

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 €
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 €

GLÜHWEIN-TASTING • MULLED WINE TASTING

Probieren Sie unsere drei hausgemachten Glühweine mit korrespondierenden Köstlichkeiten.

Taste our three homemade mulled wines served with matching delights.

Weißer Glühwein & Marzipanschnitte
Sanddornglühwein & Schokoküchlein
Roter Glühwein & Ziegenkäse mit Chutney

à **11,00 €**

3-GANG MENÜ • 3-COURSE MENU

Samtsuppe von der Pastinake mit Salbei-Öl

Creamy soup of parsnip served with sage-oil

Viertel Ente mit Kirschtrockohl, Kartoffelklößen und Semmelbutter

Quarter duck served with cherry red cabbage, potato dumplings and bread butter

Apfeltarte mit Vanilleeis und Zimtpflaumen

Apple tarte served with vanilla ice cream and cinnamon plums

34,50 €

VORSPEISEN • STARTERS

Marinierte Blattsalate mit Cranberries und Gemüsechips  12,50 €
Marinated salad served with cranberries and homemade vegetable chips

Karamellierter Ziegenkäse mit Kürbischutney und Baby Leaf Salat 12,50 €
Caramelized goat cheese served with pumpkin chutney and baby leaf salad

Original Scheelehappen mit Roter Beete und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 14,50 €
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 and homemade potato cucumber salad

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

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

Rote Bete Süppchen mit Orangensahne 9,00 €
Beetroot soup served with orange cream

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

ZWISCHENGERICHTE • ENTREMETS

Gebratene Entenleber mit Spitzkohl, Schalotten und Sanddornjus 14,50 €
Roasted duck liver served with cabbage, 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

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 Rote Bete Brandade und cremigem Lauch

Fangfrisch aus hiesigen Boddengewässern

“catch of the day” - served with beetroot brandade and creamy leek

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 in white sauce with 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 Rahmwirsing und Tüften 18,50 €

nach einem (Geheim)Rezept von Oma Hilli

Pork and onions “Pommeranian style” served with cream cabbage and potatoes according to a recipe by Grandma Hilli

Halbe Ente mit Kirschrotkohl, Kartoffelklößen und Semmelbutter 24,50 €

... an der Küste groß geworden

Half duck served with cherry red cabbage, potato dumplings and bread butter

Duett vom heimischen Wild mit Rosenkohl und Serviettenknödeln 29,50 €

Wild “ganz groß” von der Insel Rügen

Duet of venison served with brussels sprouts and dumplings

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

DESSERTS • DESSERTS

Pommersche Klütersuppe von der Birne mit Glühweinsorbet 8,50 €

Früher DER Abschluss des Sonntagsessens in Pommern

Pear soup served with small dumplings and homemade wine punch sorbet

Gebrannte Haselnusscrème mit Quittenragout und Schokoeis 8,50 €

Roasted hazelnut cream served with quince ragout and chocolate ice cream

Tarte mit pommerschen Äpfeln, dazu Vanilleeis und Zimtpflaumen 9,00 €

Apple tarte served with vanilla ice cream and cinnamon plums

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*