

Vorweg, Dazwischen oder einfach nur so

Cremige Spargelsuppe

mit Putbusser
Bärlauchöl
8.90

Rügener Fischsuppe

leicht tomatisiert mit Filets
aus Bodden und Meer
klein 9.50 | groß 14.90

Extras

Brotkorb, Rügener Rapsöl
& hausgemachtes
Bärlauchsalz
5.90

Rügen Tapas

die norddeutsche Variante regional-saisonal-nachhaltig

hausgemachter Ostsee-Brathering in einer Sanddorn-Marinade
Mini-Backkartoffel mit Rügener Rapsöl und Poseritzer Kräuterquark
knuspriges Hackbällchen mit Putbusser Bärlauch auf Wittower Schmorkohl
12.90

OSTSEE-SANDwich

Ofenwarmes Plunderteig-Burgerbrötchen
liebepoll belegt mit Räucherlachs von Kutter- und Küstenfisch in Sassnitz,
mariniertem Spargel, gezupften Blattsalaten
und Sanddorn-Honig-Senf-Sauce
12.90

Unsere Weinempfehlung

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

2024er Winkeler Dachsberg

Riesling, Erste Lage, Kabinett, trocken
VDP. Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau
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

Kichererbsen Bällchen mit Rote Bete und Ingwer in einer Karotten-Quinoa-Panade
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...*

2024er 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, mit cremigem Blattspinat,
frischer Pasta und körniger Senfsauce

26.90

Seeschloss-Fischteller

Gebratene Lende vom Steinbeißer mit Schinken und Salbei umwickelt,
Zanderfilet auf der Haut gebraten und
Hausgebeizter Gewürz-Lachs
serviert mit buntem Frühlingsgemüse und gebutterten Moorkartoffeln

29.90

Zanderfilet

in Aromaten gebraten
serviert mit Kartoffel-Spargel-Gröstel

26.90

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 gebackener Kartoffelwaffel
26.90

Sugo di Peposo

aromatisches Ragout
von der Rinderschulter in kräftiger Rotwein-Pfeffer-Sauce
serviert mit Trüffelschaum und Orecchiette-Pasta
24.90

Maishähnchenbrust

mit Ingwer-Chili-Lack saftig gegrillt
an gerahmten Wirsing
mit Süßkartoffel-Schupfnudeln
und Pfefferrahmsauce
26.50

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

Eisspezialitäten – köstliche Vielfalt für jeden Geschmack

Birne trifft Lavendel

Eine Kugel Birnen-Sorbet mit Lavendellikör übergossen und Ingwer-Crumble getoppt.

7.10

Kürbis Vanille

Eine Kugel zartschmelzendes Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskrokant.

7.10

Kleiner Schwede

Eine Kugel Bourbon Vanilleeis auf fruchtigem Apfelmus garniert mit Sahne und einem Schuss Eierlikör.

7.50

Frozen Virgin Caipirinha

Die eiskalte Version des Cocktail-Klassikers mit einer Kugel Limetten-Sorbet, alkoholfreiem Cachaca und Limettensaft.

7.10

„Kreidefelsen“

Halbgefrorene Vanillecreme
umhüllt mit Baiser
auf Rhabarber-Erdbeerkompott

9.50

Ofenwarmer Cheesecake San Sebastian

an Blutorangenfruchtpüree

7.90

Käse schließt den Magen

Variation von Biokäse

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

8.50

Unsere besondere Empfehlung zum Käse

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

2cl 3.00 | 4cl 5.50