



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

Tagessuppe

8 €

Warme Oliven

Portwein | Cranberries | Rosmarin | Walnussbrot
8 €

Heringsdorfer Tartar

Matjes | hausgemachte Gemüsesauce
11 €

Rinder Tartar

Rindfleisch | Eigelb | Zwiebeln | Paprika | Kapern
Gewürzgurken | Ziegenkäseraspel | Trüffelöl | Brot
18 €

Black Tiger Garnelen

Weißwein | Paprika | Knoblauch | Zitrone | Baguette
18 €

Bruchetta

Tomaten | Basilikumpesto | Parmesan | Salat | Brot
9 €



EMPFEHLUNG VON BARCHEF OLAF

Espresso Martini

Grey Goose Vodka | Kahlua | Espresso
9 €

Sizilien Gimlet alkoholfrei

Alkoholfreier Gin | Blutorangen Sirup | Limettensaft
8 €

Außerdem empfehlen wir Ihnen gern etwas ganz nach Ihrem individuellen Geschmack!



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

VON DER WEIDE

Rinderbäckchen

Kartoffelpüree | gegrilltes Gemüse | Bäckchen-Rotwein-Sauce
29€

Geflügelleber

Kartoffelpüree | Apel-Zwiebel-Rotweinsauce
26€

Wildgulasch

Karamellisierte Birne | Buchweizengrütze
31€

Paniertes Schnitzel vom Mecklenburger Duroc Schwein

wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelpüree oder Drillingskartoffeln
Zitrone | Kleiner Salat
24 €

Wolliner Entrecôte mit Knochen

Pfeffersauce | Kirschtomaten | Drillingskartoffeln
ca. 300 bis 400g Fleisch
37 €



INSEL-BURGER

in verschiedenen Varianten

mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes | Ketchup & Mayonnaise

Wolliner Entrecôte-Burger

200g feinstes Gehacktes vom Entrecôte | Cheddar | Jalapeños | Bacon
24 €

Wild-Burger

200g Gehacktes vom Wild | geräucherter Käse
geröstete Paprika-Zwiebel-Marmelade | Bacon | Waldfruchtsauce
28 €

Fisch-Burger

200g Fisch | Coleslaw | Tatarsauce
25 €



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

PIROGGEN

Spezialität der Küche

5 Stück pro Portion in verschiedenen Varianten

Piroggen sind aufwendig zuzubereiten, da sie nach der manuellen Teigherstellung per Hand gefüllt und geformt werden. Daher werden sie traditionellerweise und auch bei uns in Gemeinschaftsarbeit angefertigt.

Pommersche Piroggen

Gefüllt mit körnigem Kartoffel-Zwiebel-Frischkäse | kleiner Salat
23€

Wild-Piroggen in Zwiebelschmals gebraten

Gefüllt mit Gehacktem vom Wild | Beeren | kleiner Salat
27 €

Entrecôte-Piroggen

Gefüllt mit Entrecôte | Rotweinzwiebeln | Eigelb | Kapern | Butter | kleiner Salat
25 €



AUS DEM MEER

Fish & Chips

Kabeljaufilet | Pommes frites | Alioli | kleiner Salat
26 €

Gebratenes Kabeljaufilet

Kabeljaufilet | Fisch-Weißweinsauce |
in der Pfanne geschwenkte Kartoffeln und Gemüse mit Gin flambiert
27 €

Auf der Haut gebratener Lachs

Lachsfilet | Kirschtomaten | handgemachte Wellennudeln
Vermouth-Scharlotten-Sauce | Parmesan
29 €

Gebratener Zander

Spinat | Zwiebeln | Knoblauch | Drillingskartoffeln
27€



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

PASTA

hausgemachte Wellennudeln

wahlweise mit:

Zitrone | Basilikum | Parmesan
23 €

Gorgonzolasauce | Kirschtomaten
24 €

Rinderfiletstreifen | Parmesan | Sahnesauce
28 €

VOM ACKER & DER WIESE

Bunter Salat „Weißes Schloß“

wahlweise mit:

Vinaigrette oder Joghurt Dressing
17 €

Ziegenfrischkäse
21 €

Rinderfiletstreifen
24 €



ZUM GUTEN SCHLUSS

Hausgemachte Windbeutel

Vanillecreme
9 €

Dessert des Tages

9 €





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. Entschieden haben wir uns 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 Zulieferer besteht ein persönlicher Kontakt und damit auch ein regelmäßiger Austausch. Bei der Auswahl eines Partners achten wir selbstverständlich auf eine kontrollierte Produktion der Zutaten, eine lückenlose professionelle Lagerung und 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 Schlachterei 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.

Jagen am Peenestrom GbR, Wolgast, www.jagen-am-peenestrom.de
Kulinarische Leckerbissen in vielfältigen Variationen, aus unseren Wäldern **waidmännisch gejagt und schonend verarbeitet**. Wir garantieren dem Verbraucher eine sorgsame Bergung, Zerlegung und Weiterverarbeitung.

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, Wolgast, 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.

Inselmühle Usedom, Stadt Usedom, www.inselmühle.de
Naturmanufaktur für kaltgepresste Speiseöle, Direktsäfte, Fruchtaufstriche, Liköre, Gin und Fruchtweine, hergestellt mit Zutaten aus **eigenem Anbau** auf der Insel Usedom. **Ein Besuch der Inselmühle in der Stadt Usedom** lohnt sich immer. Einige der Produkte können Sie bei uns käuflich erwerben. ·

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 unser Team.

