



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 geht unser Küchenteam auch gern auf Ihre individuellen Wünsche ein. 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

Krzysztof Winogrodzki
Küchenchef

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio mit Feta und Walnüssen an mariniertem Rucola mit Limetten Dressing und Baguette	10,50 €
Pikantes Würzfleisch hausgemacht aus Schweinenacken, überbacken mit würzigem Gouda, dazu reichen wir Butters toast und Worcestershiresauce	9,50 €
Gratinierter Honig-Ziegenkäse im Speckmantel auf Wildkräutersalatbett gratiniert mit Thymian und Honig, dazu marinierte Feige und fruchtiges Chutney	14,50 €
Räucherlachs-Tatar mit Kaviar auf Pumpernickel und Guacamole, Meerrettich, Zwiebeln, Zitrone, Gurken, Paprika, Olivenöl und Kräutern	15,90 €
Gemischter Salat mit Vinaigrette	9,90 €
„Caesar Salad“ mit Bacon und Ei Römersalat, Parmesan, Knoblauch, Sardellenfilet, Eier, Bacon und Caesar-Dressing	12,50 €
Vitello Tonnato Kalbsfleisch an Thunfischsauce mit Rucola und Cherrytomaten	16,50 €

Suppe

Feine Suppe aus Steckrüben mit Dijon Senf und Graved Lachs 9,50 €

Cliff Klassiker

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Selliner Fischtopf 10,50 €
aus heimischem Fisch, feinen Gemüsestreifen und Dill-Schmand

Ehrich´s Brathering 28,90 €
(nach Rezept unseres langjährigen Küchenchefs Roland Ehrich)
2 hausgemachte Bratheringe, Speckkartoffelpüree
und eingelegte rote Thymian Zwiebeln

Rinderbäckchen in Rotweinsauce 28,90 €
mit getrüffeltem Kohlrabi und Rucola-Püree

Schokoladentraum 14,50 €
hausgemachter Kuchen aus Schweizer Schokolade
mit Pistazien, Schokomousse und Schoko-Espresso



Hauptgänge

Zitronenrisotto mit gerösteten Auberginen	24,50 €
Zanderfilet mit Weinschaum, Honig-Rieslingkraut und tournierten Kartoffeln	29,50 €
Gebrautes Lachsfilet unter der Parmesan-Kräuterkruste mit Safran-Limettenschaum, Blattspinat, Kirschtomaten und Kartoffelgratin	27,00 €
Schnitzel vom Kalb nach Wiener Art mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	29,00 €
Entenbrust mit Orangensauce mit Broccoli-Blumenkohlbouquet und Kartoffelgratin	33,00 €



Desserts

4 Pralinen aus der hauseigenen Patisserie	7,80 €
Marzipan-Mousse mit Waldfrüchten	8,50 €
Birnen-Tartelette mit gebackenen Butterstreuseln und Vanilleeis	9,90 €
Zimtparfait mit warmem Apfel-Dattelragout	10,50 €