



**H**erzlich willkommen  
im Restaurant „Seeterrassen“

**S**chön, 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

<b>Winterlicher Salat</b>	12 €
Feldsalat, geröstetes Feldgemüse, Trauben, Nüsse, und Sandorn-Kräuter-Emulsion	
<b>„Picandou“ Ziegenfrischkäse aus dem Perigord</b>	14 €
Getrübelter Kürbissalat, geröstete Kerne, steirisches Kernöl Schwarze Nüsse & schwarzer Knoblauch	
<b>Tatar vom geräuchertem Lachs &amp; geräucherte Black Tiger Garnele</b>	19 €
Fenchel-Orangen-Safran Salat & Shizo Kresse	
<b>Geräucherte französische Gänsebrust</b>	16 €
Feldgemüsesalat & Gemüse Muffin, Preiselbeeren-Chutney	

## Suppe

<b>Kürbis Creme Suppe</b>	10,90 €
mit eingelegtem Muskat Kürbis und Garnele <sup>l, w, c, 2, 6, 9</sup>	



## Cliff Klassiker

### Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

<b>Selliner Ostsee Fisch Bouillabaise</b> aus heimischem Fisch, feinen Gemüsestreifen und Dill-Schmand <small>B, D, F, G, I, N, 2, 3, 8, 16</small>	12 €
<b>Cliff Hotel Bratheringe</b> 2 hausgemachte Bratheringe, Speckkartoffelpüree und eingelegte rote Thymian Zwiebeln <small>AH, D, I, J, 1, 2, 8, 16</small>	21 €
<b>Geschmortes Bäckchen vom Rind</b> in Rotweinsauce mit getrüffeltm Kohlrabi und Kartoffel-Püree <small>G, I, J, 6, 16</small>	29 €
<b>Schokoladentraum</b> hausgemachter Kuchen aus Schweizer Schokolade mit Pistazien, Schokomousse und Schoko-Espresso <small>W, C, F, G, HPPP, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17</small>	12 €



## *Hauptgänge*

<b>Arborio Risotto &amp; Waldpilze</b> Winterliches Gemüse, Feige, gehobelten Grana Padano	22 €
<b>Auf der Haut gebratenes Filet vom Winter Kabeljau</b> Rieslingsauce, Rosenkohl & Kürbis-Kartoffelmelange	31 €
<b>Gebratene Brust von der französischen Maispoularde</b> Portweinjus, winterliches Gemüse & violette Kartoffeln	27 €
<b>Rosa gebratenes Entrecoté vom Black Angus Rind 200g</b> Café de Paris Butter, Feldgemüse & Kartoffelgratin	34 €

## *Desserts*

<b>Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesauce</b>	11 €
<b>Mousse vom Bratapfel mit zweierlei Orangen</b>	9 €
<b>Karamellisierte Ananas mit Kokos-Eis &amp; Orangen-Espuma</b>	11 €