

Vorspeisen



Hausgebeizter Lachs an Zucchini-Kartoffelrösti
mit Salatbukett
und Senf-Honig-Dillsauce
(a, c, d, j)

€ 9,70

Ingwer-Karottenflan
auf Zuckerschoten und Rucola
(a, c, g, i, j, 7)

€ 7,90

Carpaccio von der Strauchtomate
mit Büffel-Mozzarella
und Chilicrostini
(a, c, g)

€ 8,90

Suppen

Tagessuppe

€ 5,30

Rügener Fischterriner
mit jungem Gemüse und frischen Kräutern
(d, i, j)

€ 6,30

Orangen-Karottencrèmesuppe
mit Chiligarnele
(b, g, i, j, 7)

€ 6,90

Sauerrahmsuppe
mit Schwarzbrotcroûtons und Wachtelei
(a, c, g, i, j)

€ 5,90

Salate



Beilagensalat

€ 5,80

Kichererbsensalat mit Aprikosen
und Feldsalat
(j)

€ 7,90

Variation von Blattsalaten mit jungem Gemüse und

- Frischkäsebällchen aus der Poseritzer Molkerei
„Rügener Inselfrische“ (g)
- gebratenen Schweinefiletspitzen (Strohschwein)
- gebratenen Garnelen (b)

klein: € 9,50

groß: € 13,50

Bitte wählen Sie ein Dressing:
Kräuter-Joghurt-Dressing (g,7)
Sanddorn-Erdbeer-Vinaigrette (j)

Vegetarisches

Gebackener Zitronenricotta
mit Rügener Waldhonig
und leicht geschwenktem Staudensellerie
(a, c, g, i, j, 7)

€ 13,90

Mit würzigem Parmesan gratinierte Penne
in Tomaten-Lauchsugo
(a, c, g, i, j)

€ 13,50

Sommerliches Marktgemüse in Ingwerfond gedünstet
mit jungen Kartoffeln
und Kräuterquark
(g, i, j)

€ 14,90

Fischgerichte

Fischplatte mit Filets von
Dorsch(Kabeljau), Zander und Lachs
an saisonalem Gemüse
und Kräuterkartoffeln

(a, d, g, i, j)

€ 22,00

Gebratenes Lachsfilet mit Sonnenblumenkernkruste
an Gurken-Dill-Risotto

(a, c, d, g, i, j, k)

€ 18,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Sahnespitzkohl
und Dillkartoffeln

(a, d, g, i, j)

€ 17,90

Gebratenes Kabeljau (Dorsch-)filet
an knackigen Zuckerschoten
und Zitronenkartoffeln

(a, d, g, i, j, 7)

€ 17,90



Regionale Esskultur

Im August 2012 wurde das Schlossrestaurant Ralswiek
mit dem Logo „Regionale Esskultur Rügen“ ausgezeichnet.
Diese Auszeichnung konnten wir im März 2015 und 2018 mit Erfolg bestätigen.

„Regionale Esskultur“ steht für Qualität aus der Region. Sie wird an Gastronomen
und Erzeuger der Insel Rügen vergeben und bürgt für regionaltypische Speisen
und in der Region erzeugte Produkte.

So verarbeiten wir in unserer Küche vorwiegend Fisch aus der Region, Eier beziehen wir vom Poseritzer Eierhof, Sanddorn erhalten wir aus Putgarten (Arkona), Wild aus Rügener Wäldern, Molkereiprodukte z.B. von der Rügener Inselfrische aus Poseritz und Q Regio aus der Uckermark, Wurstwaren von der Schinkenräucherei Brennecke und Honig von der Imkerei Klingbeil.

Fleischgerichte

Rinderrückensteak mit Senfkruste
an Mandelbohnen
und karamelierten Kartoffeln
(a, c, g, h, i, j, k)

€ 22,50

Bäckchen vom Ibericoschwein
in Portweinjus
an Honigkarotten
und Sellerie-Kartoffelpüree
(g, i, j)

€ 18,50

Tranchen vom Lammrücken
an Chili-Rosmarin-Aprikosen
und Sesam-Gnocchi
(a, c, g, k, 7)

€ 22,50

Rügener Wildragout in Wacholderrahmsauce
mit Spitzkohl
und Salbei-Semmelknödel
(a, c, g, i, j, k)

€ 18,00

Gebratene Hähnchenbrust
auf gerahmte Penne
mit Lauchzwiebeln
(a, c, g)

€ 15,20

Desserts



Johannisbeerparfait
an warmem Schokoladenkuchen
(a, c, e, f, g, h,)

€ 7,00

Buttermilch-Panna Cotta
mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott
(g, 7)

€ 6,50

Limoncellocrème
an Saucenspiegel und Kokoscrunch
(a, c, g, 7)

€ 6,30

Unser besondere Empfehlung

Käseteller

mit Camembert aus der Bergener Molkerei, Bio Käse aus der Uckermark
und Frischkäsebällchen von der Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“
serviert mit Sanddornchutney
(a, c, g, j, k)

für 1 Person € 9,00
für 2 Personen € 14,00

Pommersche Schlachterplatte

Auf unserer Schlachterplatte finden Sie verschiedene Wurst- und Schinkenerzeugnisse
von regionalen Produzenten serviert mit Butter, Brot und Sanddorn-Chili-Senf

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.

(2, 3, a, g, j, k)

€ 14,30

Unsere Eisvariationen finden Sie in der Eiskarte.

Enthält:

1 Mit Farbstoff
2 Mit Konservierungsstoff
3 Mit Antioxidationsmittel
4 Mit Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt
6 Geschwärzt

7 Gewachst
8 Mit Phosphat
9 Mit Süßungsmittel
10 Enthält eine Phenylalaninquelle
11 Mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
12 Mit Zuckeraustauschstoffen

a Glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse
f Soja
g Milch

h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid und Sulfite
m Lupinen
n Weichtiere