



Herzlich 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

- Frühlings-Salat** 12 €
Feldsalat, geröstetes Feldgemüse, Trauben, Nüsse,
und Sanddorn-Kräuter-Emulsion ^{G, I, 7, HA, HW}
- „Picandou“ Ziegenfrischkäse aus dem Perigord** 14 €
Getrüffelter Kürbissalat, geröstete Kerne, steirisches Kernöl
Schwarze Nüsse & schwarzer Knoblauch ^G
- Gebratene Black Tiger Garnelen** 19 €
Mittelmeergemüse-Tatar & pikanter Guacamole ^{B, G, I}
- Geräucherte französische Gänsebrust** 16 €
Feldgemüsesalat & Gemüse Muffin, Preiselbeeren-Chutney ^{G, I, W}

Suppe & Warme Vorspeisen

- Schaumsüppchen von wildem Bärlauch & Limone** 10,90 €
mit geräucherter Wachtelbrust & Croutons ^{I, W, C, 2, 6, 9}
- „Leipziger Allerlei“** 16 €
Flusskrebse, Morcheln, Spargel, Kohlrabi
Grieß-Plätzchen ^{B, G, I}

Cliff Klassiker

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

- S*elliner Ostsee Fisch Bouillabaise** 12 €
aus heimischem Fisch, feinen Gemüsestreifen
und Dill-Schmand ^{B, D, F, G, I, N, 2, 3, 8, 16}
- C*liff Hotel Bratheringe** 21 €
2 hausgemachte Bratheringe, Speckkartoffelpüree
und eingelegte rote Thymian Zwiebeln ^{AH, D, I, J, 1, 2, 8, 16}
- G*eschmortes Bäckchen vom Rind** 29 €
in Rotweinsauce mit getrüffeltem Kohlrabi
und Kartoffel-Püree ^{G, I, J, 6, 16}
- S*chokoladentraum** 12 €
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>Arborio Risotto & Waldpilze</i> Winterliches Gemüse, Feige, gehobelten Grana Padano ^{G, I}	22 €
<i>Auf der Haut gebratenes Filet vom Winter Kabeljau</i> Riesling-Sauce, Rosenkohl & Kürbis-Kartoffelmelange ^{G, D, I}	31 €
<i>Gebratene Brust von der französischen Maispoularde</i> Portweinjus, winterliches Gemüse & violette Kartoffeln ^{G, I}	27 €
<i>Rosa gebratenes Entrecôte vom Black Angus Rind 200g</i> Café de Paris Butter, Feldgemüse & Kartoffelgratin ^{G, I}	34 €
<i>Rosa gebratenes Filet Mignon</i> Trüffeljus, Frühlingsgemüse & Erbsenmouseline ^{G, I}	38 €

Desserts

<i>Ofenwarmer Apfelstrudel</i> mit Bourbon Vanillesauce ^{C, G, W}	11 €
<i>Mousse au Chocolat & Rhabarber</i> Sorbet, Popcorn, Kompott ^{C, G, 3, 7}	9 €
<i>Karamellierte Ananas</i> mit Kokos-Eis & Orangen-Espuma ^{G, 7}	11 €

Allergene ~ Allergens

- W) Gluten Weizen – *gluten wheat*
- AR) Gluten Roggen – *gluten rye*
- AG) Gluten Gerste - *gluten barley*
- AH) Gluten Dinkel – *gluten spelt*
- AE) Emmer - *emmer*
- AK) Khorasan Weizen – *Khorasan wheat*
- B) Krebstiere – *crustaceans*
- C) Eier – *eggs*
- D) Fische - *fish*
- E) Erdnüsse – *peanuts*
- F) Soja – *soy*
- G) Milch – *milk*
- HA) Schalenfrüchte Haselnuss – *edible nuts hazelnut*
- HW) Schalenfrüchte Walnuss - *edible nuts walnut*
- HK) Schalenfrüchte Kaschunuss - *edible nuts cashew*
- HM) Schalenfrüchte Mandeln - *edible nuts almond*
- HP) Schalenfrüchte Pecannuss - *edible nuts pecan*
- HPP) Schalenfrüchte Paranuss - *edible nuts Brazil nut*
- HPPP) Schalenfrüchte Pistazie - *edible nuts pistachio*
- HMM) Schalenfrüchte Macadamianuss – *edible nuts macadamia nut*
- HQ) Schalenfrüchte Queenlandnuss – *edible nuts Queensland nut*
- I) Sellerie - *celeriac*
- J) Senf - *mustard*
- K) Sesam - *sesame*
- L) Schwefeldioxyd – *sulphur dioxide*

M) Lupine - *lupin*

N) Weichtiere - *molluscs*

Zusatzstoffe ~ Additives

1. Phosphat - *phosphate*
2. Konservierungsstoffe - *preservatives*
3. Farbstoffe - *dyestuffs*
4. Süßungsmittel - *sweetener*
5. Antioxidationsmittel - *antioxidant*
6. Geschmacksverstärker – *flavour enhancer*
7. Verdickungsmittel - *thickener*
8. Säuerungsmittel - *acidifier*
9. Emulgator - *emulsifier*
10. Stabilisator - *stabiliser*
11. Geschwefelt - *sulphurated*
12. Geschwärzt - *blackened*
13. Gewachst - *waxed*
14. Koffein - *caffeine*
15. Chinin - *quinine*
16. Milcheiweiß – *milk protein*
17. Taurin - *taurine*