

# Herzlich Willkommen



Liebe Gäste,

das Team „Schwindts“ freut sich, Sie im Restaurant im Kellergewölbe zu begrüßen!

Lehnen Sie sich zurück und fühlen sich wohl in der leicht rustikalen und gediegenen Atmosphäre und genießen Sie das Spiel aus Licht und Schatten in den Sandsteingemäuern des Kellergewölbes.

Passend zu diesem Ambiente möchten wir Sie mit Speisen der Insel Rügen begeistern und verwöhnen.

Probieren Sie doch mal einen Rügener Matjes oder andere Köstlichkeiten aus dem Meer, dazu ein Weizenbier aus der schönen Hansestadt Stralsund, dem Tor zur Insel Rügen. Ebenfalls empfehlen möchten wir Ihnen ein Glas Wein vom Weingut Schwindt aus der Pfalz.

Mein Name ist Matthias Schwindt, ich stamme von der schönen Insel Rügen und freue mich hier, im schönen Dresden, die guten Beziehungen zwischen Sachsen und Mecklenburg Vorpommern zu pflegen und auszubauen.

Zum Schluss möchte ich Ihnen noch einen guten Rat aus meiner Heimat mit auf den Weg geben!

„Ein Fisch muss schwimmen und am besten schwimmt er in einem 2cl Lehment Rostocker Doppel - Kümmel.“

Wir wünschen Ihnen eine angenehme und erlebnisreiche Zeit in unserem Restaurant.

Vielen Dank  
Ihr Team Schwindts

## Speisen



### Salate (klein)

Kleine Salatvariation	€ 4,50
„Kleiner Mediterraner“ Salatvariation mit Hirtenkäse und Oliven	€ 5,50

### Salate (groß)

Große Salatvariation	€ 6,90
Streifen vom Zanderfilet, auf frischen Blattsalaten, dazu gebratene Champignons, Hirtenkäse und Oliven	€ 9,90
In Knoblauch marinierte Garnelen, auf frischen Blattsalaten, dazu Oliven, Hirtenkäse, Zwiebeln und Paprika	€ 9,50
Salat mit Streifen von der Putenbrust dazu Hirtenkäse, Oliven, Paprika und Zwiebeln	€ 8,90

### Suppen

Gebundenes Curry-Chili-Ananas Süsschen mit Shrimps	€ 3,60
Tomatenrahmsüsschen mit frischem Basilikum und Croutons	€ 3,40
Fischertöpfchen „Störtebeker“ klare Fischbrühe mit Einlagen von Fisch und Gemüse	€ 3,90

(Wir reichen frisches Knoblauchbrot zu den Salaten und Suppen)

( Dressings nach Wahl: Joghurt Dressing, Balsamico Vinaigrette, Himbeer Vinaigrette oder Essig & Öl)

## Speisen



### Kalte Vorspeisen

Sassnitzer Matjeshappen (mariniert) mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot	€ 3,90
Matjes-Tomaten Bruschetta auf Knoblauchbrot	€ 3,90
Shrimps Cocktail in fruchtiger Marinade dazu Knoblauchbrot	€ 3,90
Streifen vom Bismarckheringsfilet auf Schwarzbrot dazu Remoulade, Zwiebelringe und Gewürzgurke	€ 3,90

### Warme Vorspeisen

Rügener Camembert, gebacken, mit Preiselbeeren und gebuttertem Toast	€ 5,90
Ragout Fin vom Geflügel, gratiniert mit Käse, dazu gebuttertes Toast	€ 3,90
Garnelenspieße, in Knoblauch mariniert, dazu hausgemachter Dip	€ 5,50

### Kalte Heringspezialitäten aus der Ostsee

(Wir reichen zu diesen Gerichten eine Salatbeilage und Bratkartoffeln)

3 Rügener Matjesfilets dazu Remouladensauce und Zwiebelringe	€ 8,90
Sassnitzer Bismarckheringsfilets dazu Zwiebelringe und Gewürzgurke	€ 8,90
Bratheringe, mariniert, dazu reichen wir Zwiebelringe und Gewürzgurke	€ 8,90
Rügener Heringsfestival (Matjesfilet, Bismarckhering, Brathering und marinierter Hering)	€ 10,90

## Speisen



### Aus den Tiefen des Meeres

Gegrilltes Zanderfilet an Sanddorn-Senfsauce dazu frisches Rahmsauerkraut und Kartoffelrösti	€ 13,70
Gebratenes Rotbarschfilet „Hiddenseer Art“ mit frischen Rahmchampignons, überbacken mit Käse, dazu Salatbeilage und Kartoffelkroketten	€ 10,90
Fischplatte „Schwindts“, 3 Fischfilets (Zander, Dorsch, Wildlachs) an Dijon-Senf Sauce, dazu Karotten-Lauch Gemüse und Bratkartoffeln	€ 13,40
Gegrilltes Wildlachsfilet an Rieslingsahne dazu Blattspinat und Bandnudeln in Pesto	€ 11,70
Gebratenes Steinbuttfilet, an Sanddorn-Senfsauce dazu gebutterter Brokkoli und Kartoffelkroketten	€ 12,90
Gebackenes Schollenfilet, in der Brotkrume, dazu Remouladensauce, Speckbohnen und gebutterte Kartoffeln	€ 11,40
Fruchtiges Fisch-Curry (Fischfilet, Karotte, Lauch, Paprika & Ananas) in süß- saurer Sauce, dazu körniger Wildreis	€ 10,90
Dorschfilet, gedünstet oder gebraten, in der Pfanne serviert, an feiner Dijon-Senf Sauce, dazu Schmorgurken und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	€ 13,70
Gebratenes Heilbuttfilet an Dill-Sahne Sauce, dazu frisches Champignon-Lauch Gemüse und Kartoffelrösti	€ 13,40
Forelle, im ganzen gebraten, dazu Kräuterbutter, Salatbeilage und gebutterte Kartoffeln	€ 10,90

## Speisen



### Herzhaftes aus Pfanne & Grill

Schnitzel vom Schwein, nach Wiener Art, dazu reichen wir frische Rahmchampignons und Bratkartoffeln	€ 10,90
Putenbruststeak gegrillt, dazu reichen wir gebutterten Brokkoli und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	€ 11,40
„Schwindts“ Lotsenplatte, 2 gegrillte Schweinerückensteaks, dazu Kräuterbutter, Meerrettich, Gewürzgurke, Salatbeilage und gebutterte Kartoffeln	€ 9,40
Störtebekers Steakteller von Rind, Pute und Schwein, dazu Champignon-Lauch Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	€ 13,50
Argentinisches Rinderhüftsteak, dazu Kräuterbutter, Speckprinzessbohnen und Bratkartoffeln	€ 13,90

(Auf Wunsch reichen wir Bratensauce zu den Fleischgerichten)

### Pasta

Bandnudeln in feiner Rieslingsahne und Wildlachswürfeln	€ 9,40
Bandnudeln in hausgemachter Pesto	€ 7,40
Bandnudeln in feiner Tomaten-Mozzarella Sauce und Garnelen	€ 9,40

## Speisen



### Ofenkartoffeln

(Wir reichen zu diesen Gerichten eine Salatbeilage und Sauerrahm)

Ofenkartoffel Pur	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Wildlachswürfeln	€ 8,50
Ofenkartoffel mit gebratenem Champignons-Lauch Gemüse	€ 6,90
Ofenkartoffel mit gegrillten Putenbruststreifen	€ 7,90
Ofenkartoffel mit Schinkenspeck und Zwiebeln	€ 6,90

### Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Majonaise	€ 3,30
Paniertes Fischfilet mit Möhren-Gemüse mit Pommes Frites	€ 5,50
„Störti ´s“ Bandnudeln in Tomatensauce	€ 4,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 3,90
Piratenschnitzel mit Möhren-Gemüse und Pommes Frites	€ 4,90
Putenbrustfilet mit Möhren Gemüse und Pommes Frites	€ 4,90
„Schnorrteiler,, Von uns bekommst du einen Teller und Besteck und Du räuberst vom Teller Deiner Eltern	€ 0,00

## Speisen

## Desserts



Waldbeerengrütze, Rügener Art, dazu Vanille Eis	€ 3,90
Ofenwarmer Apfelstrudel, dazu Vanille Eis und Schlagsahne	€ 3,90

### „Schwindts“ Rügener Sturmsäcke (Riesenwindbeutel, gefüllt mit verschiedenen süßen Spezialitäten)

Sturmsack „Arkona“ gefüllt mit warmen Schattenmorellen, Vanille Eis und Schlagsahne	€ 4,70
Sturmsack „Hiddensee“ gefüllt mit Apfelmus, Vanille Eis, Eierlikör und Schlagsahne	€ 4,90
Sturmsack „Kreidefelsen“ gefüllt mit Waldbeeren, Schoko Eis, Baileys und Schlagsahne	€ 4,90
Sturmsack „Sanddorn“ gefüllt mit, Sanddornsirup, Vanille Eis, Sanddornlikör und Schlagsahne	€ 4,90
Sturmsack „für unsere kleinen“ gefüllt mit Kirschen, Vanille Eis, Schlagsahne und Smarties	€ 2,90

### „Schwindts“ Eisbecher

Waldbeerenbecher , 2 Kugeln Schoko Eis, 1 Kugel Vanille Eis, Walbeerengrütze und Schlagsahne	€ 3,60
Schwedeneisbecher, 3 Kugeln Vanille Eis, Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	€ 3,90
Schwarzwaldbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis, Schattenmorellen, Kirschlikör, Schokoladensauce und Schlagsahne	€ 3,90
Kindereisbecher „Kunterbunt“, 2 Kugeln Eis (Vanille und Schoko), Kirschen, Smarties und Schlagsahne	€ 2,50



## „Schwindts“ Fisch Menü – 3 Gänge

### Vorspeise

wahlweise

klare hausgemachte Fischbrühe  
mit Einlagen vom Kutterfisch, Shrimps und Gemüse

oder

kleiner gemischter Salat mit Shrimps und Himbeervinaigrette

### Hauptgang

Fischspieße, gegrillt,  
von Dorsch, Wildlachs und Riesengarnelen  
an Sanddorn-Senfsauce auf einem Gemüsebett, Brokkoli und körnigem Wildreis

### Dessert

Rügener Sturmsack  
gefüllt mit warmen Schattenmorellen, Baylis und Schlagsahne

pro Person - € 18,70

### Wein

Zu unserm Menü empfehlen wir Ihnen vom Weingut Schwindt...

für eine Person - Chardonnay, trocken, 0,25 l - € 4,50

für 2 Personen - Grauburgunder Spätlese (Pinot Grigio), trocken, 0,75 l - € 18,00