

# „Schwindts“ - Rügener Heringswochen!



## „Original Rügener Grüner Hering“

Frisch gebratene Heringe, an hausgemachter Kräuterbutter,  
rote Zwiebelringe, dazu reichen wir eine bunte Salatschale & nordische Bratkartoffeln  
€ 11,90



## „Schwindts“ hausgemachte Kräuter-Matjesfilets

(mit diversen Kräutern, Gewürzen, Zwiebeln & Roter Beete)  
an hausgemachter Remoulade, Zwiebelringen, einer Salatschale & Bratkartoffeln € - 11,90

## Rügener Matjes „Edle Matjesfilets“

an hausgemachter Remouladensauce, Zwiebelringen, einer Salatschale & Bratkartoffeln € - 11,50

## Sassnitzer Bismarckheringsfilets

an Gewürzgurke, Zwiebelringen, einer Salatschale & Bratkartoffeln € - 10,90

## Bratheringe, mariniert,

an Gewürzgurke, Zwiebelringen, einer Salatschale & Bratkartoffeln € - 10,90

## Rügener Heringsfestival

(Matjesfilet, Bismarckhering, Brathering & marinierter Hering in feiner Remoulade,  
dazu eine bunte Salatschale & Bratkartoffeln € - 12,50

---

### vorweg:

Gebundenes Bärlauch-Limonen Süppchen dazu eine  
Garnele am Spieß & Knoblauchbrot - € 5,90

„Schwindts“ Rauch-Matjes Tatar (aus eigenem Rauch) verfeinert mit karamellisierten  
Zwiebeln, Williams Birne & feinem Bärlauch gereicht an einem  
Kartoffelplätzchen & roten Zwiebelringen - € 7,90

### hinterher:

„Schwindts“ beschwipste Rauchpflaumen in Rotwein & eigenem Rauch eingelegte Pflaumen,  
verfeinert mit rosa Pfeffer an Bourbon-Vanille Eis - € 5,90