

# Speisekarte



## Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Bärlauch-Kartoffelrösti mit Senf-Honig-Dillsauce und Salatbukett (a, c, d, g, i)	€ 10,00
Ricotta-Ziegenkäsestrudel an karamellierter Feige mit Rügener Waldhonig und jungen Salaten (a, c, g, j, 7)	€ 9,70
Gebratene Entenleber auf Apfel-Schalottenconfit mit Rucola (a, g, j)	€ 9,10

## Suppen

Tagessuppe	€ 5,80
Rügener Fischterrinen mit jungem Gemüse und frischen Kräutern (d, i, j)	€ 6,90
Kohlrabicrèmesuppe mit Spinat und Parmesancroutons (a, c, g, i, j)	€ 6,20
Ingwer-Karottencrèmesuppe mit Lachsstreifen (d, g, i, j, 7)	€ 7,20

## Salate

Beilagensalat	€ 6,50
Bunter Frühlingsalat mit Radieschen, Mairübchen, gerösteten Honig-Kürbiskernen und Wachteleiern (c, j)	€ 8,90
Variation von Blattsalaten mit jungem Gemüse und <ul style="list-style-type: none"><li>- Frischkäsebällchen aus der Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“ (g)</li><li>- gebratenen Schweinefiletspitzen</li><li>- Heringsfilet nach Matjesart (2, 4, d)</li></ul>	
klein: € 9,90	groß: € 13,90

Bitte wählen Sie ein Dressing:

Orangen-Joghurt-Dressing (c, g, 7) oder Bärlauchvinaigrette (j)

## Vegetarisches

Pikantes Spinat-Linsencurry mit karamellisierten Kartoffeln und Crostinis (a, c, g, i, j)	€ 14,40
Spitzkohl-Penne-Gratin in Limettensahnesauce mit Poseritzer Frischkäsebällchen (a, c, g, i, j, 7)	€ 12,90
Gerahmter Kohlrabi im Bärlauchcrêpe mit jungen Karotten und Lauchzwiebeln (a, c, g, i, j)	€ 15,30

## Fischgerichte

Dreierlei Fischfilets von Zander, Lachs und Kabeljau an sautiertem Spitzkohl und leicht gerösteten Pommernhörnchen (a, d, g, i, j)	€ 22,40
Gebratenes Kabeljaufilet an Kapernbutter mit Ingwer-Radieschen und Bärlauch-Kartoffelpüree (a, d, g, i, j)	€ 19,30
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an sahnigem Kohlrabigemüse mit Flußkrebsschwänzen und leicht gebräunter Parmesanpolenta (a, b, d, g, i, j, 7)	€ 19,90
Im Ofen gegartes Honiglachsfilet mit knackigen Zuckerschoten und Karotten an Mandelrisotto (d, g, h, i, j)	€ 19,40



## Fleischgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf gerahmter Spinatpenne mit geschmolzenen Tomaten (a, c, g, i, j)	€ 17,10
Rinderrückensteak mit Bärlauchkruste an Balsamico-Lauch-Karotten und Pommernhörnchen (a, c, g, i, j, k)	€ 24,10
Rügener Wildgulasch in Wacholdersauce an Spitzkohl und Semmelknödel (a, c, g, i, j, k)	€ 18,90
Tranchen von der Lammhüfte an sautierten Mairübchen und Rucola-Kartoffelpüree (g, i, j)	€ 20,50
Medaillons vom Strohschwein an Spinat-Linsencurry und Röstkartoffeln (g, i, j)	€ 21,40

## Desserts

Limetten-Erdbeerparfait an warmem Schokoladenkuchen (a, c, e, f, g, h, k, 7)	€ 7,90
Waldmeister-Pumpnickelmousse an Saucenspiegel und Honig-Kürbiskernen (a, c, e, f, g, h, 7)	€ 7,30
Oreo-Cheesecake an Rhabarbergrütze (a, c, e, f, g, h, 7)	€ 7,40

## Unser besondere Empfehlung

### Käseteller

mit Camembert nach Rügener Rezeptur, Bio Käse aus der Uckermark  
und Frischkäseballchen von der Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“  
serviert mit Sanddornchutney oder Butter (a, c, g, j, k)

für 1 Person € 11,50  
für 2 Personen € 15,50

### Pommersche Schlachterplatte

Auf unserer Schlachterplatte finden Sie verschiedene Wurst- und  
Schinkenerzeugnisse von regionalen Produzenten  
serviert mit Butter und Brot (2, 3, a, g, j, k)

€ 15,90

#### 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