



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

Vorspeisen

- Matjessalat* 10,90 €
mit roter und gelber Beete auf Pumpnickel an Blattsalat
und Cassisdressing W, AR, D, I, J, L, 4
- Gebratene Blutwurst* 13,60 €
mit pikanten Muscheln auf Sanddorn- Kartoffelpüree AG, G, I, J, L, N, 3, 7, 13
- Gratinierter Ziegenkäse* 12,50 €
in Birnensenf auf Preiselbeerpolenta an Feldsalat, Walnusspesto
mit Kräuterdressing G, HW, I, J, 16
- Strauß von Blattsalaten* 10,70 €
mit Mandarine, Kiwi, Trauben, Gurke, Tomate, Paprika
und Orangen- Childressing L, J, I, 11, 17
- Carpaccio vom Rind* 13,90 €
mit Basilikum, Rucola, Grana Padano und Pinienkernen G, I, J, 9, 18

Suppen

- Crèmesuppe von Maronen* 9,90 €
mit Sellerie, Apfel, Zimt und flambierter Birne G, I, L, 16, 17
- Cappuccino vom Rotkohl* 10,90 €
mit Sternanis, Preiselbeeren und Orange G, I, L, 7, 16, 17

Cliff Klassiker

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Selliner Fischtopf 10,50 €
aus heimischem Fisch, feinen Gemüsestreifen
und Dill-Schmand ^{B, D, F, G, I, N, 2, 3, 8, 16}

Ehrich's Brathering 23,50 €
(nach Rezept unseres langjährigen Küchenchefs Roland Ehrich)
2 hausgemachte Bratheringe, Speckkartoffelpüree
und eingelegte rote Thymian Zwiebeln ^{AH, D, I, J, 1, 2, 8, 16}

Rinderbäckchen 28,90 €
in Rotweinsauce mit getrüffeltem Kohlrabi
und Rucola-Püree ^{G, I, J, 6, 16}

Schokoladentraum 14,50 €
hausgemachter Kuchen aus Schweizer Schokolade
mit Pistazien, Schokomousse
und Schoko-Espresso ^{W, C, F, G, HPPP, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17}

Hauptgänge

<i>K</i> ürbis Risotto mit gebratenem Ziegenkäse und Feldsalat (vegetarisch) <small>G, I, 1, 16, 17</small>	22,50 €
<i>G</i> ebratene Scholle mit Trauben, Kapernbutter und Kartoffelpüree <small>W, D, G, I, J, 1, 16, 17</small>	21,50 €
<i>G</i> ebratenes Lachsfilet unter der Bergkäse-Limettenkruste an Kräutersauce auf Mangold Gemüse und Kartoffelgratin <small>W, D, C, G, I, 1, 16, 17</small>	29,20 €
<i>W</i> iener Schnitzel auf bunten Mandel-Karottengemüse mit Rotweinjus und gebratenen Kartoffeln <small>G, C, HM, I, L, 1, 16, 17</small>	29,20 €
<i>G</i> ebratenes Rumpsteak 200g auf karamellisiertem Kürbisragout, Mandel- Brokkoli und Rotweinjus <small>G, I, HM, 2, 3, 6, 7, 10, 16, 17</small>	29,50 €

Desserts

*M*armorkuchen 9,20 €
mit Gewürzkirschen und Cookieeis W, F, E, 2, 3, 4, 7, 10

*N*ügamousse 10,30 €
mit Orangen-Aprikosen-Kompott und Spekulatius-Crumble C, G, HA, W, 3, 2, 6, 7

*B*lutorangen-Parfait 8,90 €
mit Himbeersauce C, G

*W*armer Birnen-Marzipan-Crumble 9,70 €
mit einer Kugel Vanilleeis mit Mandeln HM, G, C, F, 2, 6, 10, 16, 7

*Z*itronen Cheesecake 11,50 €
mit in Rum eingelegten Früchten und Schokolade W, C, G, 2, 4, 10, 16