

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 - Kümmel.“

Speisen



Suppen

Gebundenes **Curry-Chili-Ananas-Süppchen** mit Shrimps € 6,90

Fischertöpfchen „Störtebeker“

klare Fischbrühe mit Einlagen von Fisch & Gemüse € 7,50

Nordisches **Kartoffel-Sanddorn-Süppchen**

mit feinen Streifen vom Wildlachs & hausgemachten Croutons € 6,90

Salate als Vorspeise

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

Kleine Salatvariation € 8,50

- mit mariniertem **Hirtenkäse & Oliven** € 9,90

- mit gebratenen in Knoblauch marinierten **Shrimps** € 10,50

Salate als Hauptspeise

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

Große Salatvariation € 12,90

- mit gegrillten Streifen vom **Zanderfilet** € 16,90

- mit in Knoblauch marinierten **Garnelen** € 16,90

- mit gegrillten Streifen von der **Putenbrust** € 15,50

Speisen



Kalte Vorspeisen

Alle unsere Vorspeisen werden gereicht mit kleiner Salatbeilage

- Sassnitzer **Matjeshappen** (mariniert in würziger, hausgemachter Remoulade)
dazu rote Zwiebelringe & saftiges Pumpernickel € 9,50
- Shrimps-Cocktail** in fruchtiger Marinade, dazu Knoblauchbrot € 10,50
- Marinierter **Hirtenkäse, Oliven & getrocknete Tomaten**,
dazu geröstetes Knoblauchbrot € 9,90
- Streifen vom **Bismarckhering** auf saftigem Pumpernickel
dazu hausgemachte Remoulade, rote Zwiebelringe & Gewürzgurke € 8,90

Warme Vorspeisen

Alle unsere Vorspeisen werden gereicht mit kleiner Salatbeilage

- Zwei Garnelen-Spieße**, in Knoblauch mariniert,
dazu reichen wir einen hausgemachten, fruchtigen Dip & Knoblauchbrot € 11,50
- Gegrillte **Garnelen & getrocknete Tomaten**, in Knoblauch mariniert,
gratiniert & karamellisiert unter würzigem Ziegen-Frischkäse € 11,50

Kalte Heringspezialitäten aus der Ostsee

Wir reichen zu diesen Gerichten eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln

- Edle Rügener Matjesfilets**
dazu hausgemachte Remouladensauce & rote Zwiebelringe € 16,90
- Sassnitzer **Bismarckheringsfilets**
dazu rote Zwiebelringe & Gewürzgurke € 15,90
- Rügener **Bratheringe**, mariniert,
dazu rote Zwiebelringe & Gewürzgurke € 15,90
- Rügener **Heringsfestival**
(Edles Matjesfilet, Bismarckhering, Brathering & marinierte Matjeshappen) € 16,90

Speisen

Aus Ostsee, Bodden & Meer



Gegrilltes **Hechtfilet**, aus dem Wieker Bodden,
an feiner Sanddorn-Orangensoße, dazu reichen wir ein aromatisch, würziges Schwarzwurzel-
Stachelbeer-Gemüse & einen nordischen Kartoffel-Petersilienwurzel-Stampf* € 21,90

Ostseeflunder/Ostseescholle (je nach Angebot), im Ganzen gebraten & gebacken,
an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir eine bunte Salatschale &
eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 20,50

Gebratenes Filet vom **schwarzen Heilbutt**, gefangen in nordischen Gewässern,
an feiner Riesling-Sahnesoße, dazu reichen wir ein mit Vanille verfeinertes
Blattspinat-Birnen-Gemüse & Bandnudeln in feinem Wildkräuter-Olivenöl* € 22,90

„Schwindts“ **Fisch-Curry**
(verschiedene Edle Fischfiletwürfel, Karotte, Lauchzwiebel, Paprika & Ananas) in süß-sauer-
scharfer Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Zitrusnote € 20,90

Barschfilet, aus dem Wieker Bodden, gegrillt,
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein herzhaft, nordisches Grünkohl-Gemüse,
verfeinert mit Nordafrikanischen Datteln, anbei gebutterte Rosmarinkartoffeln* € 22,50

Gegrilltes **Mecklenburger Welsfilet**, gefangen in nordischen Gewässern,
an feiner Riesling-Sahnesoße, dazu reichen wir ein mit Vanille verfeinertes
Blattspinat-Birnen-Gemüse & Bandnudeln in feinem Wildkräuter-Olivenöl* € 20,90

Fischplatte „Schwindts“, 3 Edle Fischfilets (220g / Zander, Dorsch & Heilbutt)
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein in Butter sautiertes
Romanesco-Karotten-Gemüse & Rügener Bratkartoffeln* € 24,90

Zanderfilet aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gegrillt,
an feiner Sanddorn-Orangensoße, dazu reichen wir ein aromatisch, würziges Schwarzwurzel-
Stachelbeer-Gemüse & einen nordischen Kartoffel-Petersilienwurzel-Stampf* € 22,90

„Mecklenburger Pannfisch“ (gebratenes **Dorschfilet**)
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein herzhaft, nordisches Grünkohl-Gemüse,
verfeinert mit Nordafrikanischen Datteln, anbei gebutterte Rosmarinkartoffeln* € 22,90

Gebackene Rügener **Ostseeschollenfilets**, in der Cornflakes-Knusper Panade,
dazu reichen wir ein in Butter sautiertes Romanesco-Karotten-Gemüse &
eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 19,90

Speisen



Herzhaftes von Pute & Schwein

Schnitzel vom Schwein, in der Cornflakes-Knusperpanade, dazu reichen wir eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln € 16,90

„Schwindts“ **Puten-Curry**
(Putenbrustfilet, Karotte, Lauchzwiebel, Paprika & Ananas) in süß-sauer-scharfer Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Zitrusnote € 17,90

Lotsenplatte „Schwindts“,
gegrillte **Steaks aus dem Schweinerücken**, dazu Kräuterbutter, frischer Meerrettich, Gewürzgurke, eine bunte Salatschale & gebutterte Rosmarinkartoffeln € 16,90

Vegetarisch oder Vegan

„Schwindts“ **Gemüse-Tofu-Curry** (Vegetarisch)
(gebratene Tofuwürfel, Karotte, Lauchzwiebeln, Paprika & Ananas) in süß-sauer-scharfer Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Zitrusnote € 16,90

Hausgemachte **Falafel** „aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen“ (Vegan), an feinem veganem Minz-Dip, dazu reichen wir ein aromatisches Romanesco-Karotten-Gemüse & körnigen Kräuterreis, verfeinert mit frischer Zitrusnote € 17,50

Ofenkartoffeln

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

Ofenkartoffel **Pur** € 10,50

Ofenkartoffel mit gebratenen, in Knoblauch marinierten **Shrimps** € 15,50

Ofenkartoffel mit gegrilltem **Garnelen** € 17,50

Ofenkartoffel mit gegrilltem **Zanderfilet** € 17,50

Ofenkartoffel mit gegrillter **Putenbrust** € 14,90



Desserts

Hausgemachte, karamellisierte **Sanddorn-Creme-Brulee**,
an feinen Vanille-Kirschen, dazu lieblich, säuerliches Zitronen Sorbet € 9,90

„Schwindts“ hausgemachte **Waldbeerengrütze**, dazu cremiges Walnuss Eis € 8,50

„**Sanddorn trifft Cassis**“ Fruchtiges *Schwarzes Johannesbeer Sorbet*,
angerichtet in feinem hausgemachtem Sanddornlikör & Minzschokolade € 8,90

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

Sturmsack „Arkona“
gefüllt mit warmen Vanille-Kirschen, Bourbon-Vanille Eis & Schlagsahne € 8,50

Sturmsack „Hiddensee“
gefüllt mit hausgemachtem Apfelmus, Bourbon-Vanille Eis, Eierlikör & Schlagsahne € 9,50

Sturmsack „Kreidefelsen“
gefüllt mit warmer Waldbeerengrütze, Schoko Eis, Baileys & Schlagsahne € 9,50

„Schwindts“ Eisbecher

Schwedeneisbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis,
Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne € 8,50

Schwarzwaldbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis,
Schattenmorellen, Kirschlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne € 8,50

Walnussbecher, 2 Kugeln Walnuss Eis, 1 Kugel Schoko Eis, Walnüsse,
Schokoladensauce & Schlagsahne € 7,90

Speisen



Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Majonäse	€ 6,50
Paniertes Fischfilet (Dorsch) mit Karotten-Gemüse & Pommes Frites	€ 10,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 6,90
Piratenschnitzel (Schwein) mit Karotten-Gemüse & Pommes Frites	€ 8,90
„ Schnorrsteller „ 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	€ 5,90
Kindereisbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln Eis (Vanille und Schoko), Apfelmus, Smarties & Schlagsahne	€ 4,90
Kugel Vanille oder Schokoladen Eis mit Smarties	€ 2,20

Schwindts „123“



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“.