

## Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce  
mit Kartoffel-Schnittlauchrösti  
und mariniertem Salat

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

€ 12,90

Gebackener Ricotta-Flan  
mit Rügener Waldhonig  
und gerösteten Kürbiskernen

(a,c,g,h,i,7)

€ 11,90

Burger vom Rügener Naturrind  
mit Müritzer Käse und Rucola  
an hausgemachtem Tomatenchutney

(a,c,g,j,k)

€ 13,90

## Suppen

Tagessuppe

€ 7,50

Fisch-Minestrone mit Wurzelgemüse  
und frischen Kräutern

(d,i,j)

€ 7,80

Basilikumcrèmesuppe  
mit Mozzarella und Tomatenpesto

(g,i,j,7)

€ 7,50

Kohlrabicrèmesuppe  
mit Croûtons

(a,g,i,j,k)

€ 7,50

## Salate

Beilagensalat

€ 7,60

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

Salatteller mit Poseritzer Frischkäsebällchen (g)

klein € 11,50    groß € 15,60

Zitronen-Buttermilchdressing (c,g,7)

Tomatenvinaigrette (j,7)



## Vegetarisches

Buntes Gemüsefrikassee  
mit Basmatireis

(g,i,j,7)

€ 16,90

Gratinierter Spitzkohl  
mit Pasta in Frischkäsesauce

(a,g,i,j,7)

€ 14,90

Karotten-Marzipanmus mit scharfem Popcorn  
dazu Bratmöhren  
und Pommernhörnchen

(a,c,g,h,i,j,7)

€ 17,50

# Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet  
an gerahmter Spitzkohlsauce  
und Pasta  
(a,d,g,i,j,k,7)

€ 23,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
an Karotten  
und Kartoffelpüree  
(a,d,g,i,j,7)

€ 26,90

Gebratenes Kabeljaufilet  
an sahnigem Kohlrabi-Kartoffelgemüse  
mit frischen Kräutern und Kirschtomaten  
(a,d,g,i,j,7)

€ 24,90

## “Regionale Esskultur“

Im August 2012 wurde das Schlossrestaurant Ralswiek  
mit dem Logo „Regionale Esskultur Rügen“ ausgezeichnet.  
Diese Auszeichnung konnten wir jeweils 2015, 2018, 2021 und 2024 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 viele Rohstoffe aus der Region  
Eier beziehen wir vom Poseritzer Eierhof, Wild aus Rügener Wäldern,  
Molkereiprodukte z.B. von der Rügener Inselfrische aus Poseritz und der Müritzer Käsemanufaktur,  
Wurstwaren von der Schinkenräucherei Brennecke,  
Pasta vom Genusswerk Gut Netzeband, Rindfleisch von der Natur-Landbau-GmbH Zirkow  
Kartoffeln vom Kartoffel und Spargelhof Demmin

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

# Fleischgerichte

Rinderrückensteak mit Pinienkernkruste  
an wildem Mandelbroccoli  
und Kartoffelpüree  
(a,c,f,g,h,i,j)

€ 27,90

Maishähnchenbruströllchen mit Schinken  
an jungen Möhrchen  
und Pommernhörnchen  
(f,g,i,j)

€ 24,90

Gemischtes Gulasch vom Rügener Naturrind & Rügener Wild  
an Ofenspitzkohl  
und Bärlauch-Semmelknödel  
(a,c,f,g,i,j,k,2,3)

€ 23,90

Natur gebratenes Kalbsschnitzel  
an Kohlrabi im Kräuterrahm  
dazu Basmatireis  
(f,g,i,j)

€ 26,90

Bärlauch-Hackfleischsauce vom Rügener Naturrind  
mit Spitzkohl  
und Pasta vom Genusswerk Gut Netzeband  
(a,g,i,j)

€ 20,50

## Desserts

Erdbeerparfait an Rhabarberkompott  
und warmen Schokoladenkuchen  
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 9,50

Crêpe mit Rosmarinaprikosen  
und Caramelleis  
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 7,90

Limoncello-Joghurtcrème  
mit Kokos-Knusperstreusel  
an Saucenspiegel  
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 8,90

### Käseteller

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

für 1 Person € 13,90  
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 Inselfäckerei Kruse  
*Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.*  
(2,3,a,c,g,j,k)

€ 16,90

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