

Vorspeisen



Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce
mit Kürbis-Kartoffelrösti
und mariniertem Salat
(a,c,d,g,j,7)

€ 14,90

Ziegen-Birnenstrudel mit Rügener Waldhonig
an Chutney und jungen Salaten
(a,c,g,j)

€ 13,90

Suppen

Tagessuppe

€ 7,50

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

€ 7,80

Kokos-Kürbiscremesuppe
mit Chilicroutons
(a,c,g,i,j)

€ 7,50

Apfel-Selleriecremesuppe
mit Mousse von geräucherter Forelle
(d,g,i,j)

€ 7,50

Salate

Beilagensalat

€ 7,60

Salatteller mit Heringsfilet nach Matjesart (d,2,3)

Salatteller mit Poseritzer Frischkäseballchen (g)

klein € 11,50 groß € 15,60

Kräuter-Joghurtdressing (c,g,7)

Sanddorn-Orangen-Vinaigrette (j,7)

Vegetarisches

Pasta mit Apfel-Wirsing

an Thymian-Parmesansauce und gerösteten Haselnüssen

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

€ 14,90

Kürbis-Kartoffelgratin

mit dreierlei Käse (Parmesan, Ziegenkäse, Frischkäseballchen) gratiniert

(g,i,j,7)

€ 15,90

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet mit Sesam-Fenchelkruste

an gerahmten Apfel-Wirsing

und Pommernhörnchen

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

€ 25,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

an pikanten Orangenkürbis

und Ziegenkäsegraupotto

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

€ 21,90

Gebratenes Kabeljaufilet
an Zitronen-Pastinaken-Karotten
und Kräuter-Kartoffelpüree

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

€ 22,90

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
an Thymian-Honigsteckrüben
und Zwiebel-Kartoffelpüree
(f,g, i, j)

€ 27,90

Rügener Wildragout in Wacholdersauce
an gebratenen Kräutersaitlingen
und Pasta
(a, c, f, g, i, j)

€ 22,90

Entenbrust
an Johannisbeerrotkohl
und Walnuss-Semmelknödel
(a,c,f,g,h, i, j,7)

€ 27,90

Desserts

Himbeerparfait
an warmen Schokoladenkuchen
(a, c, e, f, g, h, k, 7)

€ 9,50

Crepe mit Gewürzwetschgen
und Vanilleeis
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 7,90

Pochierte Cassisbirne mit Buttermilchcreme
und Haselnusscrumble
(a ,c, e, f, g, h, k, 7)

€ 8,90

+Tagesmenü

Käseteller

mit Camembert und Käse aus der Käsemanufaktur Müritz
und Frischkäsebällchen von der
Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“
serviert mit hausgemachten Chutney oder Butter
(a, c, g, j, k,7)

für 1 Person € 13,90
für 2 Personen € 17,90

Pommersche Schlachteplatte

Auf unserer Schlachterplatte 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,c, g, j, k)

€ 16,90