

Woche der Nachhaltigkeit

12. – 17. Oktober 2020 täglich ab 18:00 Uhr im Restaurant

Intopp

Steckrübe | Sellerie | Zwiebel | Porree | Petersilie | Merguez

Ein wärmender Eintopf mit allerlei Grünzeug von den Feldern direkt nebenan und einer feinen Wurst von Lämmern aus Groß Zicker.

Swin mit Tüffeln

Schweinebauch | Honig | Whisky | Apfel | Kartoffel | Karotte

Schonend sous vide gegarter, butterzarter Schweinebauch mit feiner Honiglasur auf einer Soße mit Whisky-Aromen, dazu ein buttriges Kartoffelpüree mit karamellisierten Apfelstückchen und aromatischen Möhren vom Garzer Acker.

Sötes

Sanddorn | Walnuss | Birne

Cremige Mousse mit feiner Sanddornnote, dem typischen Geschmack des Nordens. Dazu ein knuspriges Walnusscrumble und ein verführerisches Birnensorbet. Ein Dessert, das nach Herbst duftet.

42,00 Euro

Für unser Menü verwenden wir Produkte von Produzenten direkt von nebenan, mit besonderem Bezug zur Landschaft der Insel Rügen sowie aus nachhaltigen Betrieben.

Gut Rosengarten, Biolandbaubetrieb in Garz | Pommernhof Westphal aus Groß Zicker | Susländer | Imkerei Baumgarten aus Gager | Mönchguter Hofbrennerei aus Alt Reddevitz | Gärtnerei Ute und Dieter Sandhop in Garz

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch bis spätestens 20:00 Uhr am Vortag an unserer Rezeption!