

## Vorweg & Dazwischen oder einfach nur so

Cremige  
Broccolisuppe  
*mit Röschen  
und frischer Kresse*  
8.90

Rügener Fischsuppe  
*leicht tomatisiert  
mit Filets aus Bodden  
und Meer*  
9.50  
große Portion  
17.50

Extras  
Brot, Rügener Rapsöl  
& hausgemachtes Gewürzsalz  
5.90

Kleiner Salat  
*mit Blattsalaten der Saison,  
knackigen Gartengemüse,  
gerösteten Nüssen  
und Kräuter - Vinaigrette*  
8.90

Zweierlei Tatar  
*von Rote Bete  
und cremiger Avocado  
auf knusprigem Kartoffelrösti  
mit gebackenen Garnelen in Tempurateig  
an Zupfsalaten mit Sanddordressing*  
14.90

Zu unserer Vorspeise und Suppen servieren wir ofenwarmes Brot.

### Unsere Weinempfehlung

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

2022er Riesling  
Qualitätswein, trocken  
VDP. Prädikatsweingut von Winning, Pfalz, Deidesheim  
0,2l Karaffe 8.70 ~ 0,75l Flasche 31.90

# Frischer Deutscher Stangenspargel

Portion weißer Stangenspargel  
*mit luftig-leichter Sauce Hollandaise oder zerlassener Nussbutter  
und gebutterten Moorkartoffeln*

21.90

*zusätzlich zum Kombinieren:*

Gebratenes Zanderfilet

+ 8.90

Piccata von der Hähnchenbrust (70g)

+ 7.90

Bärlauch - Schinken

+ 7.90

## Unsere Weinempfehlung

2023er Blanc de Noir  
Qualitätswein, trocken, Merlot  
Wein- und Sektgut Diehl, Edesheim, Pfalz

0,20l Karaffe 8.90

0,75l Flasche 32.90

*Die Nase wird bestimmt von Aromen nach weißen und schwarzen Johannisbeeren,  
ergänzt um Anklänge von Mango und Maracuja. Blumige Noten, zarte Anflüge von Mandeln  
und ein Hauch Heu runden das Bouquet perfekt ab. Am Gaumen präsentiert sich der  
Blanc de Noirs mit feinem Schmelz, animierender Fruchtigkeit und belebender Säure.*

## Pasta & Vegetarisch

### Tagliarini Aglio e Peperoncino

*Frische weiße 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

+8.90

### Rote Bete-Gnocchi

*gefüllt mit Mascarpone und Walnuss  
in Pfeffer-Gorgonzolasauce geschwenkt  
serviert mit cremigem Blattspinat*

18.90

### Seeschloss-Bowl

*gezupfte Blattsalate der Saison mit Sanddorn dressing  
an Freekeh Quinoa Mix, cremigem Avocado - Tatar  
und veganen Hähnchenstreifen in einer würzigen Erdnusssauce*

22.50

### Unsere Weinempfehlung

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

### 2023er 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

### Hausgebeizter Gewürz-Lachs

*24 Stunden mit Gewürzen*

*und Rügener Gin gebeizt*

*im Ofen sanft zubereitet*

*auf Trüffel - Linguini mit frischem Babyspinat*

*und geschmolzenen Kirschtomaten*

27.90

### Filet vom Steinbeißer

*in Aromaten gebraten*

*auf cremigem Bärlauch - Risotto*

*und sautiertem Spargel*

26.50

### Maishähnchenbrust

*vom Kikok - Hähnchen aus Delbrück*

*mit Ingwer - Chili - Lack saftig gegrillt*

*an gerahmten Wirsing*

*mit Süßkartoffel - Schupfnudeln*

*und Pfefferrahmsauce*

26.50

### Ragout von der Lammshulter

*in kräftiger Rosmarin - Thymiansauce geschmort,*

*mit Schalotten und Wurzelgemüse*

*serviert mit Parmesanschaum*

*und knusprigen Kartoffelröstis*

25.90

### Unsere Weinempfehlung

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

### 2023er Weißburgunder

Qualitätswein, trocken

Winzervereinigung Freyburg - Unstrut, Freyburg, Saale Unstrut

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

## Das Süße zum Schluss

### Geeister Schokoladen-Gugelhupf

*mit Schlagsahne  
und Schokoladen - Pistazienlikör*

7.90

### Ofenwarme Belgische Mini-Waffeln

*mit Vanillesauce, Rosmarin-Pflaumen-Kompott  
und cremigem Bourbon - Vanilleeis*

9.50

### Käseauswahl vom Affineur Kober

*mit Grissini, Nüssen, Trauben und Feigensenf*

- Tief im Wald- Schnittkäse mit essbarer Kräuterrinde
- BIO Blaue Kornblume- dänischer Weichkäse mit Blauschimmel
- 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 & 2cl Edelobstbrand „Rügener Apfel“

von der Ersten Edeldestillerie auf Rügen

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

8.50