

[http://rugard.de/cms/wp-content/uploads/2017/12/Narrow\\_WinterSpeisekarte-2017-fertig-mit-Inhaltsstoffen-u-neue-Preise.doc](http://rugard.de/cms/wp-content/uploads/2017/12/Narrow_WinterSpeisekarte-2017-fertig-mit-Inhaltsstoffen-u-neue-Preise.doc)Herzlich Willkommen...

*schön dass Sie da sind...*



Unsere Küche legt besonderen Wert auf die Verarbeitung von regionalen Produkten. Wir beziehen unser Fleisch unter anderem vom RUJANA-HOF (Ruschwitz/Rügen), unseren Fisch vom KÜSTENFISCHER BIRNBAUM und KRUSE, unser Gemüse unter anderem vom GUT ROSENGARTEN (Rosengarten/Rügen), Molkereiprodukte von der Molkerei RÜGENER INSELFRISCHE aus Poseritz/Rügen oder auch Senf aus der RÜGENER SENFMANUFAKTUR Garz/Rügen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Hause und lassen Sie es sich schmecken. Haben Sie Wünsche oder Anregungen? Dann freuen wir uns über Ihr Feedback. Wir freuen uns aber natürlich ebenso über eine Rückmeldung, wenn es Ihnen bei uns gefallen hat.

*Guten Appetit und viel Freude mit Ihren Speisen.*

*Ihr Team vom Hotel und Restaurant „Am Rugard“*

*Haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien? Sprechen Sie uns gerne an. Wir informieren Sie gerne über die Zubereitung unserer Speisen.*

## SUPPEN

### Hausgemachte Tomatencremèsuppe

Basilikum-Schaum - frische Kräuter

4,90 €<sub>8</sub>

### Soljanka nach Art des Hauses

saure Sahne

5,90 €<sub>8</sub>

## VORNEWEG und ZWISCHENDURCH

### Kleiner Beilagensalat

ausgesuchte Blattsalate vom -GUT ROSENGARTEN- und Gartenkräuter

3.50 €

dazu hausgemachtes Gartenkräuter-Joghurt-Dressing<sub>g,v,lj</sub> oder klassisch mit Olivenöl und Balsamicoessig

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

## LIEBLINGSESSEN

### Käsepfanne

gegrillte Schweinemedallions, frische Rahmchampignons  
mit würzigem Gouda überbacken, Kroketten

14,50 €<sub>2,3,a,g</sub>

### Zwiebelpfanne „Rugard“

gegrillte Schweinemedallions, karamellierte Zwiebeln,  
deftige Bratkartoffeln

14,50 €<sub>2,3,5</sub>

### Karree vom Thüringer Duroc-Schwein

Ratatouille-Gemüse und Kroketten

16,90 €<sub>2,3,5,g</sub>

### Bauernente aus dem Rohr

Orangen-Vanillesauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

1/2 Bauernente 16,90 €<sub>2,3,5</sub>

1/4 Bauernente 13,50 €<sub>2,3,5</sub>

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 €<sub>2,c,g</sub>

**Schnitzel vom Mecklenburger Strohschwein**  
Rahmchampignons, gebutterte Kräuterkartoffeln  
15,90 €<sub>2,3,5,a,g</sub>

**Gegrilltes Rumpsteak**  
Zuckerschoten, Bratkartoffeln, karamellisierte Zwiebeln  
180gr. 21,90 €<sub>2,3,g,j</sub>

**Dreierlei-Variation vom Steak**  
½ Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet  
Rahmwirsing, Kartoffel-Dippers, Kräuterbutter  
18,90 €<sub>2,3,5,a,g</sub>

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

## FISCH UND MEE(H)R

### Gebratenes Dorschfilet

-Auf der Haut gebraten-

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

14,90 €<sub>5,d,g,i</sub>

### Fischplatte -Rugard-

auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Dorschfilet und 2 Garnelen

Hummerkohl, Kräuterkartoffeln

16,90 €<sub>5,d,g,i</sub>

## Vegetarische Speisekarte

### Bandnudeln in Pesto-Rahm

weiße Bandnudeln, hausgemachtes Pesto, Cherry-Tomaten

8,90€<sub>a.c.g</sub>

### Knuspriges Gemüseschnitzel

gebutterter Duftreis, Ratatouille-Gemüse

11,90€<sub>2.a.c.g</sub>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Milchreis

mit süßen Kirschen oder Zimt und Zucker

3,90 €<sub>2,3,8,g</sub>

### Maulwurfshügel

ein Berg Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce

4,50 €<sub>2,3,g</sub>

### Käpt`n Hook

Fischstäbchen mit Pommes frites

4,90 €<sub>2,3,d</sub>

### Donald Duck

ein kleines Schnitzel mit buntem Gemüse  
und Salzkartoffeln

5,90 €<sub>2,3,5,a</sub>

## DESSERT

### Ein Traum von Krokant

Espresso Krokant Eis umhüllt mit Krokant und Pistazie, Karamellsauce  
Sahnehäubchen

5,20 €<sub>g,e,h</sub>

### Schokoladensoufflé

mit Vanilleiscreme und Schlagsahne

5,50 €<sub>1,2,3,a,e,g</sub>

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

## 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-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