

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.

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

Vielen Dank
Ihr Team Schwindts



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 4cl Lehment Rostocker Doppel - Kümmel.“

Speisen



Suppen

Gebundenes Curry-Chili-Ananas Süsschen mit Shrimps	€ 4,50
Fischertöpfchen „Störtebeker“ klare Fischbrühe mit Einlagen von Fisch & Gemüse	€ 4,90
Gebundenes Sanddorn-Holunder Süsschen mit Croutons	€ 4,20

Salate als Vorspeise

(Variation von frischen Blattsalaten, Wildkräutern, hausgemachtem Krautsalat, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebeln & Paprika)

Kleine Salatvariation	€ 5,50
- mit mariniertem Hirtenkäse & Oliven	€ 6,90
- mit gebratenen in Knoblauch marinierten Shrimps	€ 6,90

Salate als Hauptspeise

(Variation von frischen Blattsalaten, Wildkräutern, hausgemachtem Krautsalat, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebeln, Paprika, Hirtenkäse & Oliven)

Große Salatvariation	€ 9,50
- mit gegrillten Streifen vom Zanderfilet	€ 11,90
- mit in Knoblauch marinierten Garnelen	€ 11,90
- mit gegrillten Streifen von der Putenbrust	€ 10,90

Speisen



Kalte Vorspeisen

Sassnitzer Matjeshappen (mariniert in würziger Remoulade) mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot	€ 5,90
Matjes-Tomaten Bruschetta auf geröstetem Knoblauchbrot	€ 5,90
Streifen vom Bismarckhering auf Schwarzbrot dazu Remoulade, Zwiebelringe & Gewürzgurke	€ 5,90
Shrimps Cocktail in fruchtiger Marinade, dazu Knoblauchbrot	€ 6,90
Marinierter Hirtenkäse, Oliven, getrocknete Tomaten & geröstetes Knoblauchbrot	€ 6,50

Warme Vorspeisen

Garnelenspieße, in Knoblauch mariniert, dazu hausgemachter Dip & Knoblauchbrot	€ 7,50
Gegrillte Garnelen & getrocknete Tomaten, in Knoblauch mariniert, gratiniert unter würzigem Ziegenfrischkäse	€ 7,90

Kalte Heringsspezialitäten aus der Ostsee

(Wir reichen zu diesen Gerichten eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln)

3 Rügener „Edle Matjesfilets“ dazu Remouladensauce & Zwiebelringe	€ 10,90
Sassnitzer Bismarckheringsfilets dazu Zwiebelringe & Gewürzgurke	€ 10,50
Bratheringe, mariniert, dazu Zwiebelringe & Gewürzgurke	€ 10,50
Rügener Heringsfestival (Matjesfilet, Bismarckhering, Brathering & marinierter Hering)	€ 11,90

Speisen



Aus Ostsee, Bodden & Meer

- „Schwindts“ Fisch-Curry**
(Fischfiletwürfel, Karotte, Lauch, Paprika & Ananas) in süß-sauer-scharfer Currysoße, dazu körniger Wildreis, verfeinert mit frischer Minze € 13,50
- „Mecklenburger Pannfisch“ (gebratenes Dorschfilet)**
an feiner Dijon-Senf Soße, dazu reichen wir ein buntes, knackiges Pfannengemüse & gebutterte Kartoffeln* € 16,90
- Rügener Ostseeflunder, im Ganzen gebraten & gebacken,**
an würziger Kräuterbutter, dazu reichen wir eine bunte Salatschale & eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 14,90
- Zanderfilet aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gegrillt,**
an feiner Riesling-Sahne Soße, dazu reichen wir ein Zuckerschoten-Kirschtomaten-Gemüse & Bandnudeln in feinem Basilikum-Olivenöl* € 16,90
- Gegrilltes Filet vom schwarzen Heilbutt, gefangen in Norwegen,**
an Sanddorn-Senf-Soße, dazu frisches Champignon-Lauch-Gemüse & körniger Wildreis verfeinert mit frischer Minze* € 16,90
- Gegrilltes Wildlachsfilet, gefangen in nordischen Gewässern,**
an feiner Riesling-Sahne Soße, dazu reichen wir ein mit Vanille verfeinertes Blattspinat-Mango Gemüse, & Bandnudeln in feinem Basilikum-Olivenöl* € 14,90
- Fischplatte „Schwindts“, 3 Fischfilets (220g / Zander, Dorsch & Wildlachs)**
an feiner Dijon-Senf Soße, dazu reichen wir ein frisches Karotten-Lauch Gemüse & Rügener Bratkartoffeln* € 16,90
- Gebackene Rügener Ostseeschollenfilets, in der Cornflakes-Knusper Panade,**
dazu reichen wir feines Zuckerschoten-Kirschtomaten Gemüse & eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 14,50
- Gegrilltes Hechtfilet, aus dem Wieker Bodden,**
an feiner Sanddorn-Senf Soße, dazu reichen wir ein buntes, knackiges Pfannengemüse & gebutterte Kartoffeln* € 14,90

Speisen



Herzhaftes von Rind, Pute & Schwein

Schnitzel vom Schwein, in der Cornflakes-Knusper Panade, dazu reichen wir eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln	€ 12,90
Steakteller „Störtebeker“, von Rind, Pute & Schwein, an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir frisches Champignon-Lauch Gemüse & Ofenkartoffel mit Limettenrahm	€ 15,90
„Schwindts“ Puten-Curry (Putenbrustfilet, Karotte, Lauch, Paprika & Ananas) in süß-sauer-scharfer Currysoße, dazu körniger Wildreis mit frischer Minze	€ 12,50
Lotsenplatte „Schwindts“, gegrillte Steaks aus dem Schweinerücken, dazu Kräuterbutter, frischer Meerrettich, Gewürzgurke, eine bunte Salatschale & gebutterte Kartoffeln	€ 11,90
Gegrilltes Steak aus der Argentinischen Rinderhüfte (200g) an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir frisches Zuckerschoten- Kirschtomaten Gemüse & Rügener Bratkartoffeln	€ 16,90

Ofenkartoffeln

(Wir reichen zu unseren Ofenkartoffeln eine bunte Salatschale & Limettenrahm)

Ofenkartoffel Pur	€ 7,50
Ofenkartoffel mit gebratenen, in Knoblauch marinierten Shrimps	€ 10,50
Ofenkartoffel mit gegrillten Wildlachswürfeln	€ 10,90
Ofenkartoffel mit gedünstetem Champignons-Lauch Gemüse	€ 8,90
Ofenkartoffel mit gegrillten Putenbruststreifen	€ 9,50

Speisen



Desserts

Feines hausgemachtes Sanddornparfait an Vanille-Kirschen & Minzschokolade	€ 6,50
Fruchtiges Mango-Maracuja Sorbet, angerichtet in feinem hausgemachtem Sanddornlikör & Minzschokolade	€ 5,50
„Schwindts“ hausgemachte Waldbeerengrütze, dazu cremiges Walnuss Eis	€ 5,50

„Schwindts“ Rügener Sturmsäcke

(Riesenwindbeutel, gefüllt mit verschiedenen süßen Spezialitäten)

Sturmsack „Arkona“ gefüllt mit warmen Vanille-Kirschen, Bourbon-Vanille Eis & Schlagsahne	€ 5,90
Sturmsack „Hiddensee“ gefüllt mit hausgemachtem Apfelmus, Bourbon-Vanille Eis, Eierlikör & Schlagsahne	€ 6,50
Sturmsack „Kreidefelsen“ gefüllt mit warmer Waldbeerengrütze, Schoko Eis, Baileys & Schlagsahne	€ 6,50

„Schwindts“ Eisbecher

Schwedeneisbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne	€ 5,50
Schwarzwaldbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis, Schattenmorellen, Kirschlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne	€ 5,50
Walnussbecher, 2 Kugeln Walnuss Eis, 1 Kugel Schoko Eis, Walnüsse, Schokoladensauce & Schlagsahne	€ 5,50

Speisen



Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Majo	€ 4,50
Paniertes Fischfilet mit Möhren-Gemüse & Pommes Frites	€ 6,90
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 4,90
Piratenschnitzel mit Möhren-Gemüse & Pommes Frites	€ 6,50
Putenbrustfilet mit Möhren Gemüse & Pommes Frites	€ 6,50
„Schnorrteiler,, Von uns bekommst du einen Teller und Besteck & Du räuberst vom Teller Deiner Eltern	€ 0,00

Etwas süßes für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Sturmsack „für unsere kleinen“ gefüllt mit Apfelmus, Vanille Eis, Schlagsahne & Smarties	€ 3,90
Kindereisbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln Eis (Vanille und Schoko), Apfelmus, Smarties & Schlagsahne	€ 3,50
Kugel Vanille oder Schokoladen Eis mit Smarties	€ 1,30

Speisekarte mit Allergenbezeichnungen.



Liebe Gäste,

in einer „gesonderten Speisekarte“ halten wir die wichtigsten Informationen für Allergiker bereit!

Hier aufgeführt erfahren Sie die von uns verwendeten Zutaten bzw. die in den Zutaten vorkommenden Auszüge, die als meist mögliche Allergenauslöser gelten.

Sie finden die in „klein gekennzeichneten Zahlen“ hinter unseren Gerichten!
Für mehr Informationen halten wir noch eine gesonderte Speisekarte mit Austauschmöglichkeiten & genauen Beschreibungen für Sie bereit!

Bitte fragen Sie unser Personal.

Wir arbeiten in unserem Restaurant „ohne“ Geschmacksstoffe,
Konservierungsstoffe & Farbstoffen!

Ihr Restaurant „Schwindts“.