



Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce mit Kartoffelrösti und mariniertem Salat (a, c, d, g, j, 7)	€ 14,90
Ziegenkäse mit Rügener Waldhonig an Feigen-Sanddornchutney und jungen Salaten (a, c, g, j)	€ 13,90

Suppen

Tagessuppe	€ 7,50
Fischsuppe mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern (d, i, j)	€ 7,80
Süßkartoffelcrèmesuppe mit Joghurt (g, i, j)	€ 7,50
Erbsen-Minzcrèmesuppe mit Croûtons (a, c, g, i, j)	€ 7,50

Salate

Beilagensalat	€ 7,60
Salatteller mit Heringsfilet nach Matjesart (2, 3)	klein € 11,50 groß € 15,60
Salatteller mit Poseritzer Frischkäsebällchen (g)	klein € 11,50 groß € 15,60

Wählen Sie Ihr Dressing:

Orangen-Joghurtdressing (c, g, 7) oder Sanddorn- Vinaigrette (j)

Vegetarisches

Tomatensugo mit Rosmarinpaprika an pikanter Tagliatelle und gehobeltem Parmesan (a, c, g, i, j)	€ 15,20
Saisonales Gemüsecurry mit Graupen (a, g, i, j)	€ 16,90
Ingwer-Zitronenkarotten mit Rügener Frischkäsebällchen und Röstkartoffeln (g, i, j, 7)	€ 15,90

Fischgerichte



Gebratenes Lachsfilet an Zitronensauce
mit gebratenem Broccoli und jungen Kartoffeln (a, d, g, i, j, 7) € 25,90

Gebratenes Kabeljaufilet an Ofenspitzkohl
dazu Kräutergraupotto (a, d, g, i, j, 7) € 21,90

Regionale Esskultur

Im August 2012 wurde das Schlossrestaurant Ralswiek zum ersten Mal mit dem Logo „Regionale Esskultur Rügen“ ausgezeichnet. Diese Auszeichnung konnten wir auch 2021 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, Q Regio aus der Uckermark und aus der Käsemanufaktur Müritzz, Brot von der Bäckerei Kruse, Wurstwaren von der Schinkenräucherei Brennecke und Honig von der Imkerei Klingbeil.

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

Fleischgerichte

Rinderrückensteak
an Bohnenbukett und Röstkartoffeln (f, g, i, j) € 27,90

Rügener Wildragout in Wacholdersauce
mit Spitzkohl und Semmelknödel (a, c, f, g, i, j, k) € 21,90

Suprême vom Pfeffer-Zitronenhähnchen
an sautierter Paprika auf Tagliatelle (a, c, f, g, i, j, 7) € 20,90

Desserts



Erdbeer-Limettenparfait an warmen Schokoladenkuchen (a, c, e, f, g, h, k, 7) € 9,50

Buttermilch-Panna Cotta
mit Aprikosenkompott und kandierten Fenchelsamen (a, c, e, f, g, h, k, 7) € 8,90

Unsere Empfehlung

Käseteller

mit Camembert und Käse aus der Käsemanufaktur Müritz
und Frischkäsebällchen von der Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“
serviert mit Feigen-Sanddornchutney oder Butter (a, c, g, j, k)

für 1 Person € 12,90
für 2 Personen € 17,90

Pommersche Schlachteplatte

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

€ 16,90



schlosshotel
ralswiek
RAULFF-HOTELS

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