



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

Tagessuppe

9 €

Ragout fin

Schweinefleisch | Käse | Zitrone | Toast

9 €

Labne mit warmen Oliven

Griechischer Joghurt | Portwein | Cranberrys
Rosmarin | Knoblauch | Brot

11 €

Burrata

Gegrillte Tomaten | Basilikumpesto | Salat | Brot

14 €

Nachos

überbacken mit Cheddar Käse | Jalapeños | „Weißes Schloß“ - Rinderhackfleisch

9 € für 1 Person * 16 € für 2 Personen

Bunter Schloßsteller

Humus | frische Gemüse | Brot

12 €

Melonen – Feta - Salat

Wassermelone | Minze | Brot

9 €



APERITIF EMPFEHLUNG VOM BARCHEF OLAF

Zitronenwolke

Limoncello aus Capri | Saft aus frischen Zitronen
aromatischer alkoholischer Schaum mit Zitrusgeschmack

11 €

Außerdem empfehlen wir Ihnen gern etwas ganz nach Ihrem individuellen Geschmack!



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

VON DER WEIDE

Gegrilltes Hüftsteak

Chimichurri | Knoblauchbutter | grüner Salat | Drillinge
28€

Ossobuco alla Milanese

Kalbshachse | Safranrisotto | grüner Salat
29 €

Gegrillte Hähnchenfilet

Sahnesauce | Knoblauch | Tomaten | Mozzarella
Bulgur oder hausgemachte Wellennudeln
27 €

Steak au Four

Schweinefleisch | Würzfleisch | Käse | Pommes | kleiner Salat
26€

Pommersches paniertes Schnitzel

Kombinieren Sie Ihr Schnitzel, wie es Ihnen beliebt mit

Zitrone | Kleiner Salat
Pommes frites oder Kartoffelpüree
25 €

gerillten Champignons
+2€

Spiegelei
+2€



INSEL-BURGER

Wolliner Entrecôte-Burger

200g feinstes Gehacktes vom Entrecôte medium oder well done
| Cheddar | Jalapeños | Bacon
Pommes | Ketchup & Mayonnaise
27 €

Weißes Schloß



AUS DEM MEER

Schwarzer Heilbutt gebraten

Zitronen-Sahne-Sauce | hausgemachte Wellennudeln | grüner Salat
26 €

Gebratene Forelle

Zitrone | Thymian | Salzkartoffeln | Salat
25 €

Gebratene Scholle

Bacon | Drillinge | Salat
27 €

Vegetarisch

Frikadellen

Karotten-Buchweizen-weiße Bohnen-Frikadelle mit Bulgur
Dressing | grüner Salat
23 €

Safran-Risotto

Pilze | Kirschtomaten | kleiner Salat
19 €

Falafel

Frisches Gemüse gegrillt | Sesam-Joghurtdressing
21 €



ZUM GUTEN SCHLUSS

Dessert des Tages

9 €



DIGESTIF EMFEHLUNG VOM BARCHEF OLAF

Hibiskus & Love

Hibiskus infundierter Gin | Cointreau |
Saft aus frischen Limetten | Hibiskussirup
12 €

Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

Woher kommen unsere Zutaten?

Wir legen sehr viel Wert auf die Auswahl unserer Produkte, denn diese bilden die Grundlage für jedes einzelne unserer mit viel Liebe und Kreativität zubereiteten Gerichte.

Im Vordergrund stehen bei uns nicht nur die Qualität, sondern auch die Regionalität. Entschieden haben wir uns für eine gute Mischung aus renommierten Zulieferern, die überwiegend im Ostseeraum ansässig sind, sowie für Unternehmen direkt von der Insel Usedom. Zu den meisten unserer Zulieferer besteht ein persönlicher Kontakt und damit auch ein regelmäßiger Austausch. Bei der Auswahl eines Partners achten wir selbstverständlich auf eine kontrollierte Produktion der Zutaten, eine lückenlose professionelle Lagerung und einen möglichst schonenden Transport zu uns ins Restaurant.

Hier ein Auszug aus unserer Zuliefererliste:

Hof am Mühlenbach, Neu Boltenhagen, www.hofammuehlenbach.de

Bauernhof mit eigener Schlachtereier und Fleischerei, der für **artgerechte Freilandhaltung, insbesondere von Galloway- und Angus-Rindern** steht. Er ist von „BIO“ und „Neuland“ zertifiziert, einem Verein der u.a. vom Deutschen Tierschutzbund und vom Bund getragen wird.

Jagen am Peenestrom GbR, Wolgast, www.jagen-am-peenestrom.de

Kulinarische Leckerbissen in vielfältigen Variationen, aus unseren Wäldern **waidmännisch gejagt** und **schonend verarbeitet**. Wir garantieren dem Verbraucher eine sorgsame Bergung, Zerlegung und Weiterverarbeitung.

Genuss.Werk, Gut Netzeband, www.netzeband.de

Gut Netzeband befindet sich zwischen Greifswald und der Insel Usedom. U.a. wird dort **Hartweizen** angebaut. Dies ist für die Region eine Besonderheit. Fast die komplette Wertschöpfungskette der Nudelherstellung befindet sich hier **regional in einer Hand**, bestehend aus Getreideanbau, Ernte, Produktion, Trocknung, plastikfreier Verpackung und Vertrieb.

Mecklenburger Rapsöl, www.bolda-oele-fette.de

Unser Partner für Öle und Fette. Der Bezug des Rapsöls erfolgt direkt von den Feldern Mecklenburg-Vorpommerns über die Mühle im Rostocker Seehafen.

Birnbaum & Kruse, See- und Küstenfischerei, Wolgast, www.birnbaumkrusefisch.de

Besonders beeindruckend ist für uns die Philosophie dieses Unternehmens, denn der Fokus liegt u.a. im **persönlichen Kontakt zu den Fischern** sowie in **kurzen Wegen** zwischen Fangplätzen und Verarbeitung.

Inselmühle Usedom, Stadt Usedom, www.inselmuehle.de

Naturmanufaktur für kaltgepresste Speiseöle, Direktsäfte, Fruchtaufstriche, Liköre, Gin und Fruchtweine, hergestellt mit Zutaten aus **eigenem Anbau** auf der Insel Usedom. **Ein Besuch der Inselmühle in der Stadt Usedom** lohnt sich immer. Einige der Produkte können Sie bei uns käuflich erwerben. ·

Eier Jahnke, Zinnowitz

Der Zulieferer für **frische Eier** auf Usedom.

Anmerkung: Die Liste unserer Zulieferer kann sich von Zeit zu Zeit ändern. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte jederzeit an unser Team.

