

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 Ostseedorsch & hausgemachten Croutons € 6,90

Salate als Vorspeise

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

Kleine Salatvariation € 7,90

- mit mariniertem **Hirtenkäse & Oliven** € 9,50

- mit gebratenen in Knoblauch marinierten **Shrimps** € 9,90

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

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

Warme Vorspeisen

- Garnelenspieße**, in Knoblauch mariniert,
dazu hausgemachter Dip & Knoblauchbrot € 11,50
- Gegrillte **Garnelen & getrocknete Tomaten**, in Knoblauch mariniert,
gratiniert unter würzigem Ziegenfrischkäse € 11,50

Kalte Heringspezialitäten aus der Ostsee

Wir reichen zu diesen Gerichten eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln

- 3 Rügener „**Edle Matjesfilets**“
dazu Remouladensauce & Zwiebelringe € 16,90
- Sassnitzer **Bismarckheringsfilets**
dazu Zwiebelringe & Gewürzgurke € 15,90
- Bratheringe**, mariniert,
dazu Zwiebelringe & Gewürzgurke € 15,90
- Rügener **Heringsfestival**
(Matjesfilet, Bismarckhering, Brathering & marinierter Hering) € 16,90

Speisen

Aus Ostsee, Bodden & Meer



- Gegrilltes **Hechtfilet**, aus dem Wieker Bodden,
an feiner Sanddorn-Minzsoße, dazu reichen wir ein in Butter sautiertes Zuckerschoten-
Kirschtomaten-Paprika Gemüse & einen fruchtigen Kartoffel-Melonen-Stampf* € 20,90
- Rügener **Ostseeflundern**, im Ganzen gebraten & gebacken,
an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir eine bunte Salatschale &
eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 19,90
- 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 Wildkräuter-Olivenöl* € 22,90
- Barschfilet**, aus dem Wieker Bodden, gegrillt,
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein frisches, aromatisches
Fenchel-Karotten Gemüse & gebutterte Rosmarinkartoffeln* € 21,90
- „Schwindts“ **Fisch-Curry**
(versch. Fischfiletwürfel, Möhre, Lauchzwiebel, Paprika & Ananas) in süß-sauer-
scharfer Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Zitrusnote € 19,90
- Fischplatte** „Schwindts“, 3 Edle Fischfilets (220g / Zander, Dorsch & Heilbutt)
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein frisches, aromatisches
Fenchel-Karotten Gemüse & nordische Rügener Bratkartoffeln* € 24,90
- Gebackene Rügener **Ostseeschollenfilets**, in der Cornflakes-Knusper Panade,
dazu reichen wir ein feines, knackiges Prinzessbohnen-Frühlingszwiebel-Gemüse &
eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 19,90
- Zanderfilet** aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gegrillt,
an feiner Sanddorn-Minzsoße, dazu reichen wir ein in Butter sautiertes Zuckerschoten-
Kirschtomaten-Paprika Gemüse & einen Kartoffel-Melonen Stampf* € 22,90
- Gegrilltes **Welsfilet**, gefangen in Mecklenburger Gewässern,
an feiner Riesling-Sahnesoße, dazu reichen wir ein mit Vanille verfeinertes
Blattspinat-Mango-Gemüse & Bandnudeln in feinem Wildkräuter-Olivenöl* € 20,90
- „Mecklenburger **Pannfisch**“ (gebratenes **Dorschfilet**)
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein frisches, knackiges Prinzessbohnen-
Frühlingszwiebel-Gemüse & gebutterte Rosmarinkartoffeln* € 22,90

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, Möhre, Lauchzwiebel, Paprika & Ananas) in süß-sauer-scharfer Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Zitrusnote € 17,50

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

Vegetarisch (mal ohne Fisch oder Fleisch?)

„Schwindts“ **Gemüse-Tofu-Curry**
(gebratene Tofuwürfel, Möhre, Lauchzwiebeln, Paprika & Ananas) in süß-sauer-scharfer Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Zitrusnote € 16,50

Hausgemachte **Falafel** „aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen“
dazu reichen wir ein in Butter sautiertes Zuckerschoten-Kirschtomaten-Paprika Gemüse & eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 16,90

Ofenkartoffeln

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

Ofenkartoffel **Pur** € 9,90

Ofenkartoffel mit gebratenen, in Knoblauch marinierten **Shrimps** € 14,90

Ofenkartoffel mit gegrillten **Garnelen** € 16,90

Ofenkartoffel mit gegrilltem **Zanderfilet** € 16,90

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



Desserts

Hausgemachte, karamellierte **Sanddorn-Creme-Brulee**,
an feinen Vanille-Kirschen, dazu lieblich, säuerliches Zitronen Sorbet € 9,50

„Schwindts“ hausgemachte **Waldbeerengrütze**, dazu cremiges Walnuss Eis € 7,90

„Sanddorn trifft Cassis“ Fruchtiges *Schwarzes Johannesbeer Sorbet*,
angerichtet in feinem hausgemachtem Sanddornlikör & Minzschokolade € 8,50

„Schwindts“ Hausgebackene Rügener Sturmsäcke

(Riesenwindbeutel aus hausgemachter Brandmasse, gefüllt mit verschiedenen süßen Spezialitäten)

Sturmsack „Arkona“
gefüllt mit warmen Vanille-Kirschen, Bourbon-Vanille Eis & Schlagsahne € 7,90

Sturmsack „Hiddensee“
gefüllt mit hausgemachtem Apfelmus, Bourbon-Vanille Eis, Eierlikör & Schlagsahne € 8,90

Sturmsack „Kreidefelsen“
gefüllt mit warmer Waldbeerengrütze, Schoko Eis, Baileys & Schlagsahne € 8,90

„Schwindts“ Eisbecher

Schwedeneisbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis,
Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne € 7,90

Schwarzwaldbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis,
Schattenmorellen, Kirschlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne € 7,90

Walnussbecher, 2 Kugeln Walnuss Eis, 1 Kugel Schoko Eis, Walnüsse,
Schokoladensauce & Schlagsahne € 7,50

Speisen



Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Majonäse	€ 5,90
Paniertes Fischfilet mit Möhren-Gemüse & Pommes Frites	€ 9,90
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 6,90
Piratenschnitzel mit Möhren-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	€ 5,50
Kindereisbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln Eis (Vanille und Schoko), Apfelmus, Smarties & Schlagsahne	€ 4,90
Kugel Vanille oder Schokoladen Eis mit Smarties	€ 2,10

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“.