

Vorspeisen



Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce
mit Kartoffelrösti
und mariniertem Salat

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

€ 11,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Rügener Waldhonig
an hausgemachtem Chutney
dazu junger Salat

(a,c,g,i)

€ 10,50

Suppen

Tagessuppe

€ 7,50

Fischsuppe
mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern

(d,i,j)

€ 7,90

Kohlrabicrèmesuppe
mit Crôutons

(a,c,g,i,j)

€ 7,70

Bärlauchsamtssuppe
mit Radieschen

(g,i,j)

€ 7,70

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

Salate



Beilagensalat

€ 7,60

Salatteller

mit Heringsfilet nach Matjesart (2,3)
oder Poseritzer Frischkäsebällchen (g)

klein € 11,50 groß € 15,60

Wählen Sie Ihr Dressing: Zitronen-Joghurtdressing (c,g,7) oder Sanddornvinaigrette (j,7)

Vegetarisches

Penne in Spinat-Sahnesauce
mit Kirschtomaten und Poseritzer Frischkäsebällchen
(a,c,g,i,j)

€ 15,90

Saisonales Gemüse an Kräuterquark
dazu junge Kartoffeln
(g,i,j)

€ 15,50

„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 wieder mit Erfolg bestätigen. Diese Auszeichnung steht für „Qualität aus der Region“. Sie wird an Gastronomen und Erzeuger 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, Kartoffeln vom Spargel & Kartoffelhof Demmin, Honig von der Imkerei Klingbeil.

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

Fischgerichte



Im Ofen gegartes Honiglachsfilet
an Zuckerschoten und Bärlauchrisotto
(a,d,e,g,i,j,7)

€ 22,90

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Zitronenspitzkohl
dazu junge Kartoffeln
(a,d,g,i,j,7)

€ 20,90

Fleischgerichte

Rinderrückensteak
an Honigkarotten
und Ziegenkäse-Kartoffelpüree
(g,i,i)

€ 26,50

Rügener Wildragout in Wacholdersauce
dazu Spitzkohl und Bärlauch-Semmelknödel
(a,c,g,i,j,k)

€ 21,90

Suprême vom Hähnchen
auf Spinatrisotto
mit geschmolzenen Kirschtomaten
(g,i,i)

€ 18,50

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

Desserts



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

€ 8,90

Limoncellocrème
mit Rhabarbergrütze
und karamellisierten Kürbiskernen
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 8,50

Unsere Empfehlung

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

für 1 Person € 12,50

für 2 Personen € 16,50

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

für 1 Person € 16,00

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