

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

5,90 €

### Soljanka nach Art des Hauses

saure Sahne

5,90 €

### Erbsen-Minz-Süppchen

Räucherlachs, frische Kräuter

7,50 €

## VORNEWEG und ZWISCHENDURCH

### Kleiner Brotkorb

frisch gebackenes Hausbrot und Poseritzer Quark mit Gartenkräutern

3,90 €

### Kleiner Beilagen-Salat

Wildkräuter-Pflücksalat, Tomate, Gurke, Paprika

4,50 €

### Hausgemachter Gurkensalat

Zwiebeln, Dill

3,90 €

### Salatvariation mit Wildkräuterpflücksalat

Wildkräuter-Pflücksalat, Tomate, Gurke, Paprika

9,80 €

Mit Räucherlachs – 13,50 €

Mit Hähnchenbrust – 14,50 €

*dazu Gartenkräuter-Joghurt-Dressing<sub>g,t,j</sub> oder klassisch mit Olivenöl und Balsamicoessig*

### Carpaccio vom Rind

Rucola, Parmesan, Balsamico, Olivenöl

11,90 €

## LIEBLINGSESSEN

### Burger „a la Rugard“

-vom VIELANKER AUEROCHSE ( BIO Rind aus Mecklenburg Vorpommern ) -  
Im Sauerteig- Kartoffelflocken Bun

180g Burger 100% BIO-Rindfleisch, Zwiebeln, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Chipotle-Mayo  
dazu Potato Chips

13,50 €<sub>1,2</sub>

Extras: Bacon 1,00€

Jalapenos 1,00 €

Süßkartoffelpommes 2,00€

### Käsepfanne

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet, frische Rahmchampignons  
mit würzigem Gouda überbacken, Kroketten

16,50 €<sub>2,3,a,g</sub>

### Gedünstetes Dorschfilet

Salzkartoffeln, Senfsauce aus „BIO-Dijon Senf“, Gurkensalat

17,90 €<sub>5,d,j</sub>

### Hähnchenbrust „SUPREME“

Paprika-Ragout, Duftreis, frische Kräuter

16,90 €<sub>5,d,j</sub>

### Black Tiger-Garnelen mit Bandnudeln

Weißer Bandnudeln, Pesto, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan

16,90 €<sub>5,d,j</sub>

## WALD UND WIESE

### Gefüllter Mecklenburger Rippenbraten

Rotkohl, Salzkartoffeln

14,90 €<sub>2,c,g</sub>

### Heimisches Wildragout

-vom Rügener Wild-

Birne, Rotkohl, Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße

16,90 €<sub>2,c,g</sub>

### Zwiebelpfanne „Rugard“

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet, karamellierte Zwiebeln,  
deftige Bratkartoffeln

16,50 €<sub>2,3,5</sub>

### Schnitzel vom Schwein

Rahmchampignons, Pommes Frites, Salatbouquet

15,90 €<sub>2,3,5,a,g</sub>

### Rinderroulade

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

16,80 €<sub>2,3,g,j</sub>

### Mach dein Ding:

Rumpsteak vom Lavasteingrill -vom friesischen Rind 180 gr. 15,90 €

Dry Aged Entrecôte vom Lavasteingrill -vom Pommernrind-  
4 Wochen am Knochen trocken gereift 200 gr. 19,90 €

### Beilagen

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

## FISCH UND MEE(H)R

### Brathering süß - sauer nach Großmutter's Art

deftige Bratkartoffeln, Gurkensalat

12,90 €<sub>5,d,j</sub>

### Gebratenes Dorschfilet mit Blutwurst

-Auf der Haut gebraten-

Rahmwirsing mit Speckwürfel, Meerrettich-Püree, gebratene Blutwurst

17,90 €<sub>5,d,g,i</sub>

### Duett vom Lachs und Dorsch

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

gebutterten Kräuterkartoffeln

18,90 €<sub>5,d</sub>

### Gebratenes Heilbuttfilet

Gebuttertem Spitzkohl, Kräuterkartoffeln

17,90 €<sub>5,d</sub>

## VEGETARISCH

### Knuspriges Gemüseschnitzel

gebutterter Duftreis, Ratatouille-Gemüse

12,90 €<sub>2,3,g</sub>

### Bandnudeln

Weißer Bandnudeln, Pesto, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan

10,90 €<sub>2,3,g</sub>

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 €<sub>2,3,8,g</sub>

### Maulwurfshügel

ein Berg Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce

5,90 €<sub>2,3,g</sub>

### Käpt`n Hook

Dorschfilet gebraten mit Pommes frites und buntem Gemüse

7,90 €<sub>2,3,d</sub>

### Donald Duck

ein kleines Schnitzel mit buntem Gemüse  
und Salzkartoffeln

7,90 €<sub>2,3,5,a</sub>

## DESSERT

### Ein Traum von Krokant

Espresso Krokant Eis umhüllt mit Krokant und Pistazie, Karamellsauce  
Sahnehäubchen

6,50 €<sub>g,e,h</sub>

### Schokoladensoufflé

mit Vanilleiscreme und Schlagsahne

6,50 €<sub>1,2,3,a,e,g</sub>

### Nougat-Knödel

Quark-Kartoffelteig Knödel gefüllt mit cremiger Nuss-Nougat Füllung  
Himbeerspiegel, Sahne

6,50 €<sub>1,2,3,a,e</sub>

### Hausgemachte Rote Grütze

Hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce, Sahne

5,50 €<sub>1,2,3,a,e</sub>

Unsere Eisauswahl:



- Chocolate Chips
- Cioccolata Stracciatella
- Crème Vanilla
- 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