



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

Tagessuppe

9 €

Warme Oliven

Portwein | Cranberrys | Rosmarin | Walnussbrot

9 €

Rinder Tartar

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

19 €

Black Tiger Garnelen

Weißwein | Paprika | Knoblauch | Zitrone | Baguette

19 €

Bruschetta

Tomaten | Basilikum Pesto | Parmesan | Salat | Brot

9 €

Bunter Salat „Weißes Schloß“

Gurke | Tomate | Oliven | Honig-Senf-Vinaigrette | Brot

Kleiner Salatteller 11 €

Großer Salatteller 17 €

Melonen – Feta - Salat

Wassermelone | Minze | Brot

9 €



EMPFEHLUNG VOM BARCHEF OLAF

Popcorn Harmonie

Popcorn Gin | Genmaicha Tee | Zitronensaft | Vanillesirup

13 €

Bitter Hibiskus alkoholfrei

Thomas Henry Bitter Lemon | Brombeersirup | 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 | Salzkartoffeln

33€

Rinderfrikadellen

Pilzbratensauce | Kartoffelpüree | kleiner Salat

26€

Lammkeule

Thymiansauce | Kichererbsenpüree | Saisonales Grillgemüse

33 €

Paniertes Schnitzel vom Mecklenburger Duroc Schwein

Zitrone | Kleiner Salat

wahlweise mit

Pommes frites oder Kartoffelpüree

gerillten Champignons oder Spiegelei

27 €



INSEL-BURGER

Wolliner Entrecôte-Burger

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

Pommes | Ketchup & Mayonnaise

27 €



AUS DEM MEER

Gekochtes Kabeljaufilet

Kabeljaufilet | Béchamelsauce | Bacon | Karotten | Kartoffelpüree

30 €

Auf der Haut gebratener Lachs

Lachsfilet | Pesto-Basilikum | handgemachte Wellennudeln

33 €

Fish & Chips

Kabeljaufilet | Pommes Frites | Aioli | Kleiner Salat

29 €



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

Vegetarisch

Gebratene Gemüsebratlinge

Joghurt – Minze – Dip | Rote Bete Wedges

23 €

hausgemachte Wellennudeln

wahlweise mit:

Gorgonzolasauce | Kirschtomaten | Parmesan

23 €

Passate Di Pomodoro (scharf)

Zwiebeln | Tomaten | Basilikum | Parmesan | Chilli

19 €

Streifen vom Mecklenburger Duroc Schwein

Sahnesauce | Parmesan | 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 | kleiner Salat

26 €

Wild-Piroggen in Zwiebelschmalz gebraten

Gefüllt mit Gehacktem vom Wild | Wildbeerensauce | 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 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.

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.inselmuehle.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.

