

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce
mit Kartoffel-Kürbiströsti
und mariniertem Salat
(a,c,d,g,i,7)

€ 12,90

Gratinierter Ziegenkäse
an Quittenchutney
mit Rügener Waldhonig und gerösteten Nüssen
(a,c,g,h,i,7)

€ 12,90

Burger vom Rügener Naturrind
mit Müritzer Käse
an hausgemachtem Apfel-Tomatenchutney
(a,c,g,j,k)

€ 13,90

Suppen

Tagessuppe

€ 7,50

Fisch-Minestrone mit Wurzelgemüse
und frischen Kräutern
(d,i,j)

€ 7,80

Kokos-Kürbiscrèmesuppe
mit Chilicroûtons
(g,i,j,7)

€ 7,50

Ingwer-Kartoffelcrèmesuppe
mit Zitronenschmand
(g,i,j,7)

€ 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

Orangen-Joghurtdressing (c,g,7)

Ingwer-Limettenvinaigrette (j,7)



Vegetarisches

Kürbis-Bolognese
auf Pasta vom Genusswerk Gut Netzeband
(a,g,i,j,7)

€ 15,90

Pilzrisotto an Ofenpastinaken
dazu Parmesan und Crostini
(a,g,i,j,7)

€ 16,90

Gratinierte Wirsingkohl-Linsenroulade
auf Kartoffelstampf
mit gerösteten Haselnüssen
(g,h,i,j,7)

€ 16,50

Fischgerichte

Lachsfilet im Wirsingmantel
an Flusskrebsschwänzen in Dillrahm
dazu Pommernhörnchen
(a,b,d,g,i,j,k,7)

€ 27,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Ofenkürbis
und Kräuter-Kartoffelpüree
(a,d,g,i,j,k,7)

€ 26,70

Gebratenes Kabeljaufilet
an Karotten und Pastinaken
mit Rote Bete-Lauchrisotto
(a,d,g,i,j,k,7)

€ 26,90

“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 Zwiebel-Senfbrösel
dazu gebratene Pilze
und Pommernhörnchen
(a,c,f,g,h,i,j,k,7)

€ 29,50

Suprême von der Perlhuhnbrust
an Honig-Thymiansteckrüben
und Rote Bete Risotto
(f,g,i,j,7)

€ 24,90

Gemischtes Gulasch vom Rügener Wild und Naturrind
mit geschmortem Wirsing
und Speck-Semmelknödel
(a,c,f,g,i,j,k,2,3,7)

€ 24,50

Bäckchen vom Ibericoschwein in Rotwein geschmort
mit Ofen-Pastinaken
an Kräuterkartoffelpüree
(f,g,i,j,7)

€ 26,90

Pilz-Hackfleischsauce vom Rügener Naturrind
auf Pasta vom Genusswerk Gut Netzeband
(a,g,i,j,7)

€ 22,50



schloss^{hotel}
ralswiek
RAULFF-HOTELS

Desserts

Himbeerparfait an Saucenspiegel
und Mandelkuchen

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

€ 9,50

Schokoladen-Schaumpfannkuchen
mit Birnen-Walnusskompott

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

€ 8,90

Grießflammeri mit Holunderzwetschgen
und Kaffee-Knusperstreusel

(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 Inselbäckerei 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