

SUPPEN

Hausgemachte Tomatencremèsuppe

Basilikum-Schaum - frische Kräuter

4,90 €₈

Soljanka nach Art des Hauses

saure Sahne

5,90 €₈

Wildsuppe vom Rügener Rotwild

Karotte, Steckrübe, Sellerie, Zwiebeln, Steinpilze

6,50 €₈

VORNEWEG und ZWISCHENDURCH

Kleiner Brotkorb

frisch gebackenes Hausbrot und Poseritzer Quark mit Gartenkräutern

3,90 €

Kleiner Beilagen-Salat

Tomate, Gurke, Paprika

3,90€

Hausgemachter Gurkensalat

Zwiebeln, Dill

3.90 €

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

Carpaccio vom Rind

Ruccola, Parmesan, Balsamico, Olivenöl

10.90 €

LIEBLINGSESSEN

Burger „a la Rugard“ -vom Galloway Rind-

120g Patty 100% Rindfleisch, Zwiebeln, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Chipotle-Mayo
dazu Potato Chips
11,90 €_{1,2}

Extras: Bacon 1,00€
Jalapenos 1,00 €
Süßkartoffelpommes 2,00€

Käsepfanne

gegrillte Schweinemedallions, frische Rahmchampignons
mit würzigem Gouda überbacken, Kroketten
15,80 €_{2,3,a,g}

Gedünstetes Dorschfilet

Salzkartoffeln, Senfsauce mit Senf aus der „RÜGENER SENFMANUFAKTUR“, Gurkensalat
15,90 €_{5,d,j}

Entenkeule aus dem Ofen

Apfelrotkohl, Rosmarin-Jus, Kräuterkartoffeln oder Kartoffelklöße
16,90 €_{5,d,j}

WALD UND WIESE

Gefüllter Mecklenburger Rippenbraten

Rotkohl, Salzkartoffeln

14,90 €_{2,c,g}

Heimisches Wildragout

-vom Rügener Wild-

Birne, Rotkohl, Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße

16,80 €_{2,c,g}

Zwiebelpfanne „Rugard“

gegrillte Schweinemedallions, karamellierte Zwiebeln,
deftige Bratkartoffeln

15,80 €_{2,3,5}

Schnitzel vom Schwein

Rahmchampignons, gebutterten Kräuterkartoffeln

15,90 €_{2,3,5,a,g}

Rinderroulade

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke und Senf, Kartoffeln und Rotkohl

15,80 €_{2,3,g,j}

Mach dein Ding:

Rumpsteak vom Lavasteingrill -vom friesischen Rind 180 gr. 14,90 €

Dry Aged Entrecôte vom Lavasteingrill -vom Pommernrind-
4 Wochen am Knochen trocken gereift 200 gr. 18,90 €

Beilagen

Süßkartoffelpommes	3,00 €	Speck-Bohnen	2,50 €
Pommes	2,50 €	Rahmchampignons	2,50 €
Bratkartoffeln	2,50 €	Karamellierte Zwiebeln	2,00 €
Buntes Gemüse	2,50 €	Hausgemachte Kräuterbutter	1,50 €
Ratatouille- Gemüse	2,50 €		

FISCH UND MEE(H)R

Sahne Matjes

3 Sahne-Matjesfilets nach altem Hausrezept, deftige Bratkartoffeln

11,90 € ^{1,2,3,a,d,j}

Gebratenes Dorschfilet mit Blutwurst

-Auf der Haut gebraten-

Rahmwirsing vom GUT ROSENGARTEN (Rügen)mit Speckwürfel, Steckrüben-Kartoffel-Püree ,
Blutwurst

15,90 € ^{5,d,g,i}

Duett vom Ostseefisch

-auf der Haut gebratenes Lachs und Dorschfilet-

Wok-Gemüse (gelbe Karotten, orange Karotten, grüne Bohnen, Lauch, Maiskölbchen)
gebutterten Kräuterkartoffeln

17,90 € ^{5,d}

Vegetarisch

Knuspriges Gemüseschnitzel

gebutterter Duffreis, Ratatouille-Gemüse

12,90 € ^{2,3,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

4,90 €_{2,3,8,g}

Maulwurfshügel

ein Berg Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce

5,90 €_{2,3,g}

Käpt`n Hook

Dorschfilet gebraten mit Pommes frites und buntem Gemüse

7,90 €_{2,3,d}

Donald Duck

ein kleines Schnitzel mit buntem Gemüse
und Salzkartoffeln

7,90 €_{2,3,5,a}

DESSERT

Ein Traum von Krokant

Espresso Krokant Eis umhüllt mit Krokant und Pistazie, Karamellsauce
Sahnehäubchen

5,90 €_{g,e,h}

Schokoladensoufflé

mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne

6,50 €_{1,2,3,a,e,g}

Heiße Apfelstrudel

Vanille-Eis und Schlagsahne

6,50 €_{1,2,3,a,e}

Unsere Eisauswahl:



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

Je Kugel: 1,20 €
Portion Sahne: 0,80 €

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