Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

EMPFEHLUNG VON Küchenchef Rafal

Wolliner Entrecôte mit Knochen
Pfeffersauce I Kirschtomaten I Drillingskartoffeln
ca. 300 bis 400g Fleisch
39 €

Königsberger Klopse
Kapernsauce I Salzkartoffeln I Salat
28 €

EMPFEHLUNG VON BARCHEF OLAF

Espresso Martini
Grey Goose Vodka I Kahlua I Espresso
9 €

Sizilien Gimlet alkoholfrei
Alkoholfreier Gin I Blutorangen Sirup I Limettensaft
8 €

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

Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

Tagessuppe
9 €

Warme Oliven
Portwein I Cranberries I Rosmarin I Walnussbrot
9 €

Heringsdorfer Tartar
Matjes I hausgemachte Gemüsesauce
14 €

Rinder Tartar
Rindfleisch I Eigelb I Zwiebeln I Paprika I Kapern
Gewürzgurken I Ziegenkäseraspel I Trüffelöl I Brot
19 €

Black Tiger Garnelen
Weißwein I Paprika I Knoblauch I Zitrone I Baguette
19 €

Bruchetta
Tomaten I Basilikumpesto I Parmesan I Salat I Brot
9 €

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 I kleiner Salat
26 €

Wild-Piroggen in Zwiebelschmals gebraten
Gefüllt mit Gehacktem vom Wild I Beeren I kleiner Salat
29 €

Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

VON DER WEIDE

Rinderbäckchen
Kartoffelpüree I gegrilltes Gemüse I Bäckchen-Rotwein-Sauce
33€

Geflügelleber
Kartoffelpüree I Apel-Zwiebel-Rotweinsauce
26€

Wildgulasch
Karamellisierte Birne I Buchweizengrütze
33 €

Paniertes Schnitzel vom Mecklenburger Duroc Schwein
wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelpüree oder Drillingskartoffeln
Zitrone I Kleiner Salat
27 €

Wolliner Entrecôte mit Knochen
Pfeffersauce I Kirschtomaten I Drillingskartoffeln
ca. 300 bis 400g Fleisch
39 €

INSEL-BURGER

in verschiedenen Varianten
mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes oder Rustikal Pommes I Ketchup & Mayonnaise

Wolliner Entrecôte-Burger
200g feinstes Gehacktes vom Entrecôte I Cheddar I Jalapeños I Bacon
27 €

Wild-Burger
200g Gehacktes vom Wild I geräucherter Käse
geröstete Paprika-Zwiebel-Marmelade I Bacon I Waldfruchtsauce
31 €

Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

PASTA

hausgemachte Wellennudeln
wahlweise mit:

Gorgonzolasauce I Kirschtomaten
27 €

Rinderfiletstreifen I Parmesan I Sahnesauce
31 €

AUS DEM MEER

Gebratenes Kabeljaufilet
Kabeljaufilet I Fisch-Weißweinsauce I
in der Pfanne geschwenkte Kartoffeln und Gemüse mit Gin flambiert
30 €

Auf der Haut gebratener Lachs
Lachsfilet I Kirschtomaten I handgemachte Wellennudeln
Vermouth-Scharlotten-Sauce I Parmesan
33 €

Gebratener Zander
Spinat I Zwiebeln I Knoblauch I Drillingskartoffeln
31 €

ZUM GUTEN SCHLUSS

Hausgemachte Windbeutel
Vanillecreme
10 €

Dessert des Tages
10 €

weissesschloss.de

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 Regionalitä. 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.