

Vorspeisen



Hausgebeizter Lachs an Spinat-Kartoffelrösti
mit Senf-Honig-Dillsauce
und jungen Salaten
(a, c, d, g, j)

€ 9,70

Ricottatasche mit Brunnenkresse
an pommerschen Schinken
und Rucola
(a, c, g, 7)

€ 8,90

Gebratene Chili-Garnele
auf Kohlrabi
mit Gorgonzola-Graupotto
und Pumpernickelcrunch
(a, b, c, g, i, j)

€ 9,90

Suppen

Tagessuppe

€ 5,40

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

€ 6,30

Zitronen-Süßkartoffelsuppe
mit Spitzkohl
(g, i, j, 7)

€ 5,90

Bärlauch-Erbsencrèmesuppe
mit krossem Bacon
(g, i, j, h, 2, 3)

€ 6,10

Salate



Beilagensalat

€ 5,80

Bunter Frühlingssalat
mit Croûtons

(a, c, g, j)

€ 7,50

Variation von Blattsalaten mit jungem Gemüse und

- Frischkäseballchen aus der Poseritzer Molkerei
„Rügener Inselfrische“ (g)
- gebratenen Hähnchenbrustfilet
- Heringsfilet nach Matjesart (2, 4, d)

klein: € 9,10

groß: € 13,50

Bitte wählen Sie ein Dressing:

Bärlauch-Joghurt-Dressing (c, g)

Rhabarber-Vinaigrette (j)

Vegetarisches

Saisonales Marktgemüse in Ingwerfond gedünstet
mit Linsenfrikadelle
und Kräuterquark

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

€ 13,90

Spitzkohl in Bärlauch-Sahnesauce
mit Penne und Crostini

(a, c, g, i, j)

€ 12,50

Fenchel-Kartoffelgratin
mit herzhaften Schalotten,
Rügener Frischkäseballchen und -Waldhonig

(g, i, j)

€ 14,90

Fischgerichte



Fischplatte mit Filets von
Dorsch (Kabeljau), Zander und Lachs
an Frühlingsgemüse
und jungen Kartoffeln
(a, d, g, i, j)

€ 22,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Senfkarotten
und Spinatgnocchi
(a, c, d, g, i, j)

€ 18,00

Gebratenes Lachsfilet
an karamellisiertem Fenchel
und Orangerisotto
(a, d, g, i, j, 7)

€ 18,50

Gebratenes Dorsch(Kabeljau)-filet
an sahnigem Kohlrabigemüse
und Brunnenkresse-Quark-Knödel
(a, c, d, g, i, j)

€ 18,00

Auf Wunsch reichen wir Ihnen zu den Fischgerichten eine Weißweinsauce.
(d, g, i, j, 7)

€ 2,00

„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, das Lübchiner Strohschwein vom
Hof aus dem Dorf Behren-Lübchin und Honig von der Imkerei Klingbeil.

Fleischgerichte



Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf gerahmtem Spinat-Penne-Gratin
mit Parmesan
(a, c, g, i, j)

€ 15,00

Rinderrückensteak mit Korianderkruste
an Balsamico-Mairübchen
und Bärlauch-Kartoffelpüree
(a, c, g, i, j, k)

€ 22,50

Rügener Wildgulasch in Wacholdersauce
an Spitzkohl und Schlosskartoffeln
(g, i, j)

€ 18,00

Lammcurry mit allerlei saisonalem Gemüse
in Kokossauce an Basmatireis
(g, i, j, 7)

€ 18,50

Medaillons vom Strohschwein **
an jungen Karotten
und Gorgonzola-Graupotto
(g, i, j)

€ 18,90

**** Die Lübchiner Strohschweine** sind glückliche Schweine.

Zwischen den Ställen finden sich gepflegte Grasflächen und im Stall werden die Tiere auf Stroh gebettet. Diese Haltung ist selten. Klassisch werden Schweine auf Betonboden mit Spalten gehalten.

Die Lübchiner Schweine nutzen das Stroh ausgiebig zum Spielen und wenn sie ruhen wollen haben sie eine weiche Liegefläche. Der Lübchiner Hof züchtet ausschließlich selbst. Ferkelproduktion und Schweinemast finden innerhalb eines Betriebes statt.

Das Lübchiner Strohschwein ist mit dem 1-Sternlabel des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert. Das bedeutet unperforierte Liegeflächen, 40% mehr Liegeflächen als der Gesetzgeber vorschreibt. Prophylaktische Antibiotika-Gabe sind verboten. Der Weg zum Schlachthof darf höchstens 200 km betragen und muss vom deutschen Tierschutz zertifiziert sein.

Desserts



Eierlikörparfait
an warmen Schokoladenkuchen
(a, c, e, f, g, h, k)

€ 7,00

Limoncellocrème
mit karamellisierten Kürbiskernen
an Saucenspiegel
(a, c, e, f, g, h, 7)

€ 6,50

Rhabarberauflauf
mit Vanilleeis
(a, c, g, h, 7)

€ 6,80

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 oder Butter
(a, c, g, j, k)

für 1 Person € 9,00

für 2 Personen € 14,00

Pommersche Schlachterplatte

Auf unserer Schlachteplatte finden Sie verschiedene Wurst- und Schinkenerzeugnisse
von regionalen Produzenten serviert mit Butter und Brot
Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.
(2, 3, a, g, j, k)

€ 14,20

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