

*Herzlich willkommen*  
im Restaurant Seeterrassen

*S*chön, dass Sie bei uns sind, wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.

Mit natürlichen, frischen und hochqualitativen Zutaten zaubern wir leichte, köstliche und raffiniert zubereitete Spezialitäten auf Ihren Tisch.

Dabei liegt unser Fokus auch auf der Verwendung regionaler Produkte. Die Insel Rügen bietet eine Fülle gesunder und gehaltvoller Lebensmittel und authentischer Produkte, die wir für Sie schonend und mit viel Sorgfalt und Leidenschaft zubereiten.

Selbstverständlich stellen Ihnen unsere Köche auch gern Ihre Wunschgerichte und Wunschmenüs zusammen. Auch vegetarische Gerichte bereiten wir für Sie zu. Unser Serviceteam informiert Sie gern.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich Zeit beim Genuss. Umrahmen Sie unsere Speisen mit einem korrespondierenden Aperitif und ausgewählten Weinen zu einem kulinarischen Gesamterlebnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Abend.

Ihr

Martin Krüger  
F&B Manager

Heiko Lange  
Küchenchef

## Salate & Vorspeisen

✓ Frische Gartensalate mit Dressing Ihrer Wahl	klein	8,50 €
	groß	10,90 €
Ihren großen Salat servieren wir gern mit..		
... confiertem Lachs		15,90 €
... mariniertem Mozzarella		12,50 €
... sautierten Garnelen		16,00 €
... gebratener Maispoulade am Knochen		15,00 €
Dressing nach Wahl Orange / Joghurt / Balsamico / Himbeere		
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Pinienkernen, Parmesanchip, Kirschtomaten und Balsamico Lack		16,50 €
✓ Galbani-Mozzarella mit Strauchtomaten, Pesto und Salatbeilage		13,50 €

## Suppen

Tee vom Ostseefisch pochierter Lachs / Kabeljau / Soljankagemüse / Dillrahm-Topping	11,90 €
✓ Tomatensuppe Mozzarella / Basilikum	10,50 €

## Zwischengerichte

Riesengarnelen  
mit Basilikum, Melone, Linguine und Rucola 19,90 €

 Kartoffelnocken  
mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten 21,50 €

## Fisch

Zuchtlachs á point  
an Spinat, Tagliatelle und Yuzu-Beurre blanc 28,90 €

Filet vom Zander  
mit Gemüse der Saison und Kartoffeln an Weisswein-Fond 26,90 €

Confierter Kabeljau  
an körnigem Senf-Fond  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelsahnepüree 27,90€

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen jedes Fischgericht auch gedünstet zu.

## Feisch & Geflügel

Filet vom Landschwein mit Pfifferlingen, Kräuterbutter, Kräuter-Kartoffelnocken & Port-Jus	26,90 €
Maishähnchenbrust am Knochen Sous vide gegart mit Spinat, Kartoffelbrei und Portweinsauce	25,90 €
Rumpsteak mit mediterranen Gemüsen, Backkartoffel mit Schmand und Kräuterbutter	35,90 €

## Dessert

Schokokuchen mit geschmorten Pfefferkirschen und geeistem Vanilleschaum	10,50 €
Creme Brûlée mit Erdbeeren	12,90 €
Auswahl von französischen Weichkäsen mit Trauben, Feigensenf & Crackern	15,90 €

Wir danken Ihnen für Ihren Aufenthalt im Restaurant „Seeterrassen“  
und wünschen Ihnen noch einen schönen Abend!

Martin Krüger  
F&B Manager

Heiko Lange  
Küchenchef