

Vorweg, Dazwischen oder einfach nur so

Cremige Karotten-Suppe

mit Ingwer und
frischen Gartenkräutern

8.90

Rügener Fischsuppe

leicht tomatisiert
mit Filets aus Bodden
und Meer

klein 9.50 | groß 17.50

Extras

Brot, Rügener Rapsöl
& hausgemachtes
Gewürzsalz

5.90

Kleiner Salat

mit bunten Blattsalaten der Saison,
knackigen Gartengemüse,
gerösteten Nüssen
und Himbeerdressing

8.90

Seeschloss-Smørrebrød

Lachstatar mit Sweet-Chili-Sauce
an cremiger Avocado
auf körnigem Mischbrot
und marinierten Zupfsalaten

12.50

Zu unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen 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

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Pasta & Co

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
gebratenen Riesengarnelen
zzgl. 8.90

Rote Bete-Gnocchi

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

18.90

Unsere Weinempfehlung

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

2023er Grauburgunder

Q.b.A., trocken
Weingut Stefan Rinklin, Bötzingen am Kaiserstuhl
0,2l Karaffe 8,70 | 0,75l Flasche 31,90
Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Fleischlos glücklich

Seeschloss-Bowl

Gemüsecurry mit cremiger Kokosmilchsauce
an bunten Blattsalaten der Saison und Himbeerdressing,
warmem, buntem Gemüsesalat mit Buchweizen und schwarzem Reis,
Rote Bete-Sticks mit Kürbiskernpanade
und gebackenen Gemüsebällchen

24.90

Veggie-Chicken Teriyaki

Klassischer asiatischer Genuss
mit zarten und saftigen pflanzlichen „Hühnchen“-Streifen
serviert mit Pasta und marinierten Zupfsalaten

19.90

Unsere Weinempfehlung

...vegetarische und vegane Gerichte zeichnen sich durch eine Vielzahl von Aromen und Texturen aus, die durch diesen Chardonnay hervorgehoben werden...

2023er Chardonnay

Pays d'Oc I.G.P.

Bouchard Aîné & Fils, Sélection Prestige, Languedoc-Roussillon

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

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Aus dem Wasser

Gegrilltes Steak vom Heilbutt

auf warmem, buntem Gemüse-Salat
mit Buchweizen und schwarzem Reis

25.90

Scholle nach Finkenwerder Art

im Ganzen gebraten
-ohne Mittelgräte-
mit Speck-Zwiebel-Stippe
an Kartoffelgröstel mit Schmorgurken

25.50

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

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Vom Land

Röllchen vom Schweinerücken

nach Mecklenburger Art mit Backpflaumen gefüllt
in dunkler Senfsauce geschmort
an Dreierlei grünen Gemüse
und Kartoffelgratin

26.90

Maishähnchenbrust

vom Kikok-Hähnchen aus Delbrück
mit Ingwer-Chili-Lack saftig gegrillt
an Peperonata-Gemüse
und Kartoffelstampf

26.50

Unsere Weinempfehlung

...zu den kräftigen Saucen und Röstaromen unserer Fleischgerichte...

2023er Primitivo Donna Marzia

Azienda Agricola Conti Zecca, Apulien
0,2l Karaffe 8,70 | 0,75l Flasche 31,90

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Der süße Abschluss

„Kreidefelsen“

Halbgefrorene Vanillecreme
umhüllt mit Baiserstückchen
auf Roten Beeren-Stachelbeer-Ragout

9.50

Belgische Mini-Waffeln

mit geschlagener Sahne,
Sauerkirsch-Kompott
und cremigem Bourbon-Vanilleeis

9.50

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

Käse schließt den Magen

Käseauswahl

vom Rügener Hofgut Bisdamitz in Lohme
mit Nüssen, Trauben
und Feigensenf

14.90

Digestifgedeck des Monats

Espresso & 2cl Edelobstbrand
"Rügener Apfel" von der
Ersten Edeldestillerie auf Rügen

8.50

Unsere besondere Empfehlung zum Käse

Grand Marnier Cordon Rouge
edler Blend aus Cognac
und Bitterorangen-Essenz

2cl 3.00 | 4cl 5.50