

SUPPEN

Hausgemachte Tomatencremèsuppe

Basilikum-Schaum - frische Kräuter

4,90 € ₈

Soljanka nach Art des Hauses

saure Sahne

5,90 € ₈

Bergener Fischsuppe

Fischbouillon, Fischfilets, feines Gemüse

6,50 € _{8,b,d,i}

VORNEWEG und ZWISCHENDURCH

Kleiner Beilagensalat

ausgesuchte Blattsalate vom -GUT ROSENGARTEN- und Gartenkräuter

3.50 €

Tomate trifft auf Büffelmozzarella

ausgesuchte Tomaten vom -GUT ROSENGARTEN- ,
Büffelmozzarella, hausgemachtes Pesto, Salatbouquet

Crema di Aceto

7,90 €

Salatvariation

ausgesuchte Blattsalate vom -GUT ROSENGARTEN- und Gartenkräuter, Cherrytomaten,
Gurke, gegrillte Hähnchenbruststreifen

9.80 €

dazu hausgemachtes Gartenkräuter-Joghurt-Dressing_{g,i,j} oder klassisch mit Olivenöl und
Balsamicoessig

LIEBLINGSESSEN

Hausmacher Schweinekopfsülze

Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade, Salatbouquet

10,50 €_{2,3,e,g,j}

Schnitzel „della casa“ -vom Mecklenburger Strohschwein-

Sauce Bolognaise nach Art des Hauses mit Mozzarella überbacken
dazu Krokette

15,90 €_{2,3,a,c,g}

Käsepfanne

gegrillte Schweinemedallions, frische Rahmchampignons
mit würzigem Gouda überbacken, Krokette

14,50 €_{2,3,a,g}

Zwiebelpfanne „Rugard“

gegrillte Schweinemedallions, karamellierte Zwiebeln,
deftige Bratkartoffeln

14,50 €_{2,3,5}

Karree vom Thüringer Duroc-Schwein

Ratatouille-Gemüse und deftige Rosmarinkartoffeln

16,90 €_{2,3,5,g}

Bauernente aus dem Rohr

Orangen-Vanillesauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

1/2 Bauernente 16,90 €_{2,3,5}

1/4 Bauernente 13,50 €_{2,3,5}

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

WALD UND WIESE

Heimisches Wildragout

-vom Rügener Wild-
Williams-Birne, Rosenkohl, Spätzle
14,80 €_{2,c,g}

Schnitzel vom Mecklenburger Strohschwein

Rahmchampignons, gebutterte Kräuterkartoffeln
15,90 €_{2,3,5,a,g}

Insel-Spieß

Medaillons vom Schwein, halbes Rumpsteak, Paprika und Zwiebel
großes Salatbouquet mit Gemüse der Saison, Dip und Ofenbaguette
17,50 €_{2,3,a,g}

Gegrilltes Rumpsteak

Zuckerschoten, Bratkartoffeln, karamellisierte Zwiebeln
180gr. 21,90 €_{2,3,g,j}

Dreierlei-Variation vom Steak

½ Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet
Rahmwirsing, Kartoffel-Dippers, Cafe de Paris Butter
18,90 €_{2,3,5,a,g}

FISCH UND MEE(H)R

Brathering süß - sauer nach Großmutters Art

deftige Bratkartoffeln , Salatbouquet

10,90 €_{5,d,j}

Gedünstetes Dorschfilet

Salzkartoffeln, Senfsauce mit Senf aus der -RÜGENER SENFMANUFAKTUR-, Gurkensalat

14,90 €_{5,d,j}

Gebratenes Dorschfilet

-Auf der Haut gebraten-

Rahmwirsing vom -GUT ROSENGARTEN- , Steckrüben-Kartoffel-Püree

14,90 €_{5,d,g,i}

Scholle „Finkenwerder Art“

Salzkartoffeln, Speck-Zwiebel-Stippe, Beilagensalat

15,90 €_{5,d}

Fischplatte -Rugard-

auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Dorschfilet und 2 Garnelen

Hummerkohl, Kräuterkartoffeln

16,90 €_{5,d,g,i}

„Fang des Tages“

Fangfrischer Fisch vom Fischer vor Ort. Unsere Servicecrew gibt gerne Auskunft zum aktuellen Tagesangebot.

Vegetarische Speisekarte

Bandnudeln in Pesto-Rahm

weiße Bandnudeln, hausgemachtes Pesto, Cherry-Tomaten

8,90€_{a.c.g}

Tortellini (Ricotta-Spinat Füllung)

Ratatouille Gemüse, Mozzarella überbacken

9,50€_{2.a.c.g}

Knuspriges Gemüseschnitzel

gebutterter Dufreis, gerahmte Tomatensauce mit Cherry-Tomaten, Basilikum

11,90€_{2.a.c.g}

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Milchreis

mit süßen Kirschen oder Zimt und Zucker

3,90 €_{2,3,8,g}

Maulwurfshügel

ein Berg Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce

4,50 €_{2,3,g}

Käpt`n Hook

Fischstäbchen mit Pommes frites

4,90 €_{2,3,d}

Donald Duck

ein kleines Schnitzel mit buntem Gemüse
und Salzkartoffeln

5,90 €_{2,3,5,a}

DESSERT

Ein Traum von Krokant

Espresso Krokant Eis umhüllt mit Krokant und Pistazie, Karamellsauce
Sahnehäubchen

5,20 €_{g,e,h}

Schokoladensoufflé

mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne

5,50 €_{1,2,3,a,e,g}

Original New York Cheesecake

mit Himbeersauce und Schlagsahne

5,90 €_{2,3,a,c,e,g,h}

Lebkuchenstrudel

mit Vanilleeis, Sahne, Zimtpflaumenkompott

6,50 €_{2,g,e,h}

Unsere Eisauswahl:



- Chocolate Chips
- Cioccolata Stracciatella
- Crème Vanilla
- Cashew Sauerrahm
- Espresso Krokant
- Strawberry Cream
- Zitronen Sorbet

Je Kugel: 1,20 €

Portion Sahne: 0,80 €

Portion Eierlikör: 1,00 €

Eis-Schokolade

Vanilleeis, Sahnehaube

4,50 €

Eis-Kaffee

Vanilleeis, Sahnehaube

4,50 €

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. der MwSt.

Sie planen Ihre nächste Familienfeier?! Sprechen Sie uns gerne an. Wir beraten Sie zu den Möglichkeiten hier bei uns im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Wichtige Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen:

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse