

AUS LIEBE ZUR REGION UND TRADITION

Da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, finden Sie unsere Lieblingsrezepte aus Vorpommern auf unserer Speisekarte – gekocht, gedünstet, gebraten und gesotten.

Unsere Küche ist stark geprägt von saisonalen und vor allem regionalen Zutaten.

Der Fisch wird im Bodden, nur wenige Kilometer entfernt, gefangen oder hat sein Zuhause in der Ostsee. Rind- und Wildfleisch stammen von der Insel Rügen. Die Rinder werden sogar auf unserem eigenen Erzeugerhof „Gustrower Höfen“ groß gezogen. Obst und Gemüse beziehen wir von Bauern aus dem nahen Umkreis Stralsunds. Dies sind nur einige Beispiele.

Gleichzeitig legen wir sehr großen Wert darauf, möglichst viele Prozesse der Verarbeitung in unserem Hause zu realisieren. So zerlegen wir ganze Rinder und Wildtiere direkt bei uns in der Küche. Aus Überzeugung.



Wir geben Ihnen unser Qualitätsversprechen.

Chef de Cuisine René Requardt und sein Küchenteam

APERITIF • APERITIF

Carl-Wilhelm 0,1l <i>Cointreau, Cranberry, Prosecco - eine Kreation des Hauses</i>	6,50 €
Scheele-Spritz - DER Klassiker! <i>Aperol, Grapefruitsaft, Rhabarberlikör, Prosecco</i>	6,50 €
Portonic 0,1l <i>Prickelnd herb, erfrischend leicht - ein Kult-Drink zum Menüauftakt</i>	7,50 €
Cremant de Bourgogne weiß oder rosé 0,1l <i>Spritzig und leicht, rauchig nussige Aromen</i>	9,50 €

3-GANG MENÜ • 3-COURSE MENU

Samtsuppe von der Pastinake mit Salbei-Öl

Creamy soup of parsnip served with sage-oil

Regionales Hähnchen, in Rotwein geschmort, mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree

Regional chicken, stewed in red wine, served with vegetables and mashed potatoes

Pommersche Klüttersuppe von der Birne mit Himbeersorbet

Pear soup served with small dumplings and homemade raspberry sorbet

34,50 €

VORSPEISEN • STARTERS

Gebeizter Ostseelachs an Blattsalaten mit Honig-Senf-Dill Dressing <i>Pickled salmon served with salad and honey mustard dill dressing</i>	13,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit Traubenchutney und Baby Leaf Salat <i>Caramelized goat cheese served with grape chutney and baby leaf salad</i>	12,50 €
Original Scheelehappen mit Roter Bete und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat <i>eine exklusive Kreation des Stralsunder Fischhändlers Henry Rasmus - der mit dem original Bismarkhering - für den Scheelehof</i> <i>Herring speciality created by Henry Rasmus, fishmonger in Stralsund, served with beetroot and homemade potato cucumber salad</i>	14,50 €
Carpaccio mit Parmesancreme, Rauke und gebratenen Pilzen <i>Carpaccio served with parmesan cream, rocket salad and fried mushrooms</i>	16,00 €

SUPPEN • SOUPS

**„Scheeles Fischsüppchen“ mit einem Hauch Meerrettich,
deftigem Speck und frischen Kräutern** 8,50 €
“Scheeles fish soup” served with horseradish, bacon and fresh herbs

Samtsuppe von der Pastinake mit Salbei-Öl 8,50 €
Creamy soup of parsnip served with sage-oil

Geflügelkraftbrühe mit Maultaschen 9,00 €
Poultry consommé served with ravioli

ZWISCHENGERICHTE • ENTREMETS

Gebratene Entenleber mit Feige, Schalotten und Sanddornjus 14,50 €
Roasted duck liver served with fig, shallots and sea buckthorn jus

**„Himmel und Erde“ - gebratene Blutwurst mit glasierter
Apfelscheibe und Kartoffelpüree** 14,50 €
ein wahrer Gaumenschmaus
*“Heaven and earth” - fried blood sausage served with apple and mashed potatoes - a real
culinary delight*

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Gebackener Kürbis mit Kräuterpesto und Buchweizennudeln 14,50 €
Urgetreide neu entdeckt
Baked pumpkin served with herb pesto and buckwheat noodles

Linsen-Curry mit Baby Leaf Salat und Reis  14,50 €
Curry lentils served with baby leaf salad and rice

FISCHGERICHTE • FISH DISHES

**Norddeutsches Matjesfilet in Sahnetunke mit gebutterten Kartoffeln
und buntem Salat** 13,00 €
Cream herring served with buttered potatoes and small salad

**Gebackenes Dorschfilet mit Bratkartoffeln, Möhrensalat
und Remoulade** 18,50 €
Baked cod fillet served with fried potatoes, carrot salad and remoulade

**Gebratenes Filet vom Ostseelachs mit Birnen-Bohnen-Speck
und Karamellkartoffeln** 24,00 €
Fried Baltic Sea salmon fillet served with pears, beans, bacon and caramelized potatoes

„Fang des Tages“ mit geräuchertem Kartoffelpüree und Roter Bete
Fangfrisch aus hiesigen Boddengewässern
“catch of the day” - served with beetroot and smoked mashed potatoes

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.
Please ask for our special offer.

FLEISCHGERICHTE • MEAT DISHES

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und eingelegter Bete	14,50 €
weckt Kindheitserinnerungen auf der Zunge <i>“Königsberger meatballs” served with white sauce and capers, potatoes and marinated beetroot</i>	
Labskaus nach „Scheelehof Art“	17,50 €
den muss man probiert haben! <i>“Lobscouse Scheelehof Style” with beef, herring, beetroot, potatoes and fried egg</i>	
Zwiebelfleisch nach „Pommern Art“ mit zweierlei Möhre	18,50 €
nach einem (Geheim)Rezept von Oma Hilli <i>Pork and onions “Pommeranian style” served with two kinds of carrots according to a recipe by Grandma Hilli</i>	
Regionales Hähnchen, in Rotwein geschmort, mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	23,50 €
<i>Regional chicken, stewed in red wine, served with vegetables and mashed potatoes</i>	
Duett vom heimischen Wild mit Rosenkohl und Serviettenknödeln	29,50 €
Wild “ganz groß” von der Insel Rügen <i>Duet of venison served with brussels sprouts and dumplings</i>	

DESSERTS • DESSERTS

Pommersche Klüttersuppe von der Birne mit Himbeersorbet	8,50 €
Früher DER Abschluss des Sonntagsessens in Pommern <i>Pear soup served with small dumplings and homemade raspberry sorbet</i>	
Gebrannte Haselnusscrème mit Quittenragout und Schokoeis	8,50 €
<i>Roasted hazelnut cream served with quince ragout and chocolate ice cream</i>	
Tarte mit pommerschen Äpfeln, dazu Vanilleeis und Zimtpflaumen	9,00 €
<i>Apple tarte served with vanilla ice cream and cinnamon plums</i>	

GAUD ÄTEN UN DRINKEN HÖLT LIEV UND SEEL TAUSAMEN...

Wir verwenden keine Zusatzstoffe.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen, Gluten oder Laktose enthalten.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.



vegane Gerichte – *vegan dishes*



RINDERKARTE

Lungenhaschee mit Salzkartoffeln und kleinem Salat 13,50 €
“lung haschee” served with small salad and potatoes

**Geschmorter Rinderbraten mit Blumenkohl,
Thymianjus und Serviettenknödel** 18,50 €
Braised roastbeef served with cauliflower, thyme sauce and dumplings

Rindergulasch mit gebratene Pilzen und Knöpfle 21,50 €
Beef goulash served with fried mushrooms and “Knöpfle” (kind of pasta)

**Variation vom Rind- geschmort und kurz gebraten
mit Schalotten, gebackener Möhre und Kräutertüften**
Variation of beef- stewed and fried, served with shallots, baked carrot and herb potatoes

29,50 €

Rinderfilet mit grünem Spargel und getrüffelter Kartoffelcreme 38,00 €
Beef fillet served with green asparagus and truffled potato cream