

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 Sanddorn dressing*
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

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

*Gemüsecurry mit cremiger Kokosmilchsauce
an bunten Blattsalaten der Saison und Sanddorn dressing,
Freekeh Quinoa Mix und cremigem Avocado-Tatar*

22.50

kombiniert mit

Jackfrucht – Kötterbullar (vegan)

+6.90

Garnelen in Tempurateig

+6.90

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

0,2 l Karaffe 8.70 ~ 0,75 l 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

Scholle nach Finkenwerder Art

im Ganzen gebraten

- ohne Mittelgräte -

mit Speck - Zwiebel - Stippe

an Kartoffelgröstl mit Schmorgurken

25.90

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

Ofenwarme Belgische Mini-Waffeln

*mit Schlagsahne, Sauerkirsch-Kompott
und cremigem Bourbon-Vanilleeis*

9.50

Frische Erdbeeren

*mit gebläutem Crème Brûlée - Schaum
und Orangenpfeffer*

8.90

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