Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

Tagessuppe
9 €

Warme Oliven
Portwein I Cranberrys I Rosmarin I Walnussbrot
9 €

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 €

Bruschetta
Tomaten I Basilikum Pesto I Parmesan I Salat I Brot
9 €

Bunter Salat „Weißes Schloß“
Gurke I Tomate I Oliven I Honig-Senf-Vinaigrette I Brot
Kleiner Salatteller 11 €
Großer Salatteller 17 €

Melonen – Feta - Salat
Wassermelone I Minze I Brot
9 €

EMPFEHLUNG VOM BARCHEF OLAF

Popcorn Harmonie
Popcorn Gin I Genmaicha Tee I Zitronensaft I Vanillesirup
13 €

Bitter Hibiskus alkoholfrei
Thomas Henry Bitter Lemon I Brombeersirup I Hibiskustee
8 €

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

Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

VON DER WEIDE

Rinderroulade in eigener Sauce
Rotkohl I Salzkartoffeln
33€

Rinderfrikadellen
Pilzbratensauce I Kartoffelpüree I kleiner Salat
26€

Lammkeule
Thymiansauce I Kichererbsenpüree I Saisonales Grillgemüse
33 €

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

INSEL-BURGER

Wolliner Entrecôte-Burger
200g feinstes Gehacktes vom Entrecôte I Cheddar I Jalapeños I Bacon
Pommes I Ketchup & Mayonnaise
27 €

AUS DEM MEER

Gekochtes Kabeljaufilet
Kabeljaufilet I Béchamelsauce I Bacon I Karotten I Kartoffelpüree
30 €

Auf der Haut gebratener Lachs
Lachsfilet l Pesto-Basilikum I handgemachte Wellennudeln
33 €

Fish & Chips
Kabeljaufilet I Pommes Frites I Aioli I Kleiner Salat
29 €

Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

Vegetarisch

Gebratene Gemüsebratlinge
Joghurt – Minze – Dip I Rote Bete Wedges
23 €

hausgemachte Wellennudeln

wahlweise mit:
Gorgonzolasauce I Kirschtomaten I Parmesan
23 €

Passate Di Pomodoro (scharf)
Zwiebeln I Tomaten I Basilikum I Parmesan I Chilli
19 €

Streifen vom Mecklenburger Duroc Schwein
Sahnesauce I Parmesan I kleiner Salat
29 €

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 Zwiebelschmalz gebraten
Gefüllt mit Gehacktem vom Wild I Wildbeerensauce I kleiner Salat
29 €

ZUM GUTEN SCHLUSS

Dessert des Tages
10 €

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.