

## Vorweg, Dazwischen oder einfach nur so

### **Rügener Fischsuppe**

leicht tomatisiert  
mit Filets aus  
Bodden und Meer

klein 9.50 | groß 14.90

### **Cremige Bärlauchsuppe**

mit Crème fraîche  
und gerösteten  
Sonnenblumenkernen

8.90

### **Extras**

Brotkorb,  
Rügener Rapsöl  
& hausgemachtes  
Bärlauchsalz

5.90

## **Rügen Tapas**

### **die norddeutsche Variante regional-saisonal-nachhaltig**

Mini-Backkartoffel mit Poseritzer Kräuterquark und Leinöl  
hausgemachter Ostsee-Brathering in Essig-Öl-Marinade  
Schweinefleisch mit Bärlauch in fein gewürztem Aspik mit Meerrettichschaum

12.90

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 8.90 | 0,75l Flasche 32.90

*Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer*

# Frischer Stangenspargel

## **Cremige Spargelsuppe**

mit Putbusser Bärlauchöl

8.90

## **OSTSEE-SANDwich**

Ofenwarmes Plunderteig-Burgerbrötchen  
liebevoll belegt mit Räucherlachs von Kutter- und Küstenfisch in Sassnitz,  
mariniertem Spargel, gezupften Blattsalaten  
und Sanddorn-Honig-Senf-Sauce

12.90

## **Gebratenes Zanderfilet**

oder

## **Piccata von der Hähnchenbrust**

mit weißem Stangenspargel  
dazu luftig-leichte Sauce Hollandaise oder zerlassene Nussbutter  
und gebutterte Moorkartoffeln

27.90

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel

### **2023er Blanc de Noir eins zu eins**

Qualitätswein, trocken, Merlot  
Wein- und Sektgut Diehl, Edesheim, Pfalz  
0,2l Karaffe 8.90 | 0,75l Flasche 32.90

*Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer*

## 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  
**gebratenen Riesengarnelen**  
zzgl. 8.90

### Seeschloss-Bowl

Gebackene Kichererbsen-Bällchen aus Edamame, Erbse und Kräutern  
Perl-Couscous orientalischer Art mit Aprikosen, Datteln, Zwiebeln und Mandeln  
Gezupfte Blattsalate der Saison mit Sanddordressing  
Gemüsecurry mit cremiger Kokosmilchsauce

24.90

## 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 8,90 | 0,75l Flasche 32,90  
*Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer*

## Aus dem Wasser

### **Hausgebeizter Gewürz-Lachs**

24 Stunden im Ganzen mit Gewürzen und Gin gebeizt,  
im Ofen sanft zubereitet  
serviert mit cremigem Blattspinat, frischer Pasta  
und cremiger Senfsauce

26.90

### **Selliner Pannfisch**

Gebratenes Kabeljaufilet  
auf buntem Gemüse  
und Kartoffeln aus der Pfanne  
an körniger Senfsauce

25.50

## Unsere Weinempfehlung

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

### **2024er Weißburgunder**

Qualitätswein, trocken  
Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen  
0,2l Karaffe 8.90 | 0,75l Flasche 32.90

*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 gebratenen Serviettenknödeln

25.90

### **Sugo di Peposo**

aromatisches Ragout  
von der Rinderschulter  
in kräftiger Rotwein-Pfeffer-Sauce  
serviert mit Trüffelschaum  
und Orecchiette-Pasta

24.90

## Unsere Weinempfehlung

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

### **2023er Primitivo**

Castelli Amici, Leverano, I.G.P., Apulien, Italien  
0,2l Karaffe 8,90 | 0,75l Flasche 32.90

*Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer*

## Der süße Abschluss

### **„Kreidefelsen“**

Halbgefrorene Vanillecreme  
umhüllt mit Baiser  
auf hausgemachtem Beerenkompott

9.50

### **Zartschmelzendes**

Bourbon-Vanilleeis  
mit steirischem Kürbiskernöl  
und Kürbiskrokant

6.10

## Käse schließt den Magen

### **Käseauswahl**

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

14.90

### **Digestifgedeck des Monats**

Espresso  
mit einem Eisbonbon White Chocolate Cookie  
und 2cl Edelobstbrand „Rügener Apfel“  
von der Ersten Edeldestillerie auf Rügen

9.50

### **Unsere besondere Empfehlung zum Käse**

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

2cl 3.00 | 4cl 5.50