

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 0,1l- 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 rosé 0,1l <i>Spritzig und leicht, rauchig nussige Aromen</i>	9,50 €

3-GANG MENÜ • 3-COURSE MENU

Rügener Bärlauchsüppchen mit gedörrtem Rind

Wild garlic soup served with dried beef

Filet vom Strohschwein in Kräutermarinade, mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelbällchen

Pork fillet, marinated with herbs, served with grilled vegetables and potatoes

Pommersche Klüttersuppe vom Rhabarber mit Kiwisorbet

Rhubarb soup served with small dumplings and homemade kiwi sorbet

34,50 €

VORSPEISEN • STARTERS

Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerchutney, Walnusspesto und Rauke

Caramelized goat cheese served with strawberry chutney, walnut pesto and rocket salad

14,50 €

Original Scheelehappen mit Roter Bete, hausgemachtem Lauch-Gurkensalat und Dill Mayonnaise

eine exklusive Kreation des Stralsunder Fischhändlers Henry Rasmus - der mit dem original Bismarkhering - für den Scheelehof

Herring speciality created by Henry Rasmus, fishmonger in Stralsund, served with beetroot, leek cucumber salad and dill mayonnaise

15,50 €

Carpaccio mit Parmesancreme, Rauke und gebratenen Pilzen 16,00 €
Carpaccio served with parmesan cream, rocket salad and fried mushrooms

**Stralsunder Anti Pasti – typisch regionale Köstlichkeiten vorneweg
-Pfefferlappen auf Lauch-Gurkensalat, gedörrtes Rind von den Gustrower
Höfen, Seeluftschinken auf Roter Bete, Käse vom Alten Pfarrhof** 16,50 €
*Stralsunder Anti Pasti – marinated herring served with leek-cucumber salad, dried beef,
dried ham served with beet root and cheese from the “Alten Pfarrhof”*

**Salatkomposition „Zum Scheele“ mit Blattsalaten wahlweise mit
...Hähnchen** 17,50 €
Mixed Salad served with chicken

...Lachsfilet 19,50 €
Mixed salad served with fried salmon fillet

SUPPEN • SOUPS

Minestrone des Nordens 8,00 €
Minestrone „Northern Style“

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

Rügener Bärlauchsüppchen mit gedörrtem Rind 9,50 €
- mehr Frühlingsgeschmack geht nicht!
Wild garlic soup served with dried beef

ZWISCHENGERICHTE • ENTREMETS

**Geschmorte Ochsenbacke mit Burgunderjus, Blumenkohlpüree
und confierter Tomate** 14,50 €
Braised ox cheek served with burgunderjus, mashed cauliflower and tomato

**Arosierter Seeteufel mit Fenchel, karamellisierter Orange
und Rote Bete Schaum** 16,50 €
Monkfish fillet served with fennel, caramelized orange and beet root foam

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Buchweizenrisotto mit grünem Spargel und Wildkräutern 14,50 €

Urgetreide neu entdeckt

Buckwheat risotto served with asparagus and wild herbs

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 13,50 €

Pickled herring in cream sauce 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 Apfel-Erbsen-Limettengemüse und Karamellkartoffeln 24,00 €

Fried Baltic Sea salmon fillet served with apple-pea-lime vegetables and caramelized potatoes

„Fang des Tages“ mit Kaiserschoten und Kräuterrisotto

Fangfrisch aus hiesigen Boddengewässern

“catch of the day” - served with pods and risotto with herbs

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

“Königsberger meatballs” served with white sauce and capers, potatoes and marinated beetroot

Labskaus nach „Scheelehof Art“ 17,50 €

Den muss man probiert haben!

“Lobscouse Scheelehof Style” with beef, herring, beetroot, potatoes and fried egg

Zwiebelfleisch nach „Pommern Art“ mit zweierlei Möhre 18,50 €

nach einem (Geheim)Rezept von Oma Hilli

Pork and onions “Pommeranian style” served with two kinds of carrots according to a recipe by Grandma Hilli

Pommersche Hähnchenbrust
mit Gartengemüse und Süßkartoffelpüree 23,50 €
Regional chicken breast served with vegetables and mashed sweet potatoes

Filet vom Strohschwein in Kräutermarinade,
mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelbällchen 23,50 €
Pork fillet, marinated with herbs, served with grilled vegetables and potatoes

DESSERTS • DESSERTS

Pommersche Klüttersuppe vom Rhabarber mit Kiwisorbet 8,50 €
Früher DER Abschluss des Sonntagsessens in Pommern
Rhubarb soup served with small dumplings and homemade kiwi sorbet

Zitronen-Quark Parfait mit Erdbeeren und Blaubeersorbet 9,00 €
Lemon curd parfait served with strawberries and blueberry sorbet

Karamellmousse mit Aroniaeis und Ananasragout 9,50 €
Caramel mousse served with aronia ice cream and pineapple ragout

GAUD ÄTEN UN DRINKEN HÖLT LIEV UN 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

**Geschmorter Rinderbraten mit Frühlingsgemüse,
Thymianjus und Serviettenknödel** 18,50 €

Braised roast beef served with vegetables, thyme sauce and dumplings

Rinderroulade mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 19,50 €

Beef roulade served with ratatouille and rosemary potatoes

Rindergulasch mit gebratenen Pilzen und Knöpfle 21,50 €

Beef goulash served with fried mushrooms and "Knöpfle" (kind of pasta)

**Variation vom Rind- geschmort und kurz gebraten
mit confierten Tomaten, gebackener Möhre und Kräutertüften**

Variation of beef - stewed and fried, served with tomatoes, baked carrot and herb potatoes

29,50 €

Rinderfilet mit grünem Spargel und getrüffelter Kartoffelcrème 38,00 €

Beef fillet served with green asparagus and truffled potato cream