

## Vorweg & Dazwischen oder einfach nur so

### Paprika-Schmand-Suppe

*fruchtig und aromatisch*

*aus roten Paprika*

8.50

### Rügener Fischsuppe

*leicht tomatisiert*

*mit Filets aus Bodden*

*und Meer*

9.50

große Portion

17.50

### Extras

Brot, Rügener Rapsöl  
& hausgemachtes Gewürzsalz

5.90

### Carpaccio

*vom argentinischem Weiderind*

*mit Zitronen-Olivenöl mariniert*

*dazu geröstete Nüsse, Rucola*

*und frisch gehobelter Parmigiano*

14.50

### OSTSEE - SANDwICH

*Ofenwarmes Plunderteig - Burgerbrötchen*

*liebevoll belegt mit Räucherlachs*

*von Kutter- und Küstenfisch in Sassnitz,*

*knackigem Gartengemüse, gezupften Blattsalaten*

*und selbstgemachter Honig - Senf - Sauce*

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

## So schmeckt der Herbst im Seeschloss

### Crèmesuppe

*vom Hokkaidokürbis*

*mit Kernöl*

*und gerösteten Kürbiskernen*

8.50

### Großer Herbstsalat

*Bunte, gemischte Blattsalate der Saison*

*mit knackigem Gartengemüse, gebackenem Ofenkürbis*

*Ziegenkäse-Crumble und Kräuter-Senf-Vinaigrette*

15.90

### Zanderfilet

*auf der Haut gebraten*

*mit Wirsinggemüse in Rahm,*

*gebackenem Hokkaidokürbis aus dem Ofen*

*und knusprigem Kartoffel-Rösti*

26.90

### Hausgebackene Belgische Mini - Waffeln

*mit hausgemachten Zwetschgenröster,*

*cremigem Bourbon - Vanilleeis*

*und Schlagsahne*

8.90

## Weinempfehlung des Monats

### 2022er Sauvignon Blanc

Qualitätswein, trocken

Erzeugerabfüllung Weingut Emil Bauer & Söhne / Landau-Nußdorf, Pfalz

*Der Sauvignon Blanc wurde zum Teil im Holzfass ausgebaut. Er zeigt eine konzentrierte Nase mit Aromen von Limetten, Stachelbeeren, Paprika, Gras, Holunder und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen knackig, finessenreich, aromatisch, dichte und würzige Frucht, schönes Spiel und ein sehr langer Nachhall.*

0,20l Karaffe 8.90 - 0,75l Flasche 32.90

*Alle Preise in Euro – inklusive Mehrwertsteuer.*

## Aus dem Wasser & vom Land

### Selliner Pannfisch

*Kabeljaufilet  
auf der Haut gebraten  
mit buntem Gemüse  
und Kartoffeln aus der Pfanne  
an körniger Senfsauce*

26.90

### Hausgebeizter Gewürz-Lachs

*24 Stunden im Ganzen  
mit Gewürzen und Gin gebeizt,  
im Ofen sanft zubereitet  
an Rote Bete - Kartoffelrisotto  
mit Meerrettich und Sauerrahm*

27.50

### Beef Ribs

*Sous vide gegarte,  
besonders saftige Rinderrippen  
in einer kernigen Marinade  
serviert mit gebackenem Ofenkürbis  
und Kartoffelgratin*

29.90

### Medaillons vom Schweinefilet

*mit Bärlauch-Nusskruste  
an Dreierlei Bohnengemüse  
und cremigem Kartoffel-Sellerie-Püree*

26.90

### Piccata Milanese

*Feines Hähnchenschnitzel  
in klassischer Käse-Ei-Hülle  
mit frischer Pasta und Gemüsebolognese*

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

## Das Süße zum Schluss

### „Kreidefelsen“

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

8.90

### Geflämmtes Parfait

*vom Rügener Sanddorn  
Sanddorn-Apfelmus*

7.90

### 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