

# 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 dieser 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



Inhaber & Koch Matthias Schwindt

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 - Kümme!“

# Speisen



## Suppen

Gebundenes **Curry-Chili-Ananas Süppchen** mit Shrimps € 5,20

**Fischertöpfchen** „Störtebeker“

klare Fischbrühe mit Einlagen von Fisch & Gemüse € 5,90

Gebundenes **Sanddorn-Johannisbeer Süppchen**

mit einem Hauch grünem Pfeffer & hausgemachten Croutons € 5,20

## Salate als Vorspeise

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

**Kleine Salatvariation** € 6,50

- mit mariniertem **Hirtenkäse & Oliven** € 7,90

- mit gebratenen in Knoblauch marinierten **Shrimps** € 8,50

## Salate als Hauptspeise

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

**Große Salatvariation** € 10,50

- mit gegrillten Streifen vom **Zanderfilet** € 12,90

- mit in Knoblauch marinierten **Garnelen** € 12,90

- mit gegrillten Streifen von der **Putenbrust** € 11,90

# Speisen



## Kalte Vorspeisen

Sassnitzer <b>Matjeshappen</b> (mariniert in würziger Remoulade) mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot	€ 6,90
<b>Matjes-Tomaten Bruschetta</b> auf geröstetem Knoblauchbrot	€ 6,90
Streifen vom <b>Bismarckhering</b> auf Schwarzbrot dazu Remoulade, Zwiebelringe & Gewürzgurke	€ 6,90
<b>Shrimps-Cocktail</b> in fruchtiger Marinade, dazu Knoblauchbrot	€ 7,90
Marinierter <b>Hirtenkäse, Oliven, getrocknete Tomaten &amp;</b> geröstetes Knoblauchbrot	€ 7,90

## Warme Vorspeisen

<b>Garnelenspieße</b> , in Knoblauch mariniert, dazu hausgemachter Dip & Knoblauchbrot	€ 8,50
Gegrillte <b>Garnelen &amp; getrocknete Tomaten</b> , in Knoblauch mariniert, gratiniert unter würzigem Ziegenfrischkäse	€ 8,90

## Kalte Heringspezialitäten aus der Ostsee

Wir reichen zu diesen Gerichten eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln

3 Rügener „ <b>Edle Matjesfilets</b> “ dazu Remouladensauce & Zwiebelringe	€ 11,90
Sassnitzer <b>Bismarckheringsfilets</b> dazu Zwiebelringe & Gewürzgurke	€ 11,50
<b>Bratheringe</b> , mariniert, dazu Zwiebelringe & Gewürzgurke	€ 11,50
Rügener <b>Heringsfestival</b> (Matjesfilet, Bismarckhering, Brathering & marinierter Hering)	€ 12,90

## Speisen

### Aus Ostsee, Bodden & Meer



Gegrilltes **Hechtfilet**, aus dem Wieker Bodden,  
an feiner Sanddorn-Minzsoße, dazu reichen wir ein in Butter sautiertes Zuckerschoten-  
Kirschtomaten-Gemüse & einen fruchtigen Kartoffel-Melonen-Stampf\* € 16,50

Rügener **Ostseeflundern**, im Ganzen gebraten & gebacken,  
an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir eine bunte Salatschale &  
gebutterte Rosmarinkartoffeln € 15,50

Gebratenes Filet vom **schwarzen Heilbutt**, gefangen in nordischen Gewässern,  
an feiner Riesling-Sahnesoße, dazu reichen wir ein mit Vanille verfeinertes  
Blattspinat-Mango-Gemüse & Bandnudeln in feinem Basilikum-Olivenöl\* € 18,90

„Schwindts“ **Fisch-Curry**  
(versch. Fischfiletwürfel, Möhre, Lauchzwiebel, Paprika & Ananas) in süß-sauer-  
scharfer Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Limette € 15,50

**Fischplatte** „Schwindts“, 3 Fischfilets (220g / Zander, Dorsch & Wildlachs)  
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein frisches Zucchini-Möhren  
Gemüse & nordische Rügenger Bratkartoffeln\* € 19,50

Gebackene Rügenger **Ostseeschollenfilets**, in der Cornflakes-Knusper Panade,  
dazu reichen wir einen gegrillten, mit Bienenhonig marinierten Maiskolben &  
eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 15,90

**Zanderfilet** aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gegrillt,  
an feiner Sanddorn-Minzsoße, dazu reichen wir ein in Butter sautiertes Zuckerschoten-  
Kirschtomaten Gemüse & einen Kartoffel-Melonen Stampf\* € 18,90

Gegrilltes **Wildlachsfilet**, gefangen in nordischen Gewässern,  
an feiner Riesling-Sahnesoße, dazu reichen wir ein mit Vanille verfeinertes  
Blattspinat-Mango-Gemüse & Bandnudeln in feinem Basilikum-Olivenöl\* € 16,50

Gebratenes **Barschfilet**, aus dem Jasmunder Bodden,  
an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir einen gegrillten, mit Bienenhonig  
marinierten Maiskolben & eine Ofenkartoffel mit Limettenrahm\* € 16,90

„Mecklenburger Pannfisch“ (gebratenes **Dorschfilet**)  
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein frisches Zucchini-Karotten  
Gemüse & gebutterte Rosmarinkartoffeln\* € 18,50

# Speisen



## Herzhaftes von Rind, Pute & Schwein

**Schnitzel vom Schwein**, in der Cornflakes-Knusperpanade, dazu reichen wir eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln € 13,90

**Steakteller „Störtebeker“**, von **Rind, Pute & Schwein**, an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir einen gegrillten, mit Bienenhonig marinierten Maiskolben & eine Ofenkartoffel mit Limettenrahm € 18,50

„Schwindts“ **Puten-Curry**  
(Putenbrustfilet, Möhre, Lauchzwiebel, Paprika & Ananas) in süß-sauer-scharfer Currysoße, dazu körniger Kräutereis, verfeinert mit frischer Limette € 13,90

Lotsenplatte „Schwindts“,  
gegrillte **Steaks aus dem Schweinerücken**, dazu Kräuterbutter, frischer Meerrettich, Gewürzgurke, eine bunte Salatschale & gebutterte Rosmarinkartoffeln € 13,50

Gegrilltes Argentinisches **Rumpsteak** (200g)  
an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir ein in Butter sautiertes Zuckerschoten-Kirschtomaten-Gemüse & Rügener Bratkartoffeln € 19,90

„Übrigens! (Fast alle unsere Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen / Seniorenportionen erhältlich (Abzug € 2,50).)“

## Ofenkartoffeln

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

Ofenkartoffel **Pur** € 8,50

Ofenkartoffel mit gebratenen, in Knoblauch marinierten **Shrimps** € 11,50

Ofenkartoffel mit gegrilltem **Wildlachs** € 12,50

Ofenkartoffel mit gegrilltem **Zanderfilet** € 13,90

Ofenkartoffel mit gegrillter **Putenbrust** € 11,50



## Desserts

Hausgemachte, karamellisierte **Sanddorn-Creme-Brulee**,  
an feinen Vanille-Kirschen, dazu fruchtiges Limetten-Erdbeer Sorbet € 8,50

„Schwindts“ hausgemachte **Waldbeerengrütze**, dazu cremiges Walnuss Eis € 6,50

„**Sanddorn trifft Cassis**“ Fruchtiges *Schwarzes Johannesbeer Sorbet*,  
angerichtet in feinem hausgemachtem Sanddornlikör & Minzschokolade € 6,90

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

**Sturmsack „Arkona“**  
gefüllt mit warmen Vanille-Kirschen, Bourbon-Vanille Eis & Schlagsahne € 6,90

**Sturmsack „Hiddensee“**  
gefüllt mit hausgemachtem Apfelmus, Bourbon-Vanille Eis, Eierlikör & Schlagsahne € 7,90

**Sturmsack „Kreidefelsen“**  
gefüllt mit warmer Waldbeerengrütze, Schoko Eis, Baileys & Schlagsahne € 7,90

### „Schwindts“ Eisbecher

**Schwedeneisbecher**, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis,  
Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne € 6,90

**Schwarzwaldbecher**, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis,  
Schattenmorellen, Kirschlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne € 6,90

**Walnussbecher**, 2 Kugeln Walnuss Eis, 1 Kugel Schoko Eis, Walnüsse,  
Schokoladensauce & Schlagsahne € 6,50

# Speisen



## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Portion <b>Pommes Frites</b> mit Ketchup oder Majonäse	€ 4,50
Paniertes <b>Fischfilet</b> mit Möhren-Gemüse & Pommes Frites	€ 7,90
<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus	€ 4,90
<b>Piratenschnitzel</b> mit Möhren-Gemüse & Pommes Frites	€ 6,90
<b>Putenbrustfilet</b> mit Möhren Gemüse & Pommes Frites	€ 6,90
<b>„Schnorrteller„</b> 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)

<b>Sturmsack „für unsere kleinen“</b> gefüllt mit Apfelmus, Vanille Eis, Schlagsahne & Smarties	€ 4,90
<b>Kindereisbecher „Kunterbunt“</b> 2 Kugeln Eis (Vanille und Schoko), Apfelmus, Smarties & Schlagsahne	€ 4,50
<b>Kugel Vanille oder Schokoladen Eis</b> mit Smarties	€ 1,70



## **1: Speisekarte mit Allergen:**

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.

## **2. Geschmacksstoffe, Konservierungsstoffe, Farbstoffe:**

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

## **3. Seniorenportionen:**

„Fast alle unserer Hauptgerichte sind auch als Seniorenportionen erhältlich!  
Hier werden € 2,50 vom Preis abgezogen.“

## **4. Preisgestaltung:**

Alles hat seinen Preis, manches ist preiswert, anderes seinen Preis nicht wert.  
Gute Produkte & freundliches Personal sind unbezahlbar!

## **5. Produkte:**

Wir beziehen unseren Fisch zum größten Teil direkt von der schönen Insel Rügen oder aus ausgewählten Märkten in Dresden & Umgebung.

## **6. Lob, Kritik & Bewertungen:**

Wenn Sie einmal etwas loswerden möchten, was Ihnen besonders gefallen hat  
oder auch garnicht, sprechen Sie uns gern an!

Auch bei Beschwerden sind wir bemüht immer eine Lösung zu finden!  
Bitte lassen Sie es uns wissen bevor es das Internet weiß!

Vielen Dank.

Ihr Restaurant „Schwindts“.