



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

Tagessuppe

9 €

Ragout fin

Schweinefleisch | Käse | Zitrone | Toast

9 €

Bunter Schloßsteller

Humus | frische Gemüse | Brot

12 €

Rinder Tartar

Rindfleisch | Eigelb | Zwiebeln | Kapern

Gewürzgurken | Trüffelöl | Brot

16 €

Birne mit Gorgonzolakäse gefüllt

Wildpreiselbeeren | Walnuss | Waldfruchtsauce

10 €

Kürbis Bruschetta

Camembert | Ahornsirup | Kürbiskerne | Himbeeren-Balsamico-Essig

10 €

Röstitaler mit geräuchertem Lachs

Meerrettichsauce | Salat

12 €



APERITIF EMPFEHLUNG VOM BARCHEF OLAF

APFEL OLD FASHIONED

Whiskey mit Apfel-Zimt-Infusion, Vanillesirup, Angostura

12 €

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



Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

VON DER WEIDE

Gebratene Entenbrust

Orangen-Pfirsichsauce | Kartoffelpüree | Salat

29 €

Ossobuco alla Milanese

Kalbshachse | Safranrisotto | Salat

29 €

Rinderroulade

Bratensauce | Schlesische Kartoffelklöße | Rotkohl

29 €

gebratenes Hähnchenfilet in Parmesankäse

Tomatensauce | Nudeln | Salat

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 €

gegrillten Champignons

+2€

Spiegelei

+2€

Weißes Schloß



PIROGGEN

Spezialität der Küche
5 Stück pro Portion

Piroggen sind aufwendig zuzubereiten, da sie nach der manuellen Teigherstellung per Hand gefüllt und geformt werden. Daher werden sie traditionellerweise und auch bei uns in Gemeinschaftsarbeit angefertigt.

Pommersche Piroggen

Gefüllt mit körnigem Kartoffel-Zwiebel-Frischkäse | kleiner Salat
26 €



AUS DEM MEER

Schwarzer Heilbutt gebraten

Cremesauce | Kartoffelpüree | Buttergemüse
26 €

Garnelen in Limetten-Thymian-Sahnesauce

Tomaten | Parmesan | Nudeln | Salat
25 €

Gebratene Scholle mit Bacon

Bulgur | Fischsauce | Salat
27 €

Vegetarisch

Safran-Risotto

Pilze | Kirschtomaten | kleiner Salat
19 €

Falafel

Bulgur | Buttergemüse | Sesam-Joghurt-Dressing | Salat
21 €



ZUM GUTEN SCHLUSS

Dessert des Tages

9 €



**WILDWOCHEN
AUF USEDOM**

Weißes Schloß



Wildgulasch

Waldpilze | Schlesische Kartoffelklöße | Salat
29 €

Wild-Piroggen mit Rotwein marinierten Zwiebeln

Gefüllt mit Gehacktem vom Wild | Salat
29 €

Weitere Meeressterne Küchen mit Wildgerichten

Restaurant Marron d'Or im Hotel Residenz

Saisonale Gerichte abseits von Hektik und Trubel.
Das Restaurant liegt nahe dem Gothensee in Heringsdorf.
Der Küche liegt Regionalität und Frische besonders am Herzen.

Restaurant Forsthaus Damerow

Regionale Frischeküche – ein Versprechen,
das Küchenchef Lutz Müller mit seinem Team täglich einlöst.
Dafür arbeitet er mit Produzenten und Lieferanten der Region zusammen.



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 Schlachtereie 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.

