

Vorweg & Dazwischen oder einfach nur so

Cremige Erbsensuppe

*aus Grünen Erbsen
und Kichererbsen
mit Minzpesto*

8.50

Rügener Fischsuppe

*leicht tomatisiert
mit Filets aus Bodden
und Meer*

8.90

große Portion

16.90

Extras

*Brot, Rügener Rapsöl
& hausgemachtes Gewürzsalz*

5.90

Carpaccio

*vom Knollensellerie
mit marinierten Pflücksalaten,
Rote Bete-Sesam-Vinaigrette
und herzhaftem Knuspermüsli*

12.90

Unsere Rügener Schlemmer-Stulle

*Altdeutsches Schwarzbrot vom Bäcker Peters
liebevoll belegt mit Matjesfilet
von Kutter- und Küstenfisch in Sassnitz
an gezupften Blattsalaten
und Peggys cremiger Hausfrauensauce*

12.90

Zu unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenwarmes Brot.

Unsere Weinempfehlung

*... die Vorspeisen und Suppen bestechen durch interessante Aromen-Kombinationen
und vertragen Begleiter mit Spritzigkeit & Eleganz*

2021er Riesling

Qualitätswein, trocken

VDP. Prädikatsweingut von Winning, Pfalz, Deidesheim

0,2l Karaffe 8.70 ~ 0,75l Flasche 31.90

Alle Preise in Euro – inklusive Mehrwertsteuer.

Pasta, Vegetarisch & Vegan

Tagliarini Aglio e Peperoncino

FrISChe weiÙe Bandnudeln

*in kalt gepresstem Olivenöl, geröstete Knoblauchwürfel mit feurigem Chili
dazu geschmolzene Kirschtomaten und gehobelter Parmigiano*

„Einfach“ kann so lecker sein!

16.90

kombiniert mit Riesengarnelen

in Knoblauchcreme sous vide gegart

+8.90

Chili sin Carne

*die vegane Variante des Klassikers Chili con Carne
serviert mit Kräuter-Bulgur verfeinert mit Frühlingszwiebeln
und bunten Zupfsalaten herzhaftem Knuspermüsli*

19.90

für 2 Personen 37.90

Unsere Weinempfehlung

*... Kräuter & Gewürze verlangen nach einem harmonischen Gegenpart
hier ein leichter Weißwein aus Baden...*

2022er Grauburgunder

Weingut Stefan Rinklin, Bötzingen am Kaiserstuhl, Q.b.A., trocken
0,2l Karaffe 8.70 ~ 0,75l Flasche 31.90

Alle Preise in Euro – inklusive Mehrwertsteuer.

Aus dem Wasser & vom Land

Filet vom Kabeljau

*in Aromaten gebraten
auf Kartoffelrisotto nach Labskaus Art
mit Meerrettich und Sauerrahm
an Dreierlei grünen Gemüse*
25.90

Hausgebeizter Gewürz-Lachs

*24 Stunden im Ganzen mit Gewürzen
und Gin gebeizt, im Ofen sanft zubereitet
serviert mit cremigem Blattspinat
und Rote Bete-Gnocchi
gefüllt mit Mascarpone und Walnuss*
27.90

Seeschloss Fischteller

*drei verschiedene Fischfilets
und Riesengarnelen
mit buntem Marktgemüse
an gebutterten Moorkartoffeln*
28.50

Röllchen vom Schweinerücken

*nach Mecklenburger Art mit Backpflaumen gefüllt
in dunkler Senfsauce geschmort
an gebutterten Bohngemüse
und Macairekartoffeln*
26.90

Maishähnchenbrust

*mit Ingwer-Chili-Lack saftig gegrillt
an Süßkartoffel-Schupfnudeln mit Wirsing
und Pfefferrahmsauce*
25.50

Unsere Weinempfehlung

...exotisch oder klassisch, der richtige Wein zum Fisch ist schnell gefunden...

2022er Weißburgunder

Qualitätswein, trocken

Winzervereinigung Freyburg - Unstrut, Freyburg, Saale Unstrut

0,2l Karaffe 8.20 ~ 0,75l Flasche 29.90

Alle Preise in Euro – inklusive Mehrwertsteuer.

Das Süße zum Schluss

„Kreidefelsen“

*Halbgefrorene Vanillecreme
umhüllt mit Baiser
auf Stachelbeer-Rhabarber-Ragout*

8.90

FrISChe Erdbeeren

*mit geblämmtem Crème Brûlée - Schaum
und Orangenpfeffer*

8.50

Käseauswahl vom Affineur Kober

mit Grissini, Nüssen, Trauben und Feigensenf

- BIO Blaue Kornblume- dänischer Weichkäse mit Blauschimmel
- Espressokäse- Weichkäse mit schokoladigen und fruchtigen Aromen
- Ziegensterntaler- cremiger Hartkäse mit leichter Ziegenmilchnote

15.90

Eine weitere Auswahl an Eisspezialitäten
finden Sie in unserer separaten Eiskarte.

Unsere besondere
Empfehlung zum Käse

Grand Marnier Cordon Rouge
- edler Blend aus Cognac
und Bitterorangen-Essenz -
2cl / 4 cl ~ 3.00 / 5.50

Digestifgedeck des Monats

Espresso

und 2cl Edelobstbrand „Rügener Apfel“

von der Ersten Edeldestillerie auf Rügen

*Edelobstbrand aus heimischen Äpfeln. Dieser Brand präsentiert
sich frisch und unkompliziert mit sehr fruchtigem Apfelaroma.*

8.50