



Weißes Schloß

Herzlich Willkommen im Meeressterne Restaurant Weißes Schloß!

Unser Team freut sich, Sie mit regionalen Spezialitäten und traditionellen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Bei Allergien oder besonderen Wünschen sprechen Sie bitte unser Serviceteam an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen genussvollen Abend!

FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

Tagessuppe - 9 €

Ragout fin – 10 €

Würzfleisch | Käse | Zitrone | Toast

Kürbis-Bruschetta – 12 €

Himbeeressig | Kürbiskerne
Camembert | Parmesan | Kleiner Salat

Garnelen – 14 €

Weißwein | Knoblauch | Butter
Zwiebeln | Paprika | Baguette

Gebackener Camembert – 16 €

Preiselbeeren | grüner Salat | gegrilltes Brot

Rinder - Tatar – 18 €

Rinderfilet | Eigelb | Zwiebeln | Kapern
Gewürzgurken | Trüffelöl | Brot



VON DER WEIDE

Wildschweingulasch – 27 €

Pilze | Paprika | Zwiebeln | Rotkohl | gekochte Kartoffeln

Insel Entrecôte-Burger – 26 €

Gehacktes vom Entrecôte | Cheddar | Jalapeños | Bacon
Gurke | Tomate | Salat | Zwiebel | Pommes Frites

Steak au Four – 26 €

Schweinefleisch | Würzfleisch | Käse
Worcestersauce | Pommes Frites | gemischter Salat

Paniertes Hähnchenfilet – 25 €

gekochte Kartoffeln | gemischter Salat
mit gegrillten Champignons +2€ | Spiegelei +2€

Pommersches paniertes Schnitzel – 25 €

Pommes Frites | gemischter Salat
mit gegrillten Champignons +2€ | Spiegelei +2€

Rinderbäckchen – 29 €

Bratensoße | Buttergemüse | Kartoffelpüree

Gereiftes Regionales Rindfleisch – mind. 3 Wochen gereift

Pfeffersauce | Kräuter-Drillinge: Minikartoffeln mit Kräutern gebraten

Chimichurri | gemischter Salat

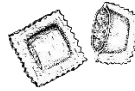
Roastbeef-Steak · 250 g – 39 €

Rinderfilet-Steak · 250 g – 49 €

T-Bone-Steak · 500 g – 69 €



Weißes Schloß



PIROGGEN

Spezialität des Hauses · 5 Stück pro Portion

Unsere Piroggen werden in aufwendiger Handarbeit hergestellt, gefüllt und geformt.
Traditionell werden sie in Gemeinschaftsarbeit zubereitet – so auch bei uns.

Polnische Piroggen mit Entenfüllung – 24 €

Zwiebeln | Speck | Sauerkraut

Pommersche Piroggen – 23 €

Kartoffel-Zwiebel-Frischkäse | Sauerkraut



VEGETARISCHE GERICHTE

Falafel – 21 €

Hummus | gemischter Salat | Tahini-Joghurt-Dressing

Insel-Camembert-Burger – 23 €

Preiselbeeren | Jalapeños | Gurke | Tomate | Salat | Zwiebel | Pommes



AUS DEM MEER

Schwarzer Heilbutt gebraten – 26 €

Fischsauce | Salzkartoffeln | Buttergemüse

Zanderfilet gebraten – 28 €

Fischsauce | Rahmspinat

Kräuter-Drillinge: Minikartoffeln mit Kräutern gebraten

Gebratener Lachs – 27 €

Basilikumpesto | Pappardelle | Kirschtomaten | Gemischter Salat



Weißes Schloß



DESSERT

Crème brûlée – 10 €
Fruchtsauce | frische Früchte

Schokoladenfondue – 12 €
Vanilleeis | frische Früchte

PRICKELNDE MOMENTE

Sekt, Prosecco, Cremant und Champagner

Meeressterne Sekt – Hausmarke (Trocken/Halbtrocken) **0,2l 7 € | 0,75l 19 €**

Rose Prosecco Spumante, Pizzolato Bio (Italien)
0,2l 10 € | 0,75l 32 € | 1,5l 59 €

Spumante Bianco Extra Dry, Pizzolato Bio (Italien) | **0,1l 7 € | 0,75l 33 €**

Crémant de Limoux Bio, Delmas (Frankreich) | **0,75l 46 €**

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Rose brut (Frankreich) | **0,75l 44 €**

Ruinart Rosé Champagner | **0,75l 155 €**

Chandon Spritz

Chandon Spritz | Orange Peel & Spices
0,15l Glas | 12,00 €
0,75l Flasche | 42,00 €

*"Es gibt immer einen Grund zum Feiern – und die schönste Art es zu tun,
ist mit einem Glas voller Sterne."*