



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

KLEINIGKEITEN

Unsere Kleinigkeiten sind der beste Begleiter zu einem vollmundigen Glas Wein oder auch zu einem spannenden Gin Tonic. Und wenn der Magen knurrt, bestellen Sie einfach mehrere Kleinigkeiten und genießen die Auswahl.

Heiße Maroni

Gewürzzucker & Gewürzsalz
6,90 €

Warme Oliven

Portwein | Cranberries | Rosmarin | Walnuss-Rotwein-Baguette
7,80 €

SUPPEN

Rote Bete Suppe

Fleischbrühe | Rote und Bunte Bete | Majoran | Sauerrahm
6,90 €

Parmesansuppe

Parmigiano Reggiano | Gratinierte Kirschtomaten | Basilikum | Croûtons
9,80 €

VORSPEISEN

Heringsdorfer Tartar

Matjes | Rote Bete | Schalotten | Zitronenschmand | Ingwer | Kampot Pfeffer | Körnerbrot | 8,90 €

Rote Bete in Salzteig gebacken

Gebackene Rote Bete | Trockenobst | Rauchmandeln | Babyleaf Mangold | 9,80 €



weisseschloss.de



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

Gekräutertes Steckrüben-Rote Linsen-Curry

(vegan/vegetarisch)

Steckrübe | Rote Linsen | Herbstgemüse | Basmatireis
Kokosmilch | Gewürzpotpourri nach Art des Hauses | Mandeln
18,40 €

Kartoffel-Kürbis-Puffer

(vegan)

Hokkaido Kürbis | Kartoffeln | Ziegenfrischkäse | Apfel
Marinierter Feldsalat | Granatapfel
18,40 €

Hausgemachte Piroggi

Füllung mit Fleisch vom Mecklenburger Angusrind aus der Weidehaltung
Eigelb | Kapern | Nussbutter | Zwiebeln
22,90 €

Ossobuco alla Milanese

Beinscheibe vom Mecklenburger Angusrind aus der Weidehaltung
Weißwein | Kalbsfond | Safranrisotto | Gratinierte Kirschtomaten
26,60 €

Usedomer Hirschrücken

Filet vom Usedomer Hirsch | Wildjus
| Braune Butter | Blutwurst | Sellerie | Gemüse der Saison | Himbeere
32,40 €

Hausgemachte Frikadellen vom Kabeljau

Kabeljau | Vermouth-Senfsauce | Bunte Bete | Kartoffelpüree
24,60 €

Lachs mit Fischkartoffeln

Lachsfilet | Fischkartoffeln | Saisonales Gemüse
24,60 €

DESSERTS

Pumpcakes Kürbis-Pfannkuchen | Hagebutten-Ingwer-Sauce | Ahornsirup | Vanillesahne | 9,80 €

Sticky Date Pudding Dattelkuchen | Pistazieneis | Karamellsauce | 11,20 €



weisseschloss.de

Außerdem unser exklusives „wildes“ Schloß-Angebot

Hirschrücken*

Selleriepüree | Apfel-Rotkohl | Rosenkohl
2 bis 4 Personen: 34,60 € p.P.
5 bis 7 Personen: 31,60 € p.P.
ab 8 Personen: 28,60 € p.P.
Nur auf Vorbestellung (48h)



Weißes Schloß

Woher kommen unsere Zutaten?

Wir legen sehr viel Wert auf die Auswahl unserer Produkte, denn diese bilden die Grundlage für jedes einzelne unserer mit viel Liebe und Kreativität zubereiteten Gerichte.

Im Vordergrund stehen bei uns nicht nur die Qualität, sondern auch die Regionalität der zu verarbeitenden Produkte. Entschieden haben wir uns schlußendlich für eine gute Mischung aus renommierten Zulieferern, die überwiegend im Ostseeraum ansässig sind sowie für Unternehmen direkt von der Insel Usedom. Zu den meisten unserer Zulieferern besteht ein persönlicher Kontakt und damit auch ein regelmäßiger Austausch. Bei der Auswahl eines Zulieferers achten wir selbstverständlich auf eine kontrollierte Produktion der Zutaten, eine lückenlose professionelle Lagerung sowie einen möglichst schonenden Transport zu uns ins Restaurant.

Hier ein Auszug aus unserer Zuliefererliste:

Hof am Mühlenbach, Neu Boltenhagen, www.hofammuehlenbach.de

Bauernhof mit eigener Schlachtereier und Fleischerei, der für **artgerechte Freilandhaltung, insbesondere von Galloway- und Angus – Rindern** steht. Er ist von „BIO“ und „Neuland“ zertifiziert, einem Verein der u.a. vom Deutschen Tierschutzbund und vom Bund getragen wird.

Genuss.Werk, Gut Netzeband, www.netzeband.de

Gut Netzeband befindet sich zwischen Greifswald und der Insel Usedom. U.A. wird dort Hartweizen angebaut. Dies ist für die Region eine Besonderheit. Fast die komplette Wertschöpfungskette der Nudelherstellung befindet sich hier regional in einer Hand, bestehend aus Getreideanbau, Ernte, Produktion, Trocknung, plastikfreier Verpackung und Vertrieb.

Casa Familia, Zinnowitz, www.casa-baeckerei.de

Handwerksbäcker von der Insel Usedom. Brotherstellung ohne die Verwendung von Zusatzstoffen oder vorgefertigter Teigmischungen. In Handarbeit wird hier das Brot noch nach traditioneller Art hergestellt.

Mecklenburger Rapsöl, www.bolda-oele-fette.de

Unser Partner für Öle und Fette. Der Bezug des Rapsöls erfolgt direkt von den Feldern Mecklenburg-Vorpommerns über die Mühle im Rostocker Seehafen.

Havelland- Express, www.havelland-express.de

Dieser Zulieferer mit Sitz in Berlin glaubt an ein neues Bewusstsein für Lebensmittel. Dabei spielt für ihn das Wissen um den Ursprung eine zentrale Rolle. Havelland achtet deshalb sehr genau auf die Herkunft der Produkte, immer unter der Prämisse: „Beste Qualität, so nah wie möglich produziert“. Dies wird nicht nur bei den Spezialitäten aus dem Havelland, sondern auch bei allen internationalen Spezialitäten berücksichtigt.

Eier Jahnke, Zinnowitz

Der Zulieferer für frische Eier auf Usedom.

Anmerkung: Die Liste unserer Zulieferer kann sich von Zeit zu Zeit ändern. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte jederzeit an unsere Servicemitarbeiter:innen