

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 BIO- 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 0,2l- 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** 14,50 €
Caramelized goat cheese served with strawberry chutney, walnut pesto and rocket salad

**Original Scheelehappen mit Roter Bete, hausgemachtem
Lauch-Gurkensalat und Dill Mayonnaise** 15,50 €
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, leek
cucumber salad and dill mayonnaise*

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 €
<i>Mixed Salad served with chicken</i>	
...Lachsfilet	19,50 €
<i>Mixed salad served with fried salmon fillet</i>	

SUPPEN • SOUPS

Minestrone des Nordens	8,00 €
<i>Minestrone „Northern Style“</i>	
„Scheeles Fischsüppchen“ mit einem Hauch Meerrettich, deftigem Speck und frischen Kräutern	8,50 €
<i>“Scheeles fish soup” served with horseradish, bacon and fresh herbs</i>	
Rügener Bärlauchsüppchen mit gedörrrtem Rind	9,50 €
- mehr Frühlingsgeschmack geht nicht! <i>Wild garlic soup served with dried beef</i>	

ZWISCHENGERICHTE • ENTREMETS

Geschmorte Ochsenbacke mit Burgunderjus, Blumenkohlpüree und confierter Tomate	14,50 €
<i>Braised ox cheek served with burgunderjus, mashed cauliflower and tomato</i>	
Arosierter Seeteufel mit Fenchel, karamellisierter Orange und Rote Bete Schaum	16,50 €
<i>Monkfish fillet served with fennel, caramelized orange and beet root foam</i>	

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Buchweizenrisotto mit grünem Spargel und Wildkräutern	14,50 €
Urgetreide neu entdeckt <i>Buckwheat risotto served with asparagus and wild herbs</i>	
Linsen-Curry mit Baby Leaf Salat und Reis	14,50 €
<i>Curry lentils served with baby leaf salad and rice</i> 	

FISCHGERICHTE • FISH DISHES

Norddeutsches Matjesfilet in Sahnetunke mit gebutterten Kartoffeln und buntem Salat	13,50 €
<i>Pickled herring in cream sauce served with buttered potatoes and small salad</i>	
Gebackenes Dorschfilet mit Bratkartoffeln, Möhrensalat und Remoulade	18,50 €
<i>Baked cod fillet served with fried potatoes, carrot salad and remoulade</i>	
Gebratenes Filet vom Ostseelachs mit Apfel-Erbсен-Limettengemüse und Karamellkartoffeln	24,00 €
<i>Fried Baltic Sea salmon fillet served with apple-pea-lime vegetables and caramelized potatoes</i>	

„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 Klütersuppe 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*



SPEZIALITÄTEN VOM BIO-RIND

**Geschmorter Rinderbraten mit Frühlingsgemüse,
Thymianjus und Serviettenknödel** 24,50 €
Braised roast beef served with vegetables, thyme sauce and dumplings

Rinderroulade mit Ratatouille und Gnocchis 25,00 €
Beef roulade served with ratatouille and gnocchis

Rindergulasch mit zweierlei Möhre 27,00 €
Beef goulash served with two kinds of carrots

**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

35,50 €

Rinderfilet mit grünem Spargel und getrüffelter Kartoffelcrème 42,00 €
Beef fillet served with green asparagus and truffled potato cream