



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

Für den kleinen Hunger

Warme Oliven

Portwein | Cranberries | Rosmarin | Brot
8 €

Schloß Currywurst

Würzige Schloß-Currysalsa | Pommes Frites
15 €

Davor oder auch dazwischen...

Gemüsesuppe

Klare Gemüsebrühe | Frühlingsgemüse | Flädle
7 €

Heringsdorfer Tartar

Matjes | Rote Bete | Schalotten | Zitronenschmand | Ingwer | Pfeffer | Pumpernickel
11 €

Hausgemachte Fischklößchen

Dill-Senf-Sauce | Handgemachte Strandnudeln
13 €

Rote Bete Carpaccio

Parmesan | Nüsse | Salatgarnitur
10 €

Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen des Tages!



weisseschloss.de



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

Hauptgerichte

VOM ACKER & DER WIESE

Handgemachte Strandnudeln

(vegan/vegetarisch)

Rotes Pesto | Salatgarnitur | Parmigiano Reggiano

17 €

Wildkräutersalat mit Schloß-Joghurt-Dressing

wahlweise mit

Gratiniertem Ziegenfrischkäse | Thymian | Honig | Gebratenen Apfelscheiben 19 €

Rinderfiletstreifen 29 €

VON DER WEIDE

Meck-Pom Burger vom Mecklenburger Angus Rind

200g feinsten Mecklenburger Rinderburger | Cheddar Käse | Jalapeños | Bacon

Knusprige Süßkartoffel Pommes | Ketchup & Mayonnaise

21 €

Paniertes Schnitzel vom Mecklenburger Duroc Schwein

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurken | Zitrone | Kleiner Salat

Große Portion (2 Schnitzel) 26 € * Kleine Portion (1 Schnitzel) 21 €

AUS DEM MEER

Gedünsteter Kabeljau

Olivenöl | Kartoffelpüree | Gemüse

22 €

Auf der Haut gebratener Lachs

Lachsfilet | Orangensoße | Fischkartoffeln | Spinat

26 €

ZUM GUTEN SCHLUSS

Crème brûlée 7 €

Hausgemachte Waffel Belgische Art

mit Puderzucker | 6 € oder mit Vanilleis und Beeren 9 €

Käse schließt den Magen

Kleine Käseauswahl | Nüsse | Trauben | Feigensenf | Baguette 18 € für 1 Person * 29 € für 2 Personen



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

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 Schlachtereie 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.

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.

Birnbaum & Kruse, See- und Küstenfischerei, www.birnbaumkrusefisch.de

Besonders beeindruckend ist für uns die Philosophie dieses Unternehmens, denn der Fokus liegt u.A. im persönlichen Kontakt zu den Fischern sowie in kurzen Wegen zwischen Fangplätzen und Verarbeitung. Aber nicht nur das, das Unternehmen garantiert den Fang aus persönlich bekannten Meeresgebieten für die internationale Fangregulierung bestehen, der Fang ausnahmslos nach den gesetzlichen Bestimmungen erfolgt. Dies alles trägt zu bester Qualität bei.

Fischereibetrieb Karsten Höpfner Usedom, www.fischer-hoepfner.de

Ja, es gibt ihn noch, den Fischer hier auf der Insel Usedom und das bereits in 3. Generation. Zwischen Ostsee, Achterwasser, Peenestrom und auf dem Oder Haff fährt unser Karsten Höpfner mit dem Fischerboot und fischt je nach Jahreszeit Hering, Dorsch, Flunder, Zander, Hecht, Basch, Aal, Steinbutt oder Scholle, die dann direkt an Bord verarbeitet werden. Wann immer möglich, beziehen wir einen Teil unseres Fischangebots hier.

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 ServicemitarbeiterInnen.

Heringsdorf im März 2023.