



# „Schwindts“ - Rügener Heringswochen!

als Vorspeise oder für zwischendurch

Gebundenes **Bärlauch-Mango-Schwarzbier Süsschen** dazu knusprige Croutons & Knoblauchbrot - € 4,90

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

## „Original Rügener Grüner Hering“

Frisch gebratene Heringe, an hausgemachter Kräuterbutter, roten Zwiebelringen, dazu reichen wir eine bunte Salatschale & nordischen Bratkartoffeln  
€ 12,90



„Empfehlung nach unseren Heringsspezialitäten“  
Mann un Frau - Lehment Rostocker Doppelkummel  
„Auf Ihr Wohl“

Hauptgerichte

## „Schwindts“ hausgemachte Kräuter-Matjesfilets

(verfeinert mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Zwiebeln & Roter Beete)  
an hausgemachter Remoulade, Zwiebelringen, einer Salatschale & Bratkartoffeln € - 12,50

## Rügener Matjes „Edle Matjesfilets“

an hausgemachter Remouladensauce, Zwiebelringen, einer Salatschale & Bratkartoffeln € - 11,90

## Sassnitzer Bismarckheringsfilets

an Gewürzgurke, Zwiebelringen, einer Salatschale & Bratkartoffeln € - 11,50

## Bratheringe, mariniert,

an Gewürzgurke, Zwiebelringen, einer Salatschale & Bratkartoffeln € - 11,50

## Rügener Heringsfestival

(Matjesfilet, Bismarckhering, Brathering & marinierter Hering in feiner Remoulade, dazu eine bunte Salatschale & Bratkartoffeln € - 12,90