

Kürbismenü

Brotkorb

mit Rügener Rapsöl & hausgemachten Gewürzsalz

~

Cremige Kürbissuppe

mit Kernöl und gerösteten Kernen

~

Gebratenes Zanderfilet

mit zweierlei vom Hokkaido
-cremiger Stampf und gebackene Spalten-

~

Zartschmelzendes Bourbon-Vanilleeis

mit steirischem Kürbiskernöl
und Kürbiskrokant

49 pro Person als 3-Gänge-Menü

Wine & Dine 79 pro Person



"Wine & Dine" ist unser "all inclusive" Angebot für zwei Genießer, die sich von uns mit den passenden Getränken zum Menü verwöhnen lassen möchten. Das Angebot beinhaltet neben dem Menü ein Glas Prosecco, eine Flasche Wein des Monats, eine 0,75l Flasche Mineralwasser und nach dem Dessert einen Espresso und 2cl Lieschower Apfel-Edelobstbrand.

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Vorweg, Dazwischen oder einfach nur so

Paprika-Schmand-Suppe

fruchtig und aromatisch
aus roten Paprika

8.90

Rügener Fischsuppe

leicht tomatisiert mit Filets
aus Bodden und Meer

klein 9.50 | groß 14.90

Extras

Brotkorb, Rügener Rapsöl
& hausgemachtes
Kräutersalz

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
13.90

Carpaccio

vom argentinischem Weiderind mit Zitronen-Olivenöl mariniert
dazu geröstete Nüsse, Zupfsalate und frisch gehobelter Parmigiano
13.90

Unsere Weinempfehlung

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

2024er Riesling

Qualitätswein, trocken
Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau
0,2l Karaffe 8.90 | 0,75l Flasche 32.90

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Grünzeug

Großer Salatteller

Bunte, gemischte Blattsalate der Saison,
knackiges Gartengemüse an Kräuter-Sanddorn-Dressing

serviert mit

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

oder

Chicken Karaage
knusprig gebackene Stücke aus der saftigen Hähnchenkeule

oder

Mini Quiche Lorraine
mit einer herzhaften Füllung aus Schinkenwürfeln, Eiern, Sahne, Käse und Lauch

19.90

Unsere Weinempfehlung

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

2024er Chardonnay

Pays d'Oc I.G.P.

Bouchard Aîné & Fils, Sélection Prestige, Languedoc-Roussillon
0,2l Karaffe 8.90 | 0,75l Flasche 32.90

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Pasta & Fleischlos glücklich

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

Veggie-Chicken Teriyaki

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

18.90

Unsere Weinempfehlung

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

2025er 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,
an cremigem Mais-Kartoffel-Risotto mit Sauerrahm
und geschmolzenen Kirschtomaten
25.50

Seeschloss-Fischteller

Gebratene Filets vom Zander, hausgebeizten Gewürz-Lachs und der Scholle
serviert mit glasiertem Marktgemüse
und gebutterten Moorkartoffeln
28.90

Selliner Pannfisch

Gebratenes Doppel-Schollenfilet
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

Saftig gegrillte Maishähnchenbrust

vom Kikok-Hähnchen aus Delbrück
mit Süßkartoffel-Schupfnudeln
und Zucker-Erbsschoten in Chili-Knoblauchöl geschwenkt
25.90

Steak au four

Gegrilltes Steak vom Schweinelachs
mit Hähnchenbrustfiletstücke in Champignonrahmsauce
und Käse überbacken
an Kartoffelgröstel mit Schnippelbohnen
26.90

Boeuf Bourguignon

zart geschmorte Rindfleischwürfel
mit Perlzwiebeln in Rotweinsauce
serviert mit frischer Pasta
25.50

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

Der süße Abschluss

„Kreidefelsen“

Halbgefrorene Vanillecreme
umhüllt mit Baiser
auf Beerenragout

9.50

Ofenwarmer Schokoladenkuchen

mit Sahne
und cremigem Pistazieneis

9.90

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
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