

Unsere spezielle Empfehlung

2020er Rivaner

Badischer Landwein, trocken
Erzeugerabfüllung: Karl H. Johner,
Vogtsburg-Bischoffingen, Baden

0,20l Karaffe 8.90

0,75l Flasche 32.90

*Erinnert so gar nicht an einen klassischen
Müller-Thurgau: Intensiver Duft nach
reifem gelbem Apfel und Pfirsich mit
mineralischen Anklängen nach Feuerstein.
Am Gaumen sehr gehaltvoll und kräftig mit
moderater Säure und viel Schmelz.*



Digestifgedeck des Monats

Espresso

und 2cl Edelobstbrand

„Rügener Apfel“

von der Ersten Rügener Edeldestillerie

Edelobstbrand aus heimischen Äpfeln.

*Dieser Brand präsentiert sich frisch
und unkompliziert mit sehr
fruchtigem Apfelaroma.*

8.50 €

Unser Kürbis-Menü

Amuse Gueule

Rügener Rapsöl, Meersalz & Brot



Cremesuppe

*vom Hokkaidokürbis
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen*



Zanderfilet

*auf der Haut gebraten
mit fruchtigem Rote Bete-Gemüse
und knusprigen Kürbis-Kartoffelröstis*



Zartschmelzendes Vanilleeis

*mit steirischem Kürbiskernöl
und Kürbiskrokant*

42€ pro Person als 3-Gänge-Menü

Wine & Dine 69€ pro Person



"Wine & Dine" ist unser "all inclusive" Angebot für zwei Genießer, die sich von uns mit den passenden Getränken zum Menü verwöhnen lassen möchten. Das Angebot beinhaltet neben dem Menü ein Glas Prosecco, eine Flasche Wein des Monats, eine 0,75l Flasche Mineralwasser und nach dem Dessert einen Espresso und 2cl Lieschower Apfel-Edelobstbrand.

Vorweg & Dazwischen oder einfach nur so

Cremige
Karotten-Ingwersuppe
mit frischen Kräutern
7.90

Rügener Fischsuppe
leicht tomatisiert
mit Filets aus Bodden und Meer
8.50
große Portion
16.50

Extras
Brot, Rügener Rapsöl
& Chili-Meersalz
5.90

Perfekt zum Teilen für Zwei

Gratinierter Ziegenkäse
mit Feigensenf,
marinierten Zupfsalaten
und gebackenem Ofenkürbis
14.90

Lachs-Carpaccio
mit marinierten Orangen-Fenchel
an Salatbouquet
mit Kräuter-Senf-Vinaigrette
14.50

Matjesfilet
aus dem Aalrauch
auf Schwarzbrot
und mariniertem Pflücksalaten
13.50

Zu unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenwarmes Brot.

Unsere Weinempfehlung

... die Vorspeisen und Suppen bestechen durch interessante Aromen-Kombinationen
und vertragen Begleiter mit Spritzigkeit & Eleganz

2021er Riesling
Qualitätswein, trocken
VDP. Prädikatsweingut von Winning, Pfalz, Deidesheim
0,2l Karaffe 8.70 ~ 0,75l Flasche 31.90

Pasta & Vegetarisch

Seeschloss-Bowl -vegan-
*Gemüsecurry mit cremiger Kokosmilchsauce
bunter Freekeh Quinoa Mix
gebackener Ofenkürbis
marinierte Gemüsesalate
Salatbouquet*
19.90

Tagliarini Aglio e Peperoncino
*Frische weiße Bandnudeln
in kalt gepresstem Olivenöl, geröstete Knoblauchwürfel mit feurigem Chili
dazu geschmolzene Kirschtomaten und gehobelter Parmigiano*
„Einfach“ kann so lecker sein!
16.90

mit Riesengarnelen
in Knoblauchcreme sous vide gegart
+8.90

Feine schwarze Kartoffelgnocchi
*mit Meersalz
in Pfeffer-Gorgonzolasauce geschwenkt
serviert mit cremigem Blattspinat*
17.90

Unsere Weinempfehlung
*... Kräuter & Gewürze verlangen nach einem harmonischen Gegenpart
hier ein leichter Weißwein aus Baden...*

2022er Grauburgunder
Weingut Stefan Rinklin, Bötzingen am Kaiserstuhl, Q.b.A., trocken
0,2l Karaffe 8.70 ~ 0,75l Flasche 31.90

Aus dem Wasser & vom Land

Selliner Pannfisch
*Gebratenes Kabeljaufilet
auf buntem Gemüse
und Kartoffeln aus der Pfanne
an körniger Senfsauce*
23.90

Hausgebeizter Gewürz-Lachs
*24 Stunden im Ganzen mit Gewürzen
und Gin gebeizt
im Ofen sanft zubereitet
serviert mit Rote Bete-Gnocchi
gefüllt mit Mascarpone und Walnuss*
26.90

Seeschloss Fischteller
*drei verschiedene Fischfilets
und Riesengarnelen
mit buntem Marktgemüse
an gebutterten Moorkartoffeln*
27.90

Maispouardenbrust
*mit Ingwer-Chili-Lack saftig gegrillt
an tomatisiertem Gemüserisotto*
23.90

Zart geschmorte Spanferkelbäckchen
*in einer cremigen Rahmsauce
mit Apfel- und Zwiebelwürfeln
an Zuckerschoten mit Chilibutter
und Süßkartoffel-Püree*
24.90

Unsere Weinempfehlung

...exotisch oder klassisch, der richtige Wein ist schnell gefunden...

2021er Weißburgunder

Qualitätswein, trocken

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, Freyburg, Saale Unstrut

0,2l Karaffe 8.20 ~ 0,75l Flasche 29.90

Das Süße zum Schluss

„Kreidefelsen“

*Halbgefrorene Vanillecreme
umhüllt mit Baiser
auf Stachelbeer-Kirschgrütze*
8.90

Warmer Schokoladenkuchen

*mit Schlagsahne
und Vanilleeis*
8.50

Jetzt wieder auf Rügen - Käseauswahl

*vom Hofgut Bisdamitz in Lohme
mit Nüssen, Trauben
und Feigensenf*
12.90

Eine weitere Auswahl an Eisspezialitäten
finden Sie in unserer separaten Eiskarte.

Unsere besondere
Empfehlung zum Käse

Grand Marnier Cordon Rouge
~ edler Blend aus Cognac
und Bitterorangen-Essenz ~
2cl / 4 cl ~ 3.00 / 5.50

Digestifgedeck des Monats

Espresso

und 2cl Edelobstbrand „Rügener Apfel“

von der Ersten Edeldestillerie auf Rügen
*Edelobstbrand aus heimischen Äpfeln. Dieser Brand präsentiert
sich frisch und unkompliziert mit sehr fruchtigem Apfelaroma.*

8.50