

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce
auf Kürbis-Kartoffelrösti
an Salatbukett
(a,c,d,g,j,7)

€ 12,90

Gratinierter Ziegenkäse an Birnenchutney
mit gerösteten Kürbiskernen
mit marinierten Salaten
(a,c,g,j,7)

€ 11,90

Burger vom Rügener Biorind mit Müritzer Käse
an hausgemachten Zwetschgen-Tomatenchutney
und Rucola
(a,c,g,j,k)

€ 13,90

Suppen

Tagessuppe

€ 7,50

Fischminestrone mit Wurzelgemüse
und frischen Kräutern
(d,i,j)

€ 7,80

Kokos-Kürbissuppe
mit Sahnehaube
(g,i,j,7)

€ 7,50

Apfel-Selleriecrèmesuppe
mit Schwarzbrot-Fenchelcroûtons
(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

Orangen-Joghurtdressing (c,g,7)

Walnuss-Vinaigrette (h,j,7)



Vegetarisches

Pikanter Ofenkürbis
an Haselnussrisotto
und Radiccio-Orangensauce
(g,h,i,j,7)

€ 15,90

Kartoffelstampf mit Wirsing und Apfel
gratiniert mit Parmesan und Frischkäsebällchen von der Rügener Inselfrische
(g)

€ 13,90

Bunte Pasta-Pilzpfanne
mit Kirschtomaten, Trauben und Schalotten
(a,g,i,j)

€ 16,90

Fischgerichte

Lachsfilet mit Mandelkruste
auf gerahmtem Safran-Wirsing
und Pommernhörnchen
(a,c,d,g,h,i,j,k,7)

€ 24,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Ofenkürbis
dazu Risotto
(a,d,g,i,j,7)

€ 26,90

Gebratenes Kabeljaufilet
an gebräunten Pastinaken und Karotten
und Kräuter-Kartoffelpüree
(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
mit gebratenen Pilzen
und Kräuter-Kartoffelpüree
(f,g,i,j)

€ 27,90

Suprême von der Perlhuhnbrust
an Honig-Thymiansteckrüben
dazu Pommernhörnchen
(f,g,i,j)

€ 20,90

Gemischtes Gulasch vom Rügener Biorind & Rügener Wild
an Apfelrotkohl
und Semmelknödel
(a,c,f,g,i,j,k)

€ 22,90

Tranchen vom Lammrücken
mit gebräunten Pastinaken und Karotten
an Pommernhörnchen
(f,g,i,j)

€ 28,90



Desserts

Haselnuss-Semmelpudding
mit Portweinzwetschgen
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 7,50

Himbeerparfait
an warmen Mandelkuchen
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 9,50

Kaffee-Schokoladen Panna Cotta
an Cassisapfel
mit Knusperstreusel
(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