

Vorspeisen



Wacholdergebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce
mit Kartoffel-Kürbis-Fenchelrösti
und Salatbukett
(a,c,d,g,j,7)

€ 9,70

Quitten-Ziegenkäsestrudel
mit Rügener Waldhonig
und Frisèe
(a,c,g,k,7)

€ 7,90

Wildschweinfrikadelle im hausgemachten Sesambrötchen
an Whisky-Portwein-Schalotten
und gebratenen Kräutersaitlingen
(a,c,g,k,7)

€ 9,50

Suppen

Tagessuppe

€ 5,50

Fischterriner
mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern
(d,g,i,j)

€ 6,30

Sellerie-Birnencrèmesuppe
mit Fenchel-Schwarzbrot-Croûtons
(a,c,g,i,j)

€ 5,90

Steinpilzcrèmesuppe
mit Sahnehaube
(g,i,j)

€ 6,30

Salate



Beilagensalat

€ 5,80

Marinierter Herbstsalat mit Birne, Trauben und Nüssen
angerichtet auf Frisèe und Herzblättern
(h,j)

€ 8,50

Salatteller mit Pfefferhering (2,3)

Salatteller mit Poseritzer Frischkäsebällchen

Salatteller mit Filetspitzen vom Strohschwein

klein € 9,50

groß € 13,50

Bitte wählen Sie ein Dressing:

Kräuter-Joghurtdressing (c,g,7)

Sanddorn-Fenchelvinaigrette (j)

Vegetarisches

Pikantes Kürbiscurry
mit Kichererbsen an Mandelreis
(g,h,i,j,7)

€ 13,90

Herbstliches Gemüseallerlei im Zitronen-Ingwerfond gedünstet
mit gesalzenen Pommernhörnchen
und Kräuterquark
(g,i,j,7)

€ 14,90

Gerahmte Wirsing-Apfel-Penne
mit frisch gehobeltem Parmesan gratiniert
(a,c,g,i,j)

€ 13,90

Fischgerichte

Dreierlei Fischfilets von Lachs, Zander und Kabeljau (Dorsch)
auf Wirsing in Ingwersahne
und gebutterte Pommernhörnchen
(a,d,g,i,j)

€ 21,50

Im Ofen gegartes Lachsfilet mit Kräuterbutter
an Balsamico-Sahne-Linsen
mit Basmati-Spinat-Reis
(a,d,g,i,j)

€ 18,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an buntem Herbstgemüse
und Kräuter-Graupotto
(a,d,g,i,j)

€ 17,90

Gebratenes Kabeljaufilet
an Hokkaidokürbis aus dem Backofen
und Zitronen-Oliven-Kartoffelpüree
(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 jeweils 2015 und 2018 mit Erfolg bestätigen.

Diese Auszeichnung steht für Qualität aus der Region und wird immer für 3 Jahre erteilt.
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

Unser Servicepersonal steht Ihnen für weitere Informationen zu unseren Gerichten gerne zur Verfügung.

Fleischgerichte



Rinderrückensteak unter einer Meerrettichkruste
mit geschmorten Zitronen-Pastinaken
und geröstete Kartoffelwürfel
(a,c,g,i,j,k,7)

€ 22,90

Medaillons vom Strohschwein**
dazu Karotten mit Rügener Waldhonig
und getrüffeltem Gnocchi
(a,c,g,i,j)

€ 18,90

Suprême von der Maishähnchenbrust
an leicht gerösteten Lauchzwiebeln
und Thymian-Steckrüben-Graupotto
(a,g,i,j)

€ 16,90

Rügener Wildragout
in Wacholdersauce mit Karotten und Sellerie geschmort
an Petersilien-Semmelknödel
(a,c,g,i,j,k)

€ 18,00

Backen vom Ibericoschwein
mit Quitten und Kräutersaitlingen
dazu Knoblauch-Kartoffelpüree mit Ziegenkäse
(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



Marinierte Birne an warmen Schokoladenkuchen
und Walnusseis

(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 6,90

Armer Ritter an Himbeerparfait
und Gewürzzwetschgen

(a,c,g,h,7)

€ 7,50

Sanddorn-Quittencrème
mit Haselnuss-Knusper und Saucenspiegel

(a,c,g,h,7)

€ 6,70

Unser besondere Empfehlung

Käseteller

Rügener Badejunge (Camembert nach Rügener Rezeptur),
Bio Käse aus der Uckermark
und Frischkäsebällchen von der Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“
serviert mit hausgemachtem Sanddornchutney

(a,c,g,j,k)

für 1 Person € 10,00

für 2 Personen € 14,00

Pommersche Schlachterplatte

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

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.

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

€ 14,50

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