



Restaurant *Seeterrassen*

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 Tobias Zschätzsch und sein Team 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**^{G, I, 7, HA, HW} 11,00 €
Wiesenkräutersalate, Kirschtomaten, Radieschen, Sprossen, Spargel
& Sanddorn-Kräuter-Emulsion
- „Picandou“ Ziegenfrischkäse aus dem Perigord**^{G, HM, HA, HW, 16} 15,00 €
Getrüffeltes grüner Spargel, geröstete Kerne, Mandel-Orangen-Öl
& schwarzer Knoblauch
- Gebratene Black Tiger Garnelen**^{B, G, I} 19,00 €
Mittelmeergemüse-Tatar & pikanter Guacamole

Suppe & Warme Vorspeisen

- Schaumsüppchen von wildem Bärlauch & Limone**^{I, W, C, 2, 6, 9} 10,90 €
mit geräucherter Wachtelbrust & Croutons
- Beme Suppe vom Beelitzer Spargel**^{I, W, D, 2, 16} 13,00 €
mit gebeiztem Lachs & Croûtons
- „Leipziger Allerlei“**^{B, G, I, 16, 17} 17,00 €
Flusskrebse, Morcheln, Spargel, Kohlrabi, weißer Portwein
& Grieß-Plätzchen

Cliff Klassiker

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Selliner Ostseefisch-Bouillabaisse^{B, D, F, G, I, N, 2, 3, 8, 16} 12,00 €
aus heimischem Fisch, feinen Gemüsestreifen & Dill-Schmand

Cliff Hotel Bratheringe^{AH, D, I, J, 1, 2, 8, 16} 21,00 €
2 hausgemachte Bratheringe, Speckkartoffelpüree
& eingelegte rote Thymian-Zwiebeln

Geschmortes Bäckchen vom Rind^{G, I, J, 6, 16} 29,00 €
in Rotweinsauce mit getrüffeltem Kohlrabi & Kartoffel-Püree

Schokoladentraum^{W, C, F, G, HPPP, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17} 13,00 €
hausgemachter Kuchen aus Schweizer Schokolade
mit Pistazien, Schokomousse & Schoko-Espresso

Hauptgänge

Gebratene Bärlauch Gnocci ^{W,G,16} Zweierlei getrüffelter Spargel, Kirschtomaten, gehobelten Grana Padano	21,00 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Lachs ^{G,D,I,C,8,16,17} Sauce Hollandaise, Belitzer Spargel & violette Kartoffeln	32,00 €
Gebratene Brust von der französischen Maispoularde ^{G,I} Portweinjus, Frühlings-Gemüse & Panissa	28,00 €
Rosa gebratenes Filet Mignon ^{G,I} Trüffeljus, sautiertes Frühlingsgemüse & Erbsen-Mousseline	38,00 €

Desserts

Sanddorn Charlotte ^{C,G,W} mit roten Früchten, Bourbon Vanillesauce	11,00 €
Mousse au Chocolat & Rhabarber ^{C,G,3,7} Sorbet, Popcorn, Kompott	9,00 €
Karamellierte Nektarine ^{G,7} mit Vanille-Eis & Himbeer-Espuma	11,00 €

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