



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

Sommer-Salat

11 €

Wiesenkräutersalate, Kirschtomaten, Radieschen, Pfifferlinge
und Orangen-Kräuter-Emulsion ^{G, I, 7, HA}

„Picandou“ Ziegenfrischkäse aus dem Perigord

15 €

Tatar aus Mittelmeergemüse, Trüffel, Pfirsich, Mandel-Orangen-Öl ^{G, 16}

Black Tiger Garnelen im Kataifi Mantel

19 €

Zucchini- Polenta-Taler und pikante Guacamole ^{B, G, I}

Suppe & Warme Vorspeisen

Schaumsüppchen von der Tomate & Limone

12 €

mit geräucherte Wachtelbrust und Croûtons ^{I, W, 2, 6, 9}

Essenz aus Orange und Ingwer

11 €

mit Garnele und Minze ^{I, 2, 16}

Karamellisiert Wassermelone

11 €

Zucchini-Polenta und Pfirsich-Tomaten-Salsa ^{G, I, 16, 17}

Cliff Klassiker

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Selliner Ostseefisch-Bouillabaisse 12 €

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

Cliff Hotel Bratheringe 21 €

2 hausgemachte Bratheringe, Speckkartoffelpüree
und eingelegte rote Thymian-Zwiebeln^{AH, D, I, J, 1, 2, 8, 16}

Geschmortes Bäckchen vom Rind 29 €

in Rotweinsauce mit getrüffelem Kohlrabi
und Kartoffel-Püree^{G, I, J, 6, 16}

Schokoladentraum 14 €

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

Gebratene Gnocchi Getruffelte Pfifferlinge, Kirschtomaten und gehobelter Grana Padano ^{W, G, 16}	22 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Lachs Safran Sauce, Spinat, getrockneten Tomaten und Risotto ^{G, D, I}	32 €
Gebratene Brust von der französischen Maispoularde Portweinjus, Mediterranes Sommer Gemüse und gebratene Gnocchi ^{G, W, I, 16}	29 €
Rosa gebratenes Rinderfilet Trüffeljus, sautierte Speck Bohnen und geröstete Zucchini-Kartoffelmousseline ^{G, I}	42 €

Desserts

Erdbeer-Charlotte mit Vanilleeis und Matcha-Espuma ^{C, G, W, 7, 16}	11 €
Schokoladen-Cheesecake mit Sorbet und geschäumte Erdbeer-Essenz ^{C, G, W, 7, 16}	13 €
Kleine Käseauswahl mit hausgemachtem Birnensenf, schwarze Walnuss und Cracker ^{W, G, 3, 4, 12, 16}	15 €

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 – *celeriace*
- 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 – *dyes*
- 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*