



Herzlich willkommen
im Restaurant „Seeterrassen“

Schön, dass Sie bei uns sind, wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.

Mit natürlichen, frischen und hochwertigen Zutaten kreiert unser Küchenchef 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 kreativ 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 wunderschönen und genussvollen Abend.

Ihr

Service- & Küchenteam
vom Cliff Hotel Rügen



Vorspeisen

Winterlicher Salat 12 €

Feldsalat, geröstetes Feldgemüse, Trauben, Nüsse,
und Sandorn-Kräuter-Emulsion

„Picandou“ Ziegenfrischkäse aus dem Perigord 14 €

Geträufelter Kürbissalat, geröstete Kerne, steirisches Kernöl
Schwarze Nüsse & schwarzer Knoblauch

Tatar vom geräucherten Lachs & geräucherte Black Tiger Garnele 19 €

Fenchel-Orangen-Safran Salat & Shiso Kresse

Geräucherte französische Gänsebrust 16 €

Feldgemüsesalat & Gemüse Muffin, Preiselbeeren-Chutney

Suppe

Kürbis Creme Suppe 10,90 €

mit eingelegtem Muskat Kürbis und Garnele I, W, C, 2, 6, 9



Cliff Klassiker

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Selliner Ostsee Fisch Bouillabaise aus heimischem Fisch, feinen Gemüsestreifen und Dill-Schmand	B, D, F, G, I, N, 2, 3, 8, 16	12 €
Cliff Hotel Bratheringe 2 hausgemachte Bratheringe, Speckkartoffelpüree und eingelegte rote Thymian Zwiebeln	AH, D, I, J, 1, 2, 8, 16	21 €
Geschmortes Bäckchen vom Rind in Rotweinsauce mit geträufeltem Kohlrabi und Kartoffel-Püree	G, I, J, 6, 16	29 €
Schokoladentraum 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	12 €

Restaurant 
Teaterrassen

Hauptgänge

Arborio Risotto & Waldpilze 22 €
Winterliches Gemüse, Feige, gehobelten Grana Padano

Auf der Haut gebratenes Filet vom Winter Kabeljau 31 €
Rieslingsauce, Rosenkohl & Kürbis-Kartoffelmélange

Gebratene Brust von der französischen Maispoularde 27 €
Portweinjus, winterliches Gemüse & violette Kartoffeln

Rosa gebratenes Entrecoté vom Black Angus Rind 200g 34 €
Café de Paris Butter, Feldgemüse & Kartoffelgratin

Desserts

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesauce 11 €

Mousse vom Bratapfel mit zweierlei Orangen 9 €

Karamellisierte Ananas mit Kokos-Eis & Orangen-Espuma 11 €