

SCHWABE'S
RESTAURANT

Ihr Fine Dining Restaurant

SPEISEKARTE


ZINNOBERG
PALACE-HOTEL





**Weil wir
lieben
was wir
tun!**

Wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem „Schwabes Restaurant“!

Sei es bei einem mittäglichen Geschäftsessen in ausgesuchter Runde oder bei einem romantischen Abendessen zu zweit, wir nehmen unsere Gäste stets auf kulinarische Entdeckungsreise mit.

Mit Stil und Atmosphäre, modern und leicht -
Genießen und Wohlfühlen im „Schwabes“!

Auf Grund der Vielzahl der Gewürze und Produkte in unserer Küche, können wir leider nicht vollständig garantieren, dass unsere Speisen frei von natürlichen Allergenen sind.

Über die 14 Haupt-Allergene informiert Sie unsere Speisekarte oder unsere Mitarbeiter.

Wir bitten Sie, uns über Ihre Unverträglichkeiten zu informieren, so dass wir ganz speziell für Sie die Speisen zubereiten können



Menü Empfehlung

Sashimi vom „Label Rouge“ Lachs	18,00 €
<hr/>	
Nussbutter / Ponzu Sauce / Imperial Kaviar (1,4,6,7)	
Spargelcremesüppchen (7)	8,00 €
<hr/>	
Zanderfilet „Wildfang“	24,00 €
<hr/>	
Erbse & Melone (1,4,7,12)	
Mango / Maracuja & Kokos (7)	12,00 €
<hr/>	

Für ein rundes kulinarische Erlebnis

Menüpreis pro Person: 3 Gang Menü 44,00 € 4 Gang Menü 58,00 €

Lebensmittel-Kennzeichnung:

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose;
8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



Vorspeisen

Tartaki vom Yellowfin Tuna* / Avocado 18,00 €

Radieschen / Ingwer / Ponzu (1,4,6,7,11)

Unseren Gelbflossenthunfisch in Sashimi-Qualität beziehen wir von der „RUNGIS Express GmbH“ aus Hamburg.

Gebeizter Rehrücken / Usedomer Wild 18,00 €

Haselnuss / Apfel / Vinaigrette (1,5,6,8,10,11)

Dieses wunderbare Fleisch beziehen wir von der Wildfleischerei „Usedomer Wild“ aus Neeberg. Unser Wildfleisch stammt ausnahmslos aus dem eigenen Landeswald.

Simmentaler* Beef Tatar / Dry Aged / Eigelb 19,00 €

würzige Marinade / Guacamole / Puffreis (1,3,6,9,10)

Das Simmentaler Bio-Rind ist eine ursprüngliche Rinderrasse, die bereits im 18. Jahrhundert auf den Alpenwiesen des Simmental graste. Dank der kräftigen Kräuter, Gräser und Blumen ist das Simmentaler Beef würzig-herb und hat einen intensiven Geschmack.

Getrüffeltes Selleriecremesüppchen 10,00 €

Apfel Tatar / Sommertrüffel* (5,7,9)

Der Sommertrüffel entfaltet in seiner Saison von Mai bis September ein sehr feines Nuss-Aroma.

Lebensmittel-Kennzeichnung:

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose;
8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



Hauptgänge

Ostsee-Aal* / geräuchert und geflämmt / Dashi-Fond 28,00 €

Kartoffel & Sellerie Mousseline / Gurke / Senf* (1,4,6,7,10,11,12)

Den frischen Ostsee-Aal beziehen wir von der Fischerei Birnbaum & Kruse, den Senf aus der Ostsee Mühle in Mecklenburg-Vorpommern.

Steinbuttfilet* / Piemont Trüffel / Meeresspargel 26,00 €

Zucchini / Dillöl / Beurre blanc / Gnocchi (1,3,4,6,7,12)

Aktuell wird unser Steinbutt vor der atemberaubenden Kulisse der Kreidefelsen auf Rügen gefangen. Die Fischer fahren täglich auf die Ostsee, um uns die Frische der Fische garantieren zu können.

Elsässer Saiblingsfilet / mit Gin* parfümiert / Mandel 26,00 €

Saiblings Kaviar / gebrannter Lauch / Petersilienwurzelcreme (1,4,6,7,9)

Diesen wunderbaren Gin beziehen wir aus der Distillerie Usedom in Mölschow.

Lebensmittel-Kennzeichnung:

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose;
8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



Hirschkalbsrücken / Usedomer Rotwild / Wasabi 28,00 €

Granatapfel / Chorizo-Risotto (1,5,6,7,8,10,12)

Dieses wunderbare Fleisch beziehen wir von der Wildfleischerei „Usedomer Wild“ aus Neeberg. Unser Wildfleisch stammt ausnahmslos aus dem eigenen Landeswald.

Ochsenbäckchen / Barolo-Jus* / Briochebrösel 26,00 €

Wilder Blumenkohl / Nussbutter / Blumenkohlcreme (1,3,6,7,9,12)

Der Barolo ist ein trockener Rotwein aus der norditalienischen Region Piemont. Er zählt zu den Rotweinen mit dem höchsten Renommee Italiens.

Taubenbrust / heimische Blutwurst* / Spitzkohl 26,00 €

Himbeere / Haselnuss Mousseline (1,6,7,8,9,10,12)

1911 gründete Peter Schmitz die Landmetzgerei Schmitz, die Kinder und Enkel führen die Familientradition mit viel Leidenschaft und Hingabe fort, was sie durch besondere Frische und Qualität heute auszeichnet.

Lebensmittel-Kennzeichnung:

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose;
8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



Desserts

Sommerhonig* Parfait / Kerbel / Apfel

12,00 €

Weißer Schokolade (3,6,7,8)

Den Nektar des Sommerhonigs müssen die Bienen ausschließlich von wildwachsenden Pflanzen gesammelt haben, dies beschreibt die deutsche Honigverordnung, eine der strengsten Lebensmittelverordnungen der Welt. Unser Sommerhonig hat einen würzig-aromatischen Geschmack mit minzigen Noten und stammt aus dem Anbau der Imkerei „Moorimker“ aus Buggenhagen.

Feines von der Bio Valrhona* Schokolade

12,00 €

Passionsfrucht (1,3,6,7,8)

Sie ist mit 70% Kakaoanteil die „nuancierte Frische“. Die Kuvertüre aus biologischem Anbau bietet am Anfang viel Frische und einen kräftigen außergewöhnlichen Geschmack der sich am Gaumen entwickelt und verändert.

Käsevariation

15,00 €

Eine Variation von ausgewählten, handgeschöpften BIO Käsespezialitäten aus dem Norden von der Rohmilchkäserei Backenholz in Oster-Ohrstedt. (7,10,12)

Lebensmittel-Kennzeichnung:

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



SCHWABÉ'S
RESTAURANT

**Weil wir lieben
was wir tun!**

Zu unseren Angaben:

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Die Preise verstehen sich in € und inkl. 16% MwSt.