

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 Chilicrostini
(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 Schwarzbrotcroutons
(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

Zironen-Joghurtdressing (c,g,7)

Kräuter-Vinaigrette (j,7)

Vegetarisches

Pikanter Cheesecake
mit saisonalem Gemüse

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

€ 15,90

Gratinierter Broccoli mit Kirschtomaten
und Frühlingszwiebeln an 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 Balsamicakarotten
und Bärlauchgraupotto

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

€ 26,90

Gebratenes Kabeljaufilet
an sahnigem Kohlrabigemüse
und Butterkartoffeln

(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 und 2021 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,
Sanddorn erhalten wir aus Putgarten(Arkona),
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

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

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

€ 20,90

Gulasch vom Rügener Biorind
an Ofenspitzkohl
und Speck-Semmelknödel

(a, c, f, g, i, j, k)

€ 22,90



Kotelett 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

Pannacotta
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 hausgemachtem 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 Bäckerei Kruse
Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.
(2, 3, a, c, g, j, k)

€ 16,90