

# Schlossrestaurant

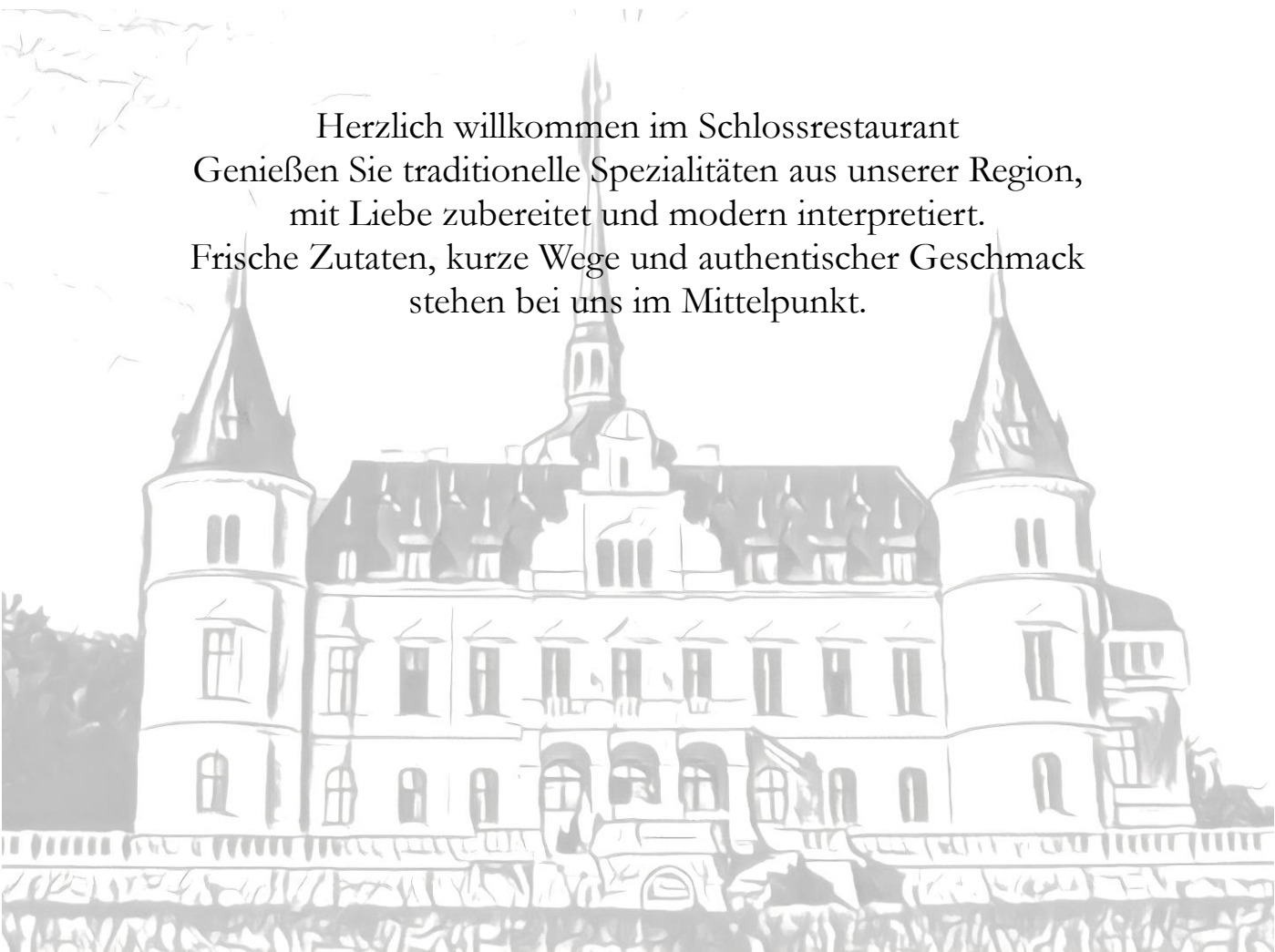
-Schlosshotel Ralswiek-

*Regionale Küche mit Geschichte*

---

## Unsere Speisekarte

---



Herzlich willkommen im Schlossrestaurant  
Genießen Sie traditionelle Spezialitäten aus unserer Region,  
mit Liebe zubereitet und modern interpretiert.  
Frische Zutaten, kurze Wege und authentischer Geschmack  
stehen bei uns im Mittelpunkt.

---

*„Aus der Region – für Genießer“*

---

Schlosshotel Ralswiek

Parkstraße 3

18528 Ralswiek

Tel. 03838 2032 0

[www.schlosshotel-ralswiek.de](http://www.schlosshotel-ralswiek.de)

## Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsauce  
mit Kartoffelrösti  
und mariniertem Salat

(a,c,d,g,i,7)

€ 13,50

Büffelmozzarella  
auf Carpaccio von der Strauchtomate  
mit Melonensalsa und Rucola

(a,g,i)

€ 12,90

## Suppen

Tagessuppe

€ 7,50

Fisch-Minestrone mit Wurzelgemüse  
und frischen Kräutern

(d,i,j)

€ 7,80

Kohlrabi-Bärlauchcrèmesuppe  
mit Flusskrebsschwänzen

(b,g,i,j)

€ 7,90

Orangen-Karottencrèmesuppe  
mit Croûtons

(a,c,g,i,j,7)

€ 7,50

## Salate

Beilagensalat

€ 7,60

Salatteller mit Heringsfilet nach Matjesart (d,2,3)

Salatteller mit Poseritzer Frischkäsebällchen (g)

klein € 11,50    groß € 15,60

Orangen-Joghurtdressing (c,g,7)

Ingwer-Limettenvinaigrette (j,7)



## Vegetarisches

Buntes Spitzkohl-Linsencurry  
und junge Kartoffeln  
(b,g,i,j)

€ 15,90

Erbsen-Minzrisotto  
dazu Zitronenricotta  
(g,i,j,7)

€ 17,90

Pasta vom Genusswerk Netzeband  
mit Spinat-Käsesauce  
(a,g,i,j)

€ 16,50

# Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet  
an wildem Broccoli  
dazu Risotto  
(a,d,g,i,j,k,7)

€ 28,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit jungen Karotten  
und Kartoffelpüree  
(a,d,g,i,j,7)

€ 26,70

Gebratenes Kabeljaufilet  
auf gerahmtem Spitzkohl  
und Pasta  
(a,d,g,i,j,7)

€ 26,90

## “Regionale Esskultur“



Im August 2012 wurde das Schlossrestaurant Ralswiek  
mit dem Logo „Regionale Esskultur Rügen“ ausgezeichnet.  
Diese Auszeichnung konnten wir jeweils 2015, 2018, 2021 und 2024 mit Erfolg bestätigen.

Diese Auszeichnung steht für Qualität aus der Region und wird immer für 3 Jahre erteilt.  
Sie wird an Gastronomen und Erzeuger der Insel Rügen vergeben  
und bürgt für regionaltypische Speisen und in der Region erzeugte Produkte.

So verarbeiten wir in unserer Küche viele Rohstoffe aus der Region  
Eier beziehen wir vom Poseritzer Eierhof, Wild aus Rügener Wäldern,  
Molkereiprodukte z.B. von der Rügener Inselfrische aus Poseritz und der Müritzer Käsemanufaktur,  
Wurstwaren von der Schinkenräucherei Brennecke,  
Pasta vom Genusswerk Gut Netzeband, Rindfleisch von der Natur-Landbau-GmbH Zirkow  
Kartoffeln vom Kartoffel und Spargelhof Demmin

Unser Servicepersonal steht Ihnen für weitere  
Informationen zu unseren Gerichten gerne zur Verfügung.

## Fleischgerichte

Rinderrückensteak mit Fettrand gebraten  
dazu wilder Mandelbrokkoli  
und Kartoffelpüree

(a,c,f,g,h,i,j)

€ 29,50

Schlossburger vom Rügener Naturrind  
mit Aprikosen-Tomatensalsa, Müritzer Käse  
an Rosmarinkartoffeln

(a,c,g,i,j,5,7)

€ 26,50

Gemischtes Gulasch vom Rügener Wild und Naturrind  
mit Ofenspitzkohl  
und Bärlauch-Semmelknödel

(a,c,f,g,i,j,k)

€ 24,50

Suprême vom Maishähnchen  
an jungen Möhrchen  
dazu gebutterte Kartoffeln

(f,g,i,j)

€ 24,90

Bärlauch-Hackfleischsauce vom Rügener Naturrind  
mit Spitzkohl  
auf Pasta vom Genusswerk Gut Netzeband

(a,g,i,j,7)

€ 22,50



schlosshotel  
ralswiek  
RAULFF-HOTELS



## Desserts

Erdbeerparfait  
mit Rhabarberkompott  
an warmen Schokoladenkuchen  
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 9,50

Crêpe mit Brombeeren  
dazu Limettensorbet  
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 8,90

Himbeer-Quarkmousse  
an Saucenspiegel  
und Knusperstreusel  
(a,c,e,f,g,h,k,7)

€ 8,90

### **Käseteller**

mit Camembert und Käse aus der Käsemanufaktur Müritz  
und Frischkäsebällchen von der  
Poseritzer Molkerei „Rügener Inselfrische“  
serviert mit hausgemachtem Chutney oder Butter  
(a,c,g,j,k,7)

für 1 Person € 13,90  
für 2 Personen € 17,90

### **Pommersche Schlachteplatte**

Auf unserer Schlachteplatte finden Sie verschiedene  
Wurst- und Schinkenerzeugnisse von der Schinkenräucherei Brennecke  
serviert mit Butter und Brot von der Inselfäckeri Kruse

*Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.*

(2,3,a,c,g,j,k)

€ 16,90

1 Mit Farbstoff  
2 Mit Konservierungsstoff  
3 Mit Antioxidationsmittel  
4 Mit Geschmacksverstärker  
5 Geschwefelt  
6 Geschwärzt

7 Gewachst  
8 Mit Phosphat  
9 Mit Süßungsmittel  
10 Enthält eine Phenylalaninquelle  
11 Mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
12 Mit Zuckeraustauschstoffen

a Glutenhaltiges Getreide  
b Krebstiere  
c Eier  
d Fisch  
e Erdnüsse  
f Soja  
g Milch

h Schalenfrüchte  
i Sellerie  
j Senf  
k Sesam  
l Schwefeldioxid und Sulfite  
m Lupinen  
n Weichtiere