

Herzlich Willkommen, ...

schön, dass du da bist...



Nach dem Motto: „Regionalität und kurze Wege“ beziehen wir unser Wildfleisch aus heimischen Wäldern. Zudem verwenden wir für einen Großteil unsere Rindfleischgerichte Fleisch vom Zirkower BIO-Rind. Dies beziehen wir ebenfalls direkt vom Züchter

Genießt euren Aufenthalt bei uns und lasst es euch schmecken. Habt Ihr Wünsche oder Anregungen? Dann freuen wir uns über Ihr Feedback. Wir freuen uns aber natürlich ebenso über eine Rückmeldung, wenn es euch bei uns gefallen hat.

Guten Appetit und viel Freude mit unseren Speisen.

Dein Team vom Hotel und Restaurant „Am Rugard“

Habt Ihr Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien? Sprecht uns gerne an. Wir informieren euch gerne über die Zubereitung unserer Speisen.

SUPPEN

Steckrübeneintopf

mit gebratener Wildknacker vom Rügener Wild

8,50 € i,j,l,5,8

Soljanka nach Art des Hauses

saure Sahne

6,90 € 2,3,a,g,j,i,7

Wildsuppe "Rugard"

Karotten, Mischpilze

8,50 € 2,3,a,i,8

VORNEWEG und ZWISCHENDURCH

Kleiner Brotkorb

Hausbrot mit zweierlei Dip

6,50 € a,g,1,2,c,h

Kleiner Gemischter Salat

Pflücksalate, Tomate, Gurke, Paprika

6,90 € 2,c,g,h

Buntes Grünzeug

Pflücksalate, Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Nüsse und Croutons

13,90 € 5,a,e,7

Mit Hähnchenbruststreifen

16,90 €

dazu Gartenkräuter-Joghurt-Dressing oder Balsamico-Dressing

2,c,g,a,j

Ragout fin

vom Hähnchen mit Knoblauchbrot

11,90 € 8,a,c,g,h,i,j

Matjestatar

auf Schwarzbrot, Gurken-Apfelcreme

11,90 € c,7,j,d,g,6,h,i

Burger

Zu allen Burger reichen wir Homefries oder Süsskartoffelpommes
und Cole Slaw



Rugardburger

Rindfleisch vom Zirkower BIO-Rind, karamellierte Zwiebeln, Cheddar, Salat, Tomate,
Gewürzgurke, Chipotle-Mayo

18,90 € 1,2,3,a,c,g,8

Chickenburger

Tranchen von der Hähnchenbrust, karamellierte Zwiebeln, Cheddar, Tomate, Gurke,
Guacamole, Sweet-Chili-Soße,

18,90 € 1,2,a,c,j,8,l,h,11

Italianburger

Rindfleisch vom Zirkower BIO-Rind, Büffelmozzarella, Tomate, Salat, Rote Zwiebeln, Pesto

18,90 € 2,3,a,c,g,l,e

BBQ-Wildburger

Pulled Wild vom Rügener Wild, karamellierte Zwiebeln, Bacon, Cheddar, Tomate, Salat,
BBQ-Sauce

18,90 € 1,2,3,7,5,a,c,i

WALD UND WIESE

Gebratene Maishähnchenbrust

Ratatouillegemüse, Kartoffelgratin

22,90 € 2,3,8,i,j,g

Käsepfanne

gegrillte Schweinemedallions, frische Rahmchampignons
mit würzigem Käse überbacken, Kroketten

21,50 € 2,3,7,a,g

Ragout vom Rügener Wild

mit Pilzen, Birne, Moosbeere, Rosmarienkartoffeln

23,90 € 2,3,a,i,j

Zwiebelpfanne „Rugard“

gegrillte Schweinemedallions, karamellisierte Zwiebeln,
defrige Bratkartoffeln

21,50 € 2,3,5

Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeermarmelade

23,90 € 2,3,a,c,g

Rinderroulade

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

24,50 € 2,3,11,j

Argentinisches Rumpsteak(ca.200g) vom Lavasteingrill

mit knackigen Salat, Rosmarienkartoffeln, Kräuterbutter

29,90 € i,j,2,3,g,c

FISCH UND MEE(H)R

Kabeljaufilet

-Auf der Haut gebraten-
Rahmwirsing mit Speck,
Petersilienkartoffeln

23,90 € 2,3,d,g,h,i,n,j,b,5

Lachsforellenfilet

-Auf der Haut gebraten-
Babyspinat in Rahm, Tagliatelle

23,90 € a,c,d,i,h,g

Scholle im ganzen gebraten

Bratkartoffeln, Gurkensalat

22,90 € a,d,g,5,l

Gebratenes Doradenfilet

mit buntem Gemüse, Dillkartoffeln

21,90 € 2,3,d,i,j,n

Vegetarisch

Tagliatelle mit Pesto

Tagliatelle, Pesto, Cherry-Tomaten, Parmesan

14,90 € 2,3,c,g,i,h,e

Steinpilzravioli

geschmolzene Tomaten, Rucola, gerösteten Pinienkerne

15,90 € a,c,e,g,h,k,2

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Milchreis

mit Apfelmus oder Zimt und Zucker

6,50 € 2,3,g

Maulwurfshügel

ein Berg Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße

7,50 € 2,3,c,i,j

Käpt`n Hook

Fischstäbchen mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf

8,50 € a,d,g

Donald Duck

ein kleines Schnitzel mit buntem Gemüse
und Pommes

9,50 € a,c,g

DESSERT

Ein Traum von Krokant

Espresso Krokant Eis umhüllt mit Krokant und Pistazie, Karamellsoße

8,90 € 2,c,e,g,h

Schokoladensoufflee

mit Vanilleeis

8,90 € a,c,g,e,m,f,h

Crème Brûlée

mit Buttermilch-Sanddorneis

8,90 € 1,2,3,g,e,c,

Cheesecake

mit cremigem Kern, Himbeersoße

8,90 € 2,a,c,g

Unsere Eisauswahl:



- Chocolate Chips c,e,g
- Buttermilch-Sanddorn c,g,f
- Crème Vanilla c,f,g,h
- Espresso Krokant c,e,g,h
- Strawberry Cream c,g,h
- Mango – Melone (laktosefrei) 8

Je Kugel: 2,20 €

Portion Sahne: 1,20 €

Eisbecher

Eis und Heiß

-1 Kugel Vanille Eis, 1 Kugel Schokoladen Eis
Heiße Kirschen, Sahne
8,00 € c,e,f,g,h,4,3

Schwedeneisbecher

-2 Kugeln Vanille Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne
8,00 € 3,c,f,g,h,4

Pfirsich Melba

-2 Kugeln Vanille Eis, Pfirsich, Himbeersoße, Sahne
8,00 € 2,c,f,g,h,4

Sanddorneisbecher

-2 Kugeln Buttermilch-Sanddorn Eis, Sanddornlikör
8,50 € 2,c,g,f,h,4

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

Ihr plant eure nächste Familienfeier?! Sprecht uns gerne an. Wir beraten euch 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