

Herzlich Willkommen...

Schön, dass Sie da sind...



Unsere Küche legt besonderen Wert auf die Verarbeitung von regionalen Produkten. Wir beziehen unser Fleisch unter anderem vom RUJANA-HOF (Ruschwitz/Rügen), unseren Fisch vom KÜSTENFISCHER BIRNBAUM und KRUSE, unser Gemüse unter anderem vom GUT ROSENGARTEN (Rosengarten/Rügen), Molkereiprodukte von der Molkerei RÜGENER INSELFRISCHE aus Poseritz/Rügen oder auch Senf aus der RÜGENER SENFMANUFAKTUR Garz/Rügen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Hause und lassen Sie es sich schmecken. Haben Sie Wünsche oder Anregungen? Dann freuen wir uns über Ihr Feedback. Wir freuen uns aber natürlich ebenso über eine Rückmeldung, wenn es Ihnen bei uns gefallen hat.

Guten Appetit und viel Freude mit Ihren Speisen.

Ihr Team vom Hotel und Restaurant „Am Rugard“

Haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien? Sprechen Sie uns gerne an. Wir informieren Sie gerne über die Zubereitung unserer Speisen.

SUPPEN

Hausgemachte Tomatencremèsuppe

Basilikum-Schaum, frische Kräuter

5,90 €

Soljanka nach Art des Hauses

saure Sahne

5,90 €

VORNEWEG und ZWISCHENDURCH

Kleiner Brotkorb

frisch gebackenes Hausbrot und Poseritzer Quark mit Gartenkräutern

3,90 €

Kleiner Beilagen-Salat

Wildkräuter-Pflücksalat, Tomate, Gurke, Paprika

4,50 €

Carpaccio vom Rind

Rucola, Parmesan, Balsamico, Olivenöl

11,90 €

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

LIEBLINGSESSEN

Burger „a la Rugard“

-vom VIELANKER AUEROCHSE (BIO Rind aus Mecklenburg Vorpommern) -

Im Sauerteig- Kartoffelflocken Bun

180g Burger 100% BIO-Rindfleisch, Zwiebeln, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Chipotle-Mayo
dazu Potato Chips

13,50 €_{1,2}

Extras: Bacon 1,00 €

Jalapenos 1,00 €

Süßkartoffelpommes 2,00 €

Käsepfanne

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet, frische Rahmchampignons
mit würzigem Gouda überbacken, Kroketten

16,50 €^{2,3,a,g}

Hähnchenbrust „SUPREME“

Ratatouille-Gemüse, Duftreis, frische Kräuter

16,90 €^{5,d,j}

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

WALD UND WIESE

Gefüllter Mecklenburger Rippenbraten

Speckbohnen, Salzkartoffeln

14,90 €^{2,c,g}

Zwiebelpfanne „Rugard“

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet, karamellierte Zwiebeln,
deftige Bratkartoffeln

16,50 €^{2,3,5}

Schnitzel vom Schwein

Rahmchampignons, Pommes Frites, Salatbouquet

15,90 €^{2,3,5,a,g}

Rinderroulade

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke und Senf, Kartoffeln und Rotkohl

16,80 €^{2,3,g,j}

Mach dein Ding:

Rumpsteak vom Lavasteingrill

180 gr. 15,90 €

Beilagen

Süßkartoffelpommes 3,00 €

Pommes 2,50 €

Bratkartoffeln 2,50 €

Wok-Gemüse 2,50 €

Ratatouille- Gemüse 2,50 €

Speck-Bohnen

Rahmchampignons

Karamellierte Zwiebeln

Hausgemachte Kräuterbutter

2,50 €

2,50 €

2,00 €

1,50 €

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

FISCH UND MEE(H)R

Gebratenes Dorschfilet

gebuttertem Kohlrabigemüse, Sellerie-Kartoffel-Püree

17,90 €_{5,d,g,i}

Duett vom Lachs und Dorsch

Wok-Gemüse (gelbe Karotten, orange Karotten, grüne Bohnen, Lauch, Maiskölbchen)
gebutterten Kräuterkartoffeln

18,90 €_{5,d}

Gebratenes Heilbutt Filet

auf gebuttertem Spitzkohl, Kräuterkartoffeln

17,90 €_{5,d}

VEGETARISCH

Knuspriges Gemüseschnitzel

gebutterter Duffreis, Ratatouille-Gemüse

12,90 €_{2,3,g}

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Milchreis

mit Apfelmus oder Zimt und Zucker

4,90 €_{2,3,8,g}

Käpt`n Hook

Fischstäbchen gebraten mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse

7,90 €_{2,3,d}

Donald Duck

ein kleines Schnitzel mit buntem Gemüse
und Pommes frites

7,90 € 2,3,5,a

DESSERT

Schokoladensoufflé

mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne

6,50 € 1,2,3,a,e,g

Rote Grütze

mit Vanillesauce

5,50 € 1,2,3,a,e

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Unsere Eisauswahl:



- Crème Vanilla
- Chocolate Chips
- Strawberry Cream
- Cioccolata Stracciatella
- Cashew -Sauerrahm
- Himbeersorbet

Je Kugel: 1,30 €

Portion Sahne: 0,80 €

Eisbecher

Eis und Heiß

-1 Kugel Vanille Eis, 1 Kugel Schokoladen Eis
Heiße Himbeeren, Sahne

5,50 €

Schwedeneisbecher

-2 Kugeln Vanille Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne
5,50 €

Erdbeereisbecher

-1 Kugel Erdbeereis, -1 Kugel Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren, Sahne
5,90 €

-Eisschokolade mit Schokoladen Eis, Sahne
4,90 €

-Eiskaffee mit Vanille Eis , Sahne
4,90 €

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Preise verstehen sich inkl. der MwSt.

Sie planen Ihre nächste Familienfeier?! Sprechen Sie uns gerne an. Wir beraten Sie zu den
Möglichkeiten hier bei uns im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Wichtige Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen:

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse