

*H*erzlich 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. 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 Team vom Cliff Hotel Rügen

## Salate & Vorspeisen

Buntes aus dem Salatbeet	
... mit Croûtons	11,50 €
... mit Hähnchenbruststreifen	13,50 €
... mit geräuchertem Lachs	19,50 €
... mit 5 gebratenen Garnelen	23,50 €
Selliner Tafelspitzsülze im Glas	11,50 €
mit Gemüsewürfeln und frisch gebratene Bratkartoffeln	
Rügener Matjessalat	12,50 €
mit Würfeln von Apfel, Zwiebel, Gurke, Dill und Roter Bete, dazu servieren wir Pumpernickel	
Vitello Tonnato	16,50 €
rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Basilikum, Thunfischsauce, Oliven und geschmorten Kirschtomaten	

## Suppen

Veganes Trüffel-Kartoffelsüppchen	9,50 €
Suppe vom Granitzer Wild mit Waldpilzen, Paprika und gepickelten Gartengurken	12,50 €
Cliff Klassiker – die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste: Tee vom Ostseefisch – der „Selliner Fischtopf“ pochierte Ostseefische mit Gemüseeinlage und Dillrahmtopping	11,90 €

## Hauptgänge Fisch

Cliff Klassiker – die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste: „Ehrichs Brathering“ mit Essigzwiebeln und Speck-Kartoffelpüree	22,90 €
Limonen Safran Risotto mit Garnelen, Meeresalgen und frischem Gemüse	26,90 €
Im Ganzen gebratene Scholle mit Bratkartoffeln, grüne Bohnen und Speck-Zwiebel Stippe	29,00 €
Gebratenes Lachsfilet sanft gebraten mit Honigsenf, Bandnudeln und Blattspinat	28,90 €

## Hauptgänge Fleisch & Geflügel

Kotelett vom Duroc Schwein sous vide gegart mit Zuckerschoten und Kartoffelauflauf	33,00 €
Schweinebäckchen in Rotwein geschmort dazu Speckbohnen und Kräuterkartoffeln	25,90 €
Entrecôte 250 g mit rotem Fond von Portwein, frischen Pfifferlingen Bratkartoffeln oder Pommes frites	34,00 €
Gebratene Lammsteakhälfte mit Waldpilzen der Saison, Kartoffelauflauf und Portweinsauce	30,90 €

## Vegane Empfehlung

Süßkartoffel-Küchle mit pikanter Erdnuss-Sauce, Baby-Pak Choi und Quinoa	24,00 €
---	---------

## *S*üßes zum Abschluss aus unserer Konditorei

Panna Cotta mit Waldbeeren	8,90 €
halbgefrorene Vanillecreme auf Beerensoße und Schlagsahne	9,50 €
Schokoküchlein noch warm serviert mit Kirschkompott	11,90 €

## *K*äseauswahl

Auswahl verschiedener Käsesorten mit Weintrauben, fruchtigem Chutney und herzhaften Crackern	17,50 €
---	---------