ 7,50

Bärlauchsamtssuppe
mit Schwarzbrot-Croûtons

(a,g,i,j,k)

€ 7,50

Salate

Beilagensalat

€ 7,60

Salatteller mit Heringsfilet nach Matjesart (d,2,3)

Salatteller mit Poseritzer Frischkäsebällchen (g)

klein € 11,50 groß € 15,60

Zitronen-Joghurtdressing (c,g,7) oder
Kräuter-Vinaigrette (j,7)



Vegetarisches

Saisonales Zitronen-Ingwergemüse
an pikantem Cheesecake
und jungen Kartoffeln
(a,c,g,i,j,7)

€ 15,90

Brokkoligratin
an Kirschtomaten
mit Frischkäsesauce auf Pasta
(a,g,i,j,7)

€ 16,90

Fischgerichte

Pochierte Lachswürfel
in gerahmter Blattspinatsauce
und Pasta
(a,d,g,i,j,k,7)

€ 22,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Balsamicokarotten
und Bärlauchgraupotto
(a,d,g,i,j,7)

€ 26,90

Gebratenes Kabeljaufilet
an sahnigem Kohlrabi-Kartoffelgemüse
mit frischen Kräutern und Kirschtomaten
(a,d,g,i,j,7)

€ 24,90

“Regionale Esskultur“



Im August 2012 wurde das Schlossrestaurant Ralswiek
mit dem Logo „Regionale Esskultur Rügen“ ausgezeichnet.
Diese Auszeichnung konnten wir jeweils 2015, 2018, 2021 und 2024 mit Erfolg bestätigen.

Diese Auszeichnung steht für Qualität aus der Region und wird immer für 3 Jahre erteilt.
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 viele Rohstoffe aus der Region
Eier beziehen wir vom Poseritzer Eierhof, Wild aus Rügener Wäldern,
Molkereiprodukte z.B. von der Rügener Inselfrische aus Poseritz und der Müritzer Käsemanufaktur,
Wurstwaren von der Schinkenräucherei Brennecke,
Pasta vom Genusswerk Gut Netzeband, Rindfleisch von der Natur-Landbau-GmbH Zirkow
Kartoffeln vom Kartoffel und Spargelhof Demmin

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

Fleischgerichte

Rinderrückensteak
an wildem Mandelbroccoli
und Gorgonzola-Graupotto
(f,g,h,i,j)

€ 27,90

Suprême von der Hähnchenbrust
an Balsamicokarotten
und gebräunten Kartoffeln
(f,g,i,j)

€ 20,90

Gemischtes Gulasch vom Rügener Biorind
und heimischem Wild
dazu Ofenspitzkohl
und Speck-Semmelknödel
(a,c,f,g,i,j,k,2,3)

€ 22,90

Kotelette vom Havelländer Apfelschwein
mit grünen Bohnen
und Kartoffelpüree
(f,g,i,j)

€ 27,90



Desserts

Erdbeer-Minzparfait
an warmen Schokoladenkuchen
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 9,50

Ricotta-Pfannkuchen
mit Rhabarber und Vanilleeis
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 7,90

Caramel-Panna-Cotta
mit Limetten-Rosmarin-Curd
(a;c,e,f,g,h,k,7)

€ 8,90

Käseteller

mit Camembert und Käse aus der Käsemanufaktur Müritz
und Frischkäsebällchen von der
Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“
serviert mit hausgemachten Chutney oder Butter
(a,c,g,j,k,7)

für 1 Person € 13,90

für 2 Personen € 17,90

Pommersche Schlachteplatte

Auf unserer Schlachteplatte finden Sie verschiedene
Wurst- und Schinkenerzeugnisse von der Schinkenräucherei Brennecke
serviert mit Butter und Brot von der Inselbäckerei Kruse
Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.
(2,3,a;c,g,j,k)

€ 16,90

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