

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

## Unsere regionalen Partner

---





## Vorspeisen

Riesengarnele „King Prawn“\* 16,00 €

---

Wasabi / Viniagrette / Mango / Reisflakes (1,2,3,4,6,7,10,12)

\* Dieses Gericht hat alles: verschiedene Texturen wie knusprig, zart und knackig, heiß und kalt, sauer, süß, salzig, eine leichte Schärfe, cremig und flüssig. Eine Achterbahnfahrt am Gaumen.

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.

Waldpilzcremesüppchen 10,00 €

---

Pfifferlinge / 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 geblämt / Grüne Soße 29,00 €

---

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

\* Den frischen Ostsee-Aal beziehen wir von der Fischerei Birnbaum & Kruse.

Steinbuttfilet\* / Piemont Trüffel / Meeresspargel 29,00 €

---

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.

Zanderfilet\* / Wildfang / Karotte / Saiblingskaviar 26,00 €

---

Buerre blanc / Muskatkürbis (1,4,6,7,9)

\* Diesen wunderbaren Zander beziehen wir von der „RUNGIS Express GmbH“ aus Hamburg.

### 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\* / Spitzkohl 28,00 €

---

Himbeergel/ Herzoginkartoffel (1,3,6,7,9,12)

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

Ochsenbäckchen\* / Portwein-Jus / Briochebrösel 24,00 €

---

Wilder Brokkoli / Nussbutter / Petersilienwurzelcreme (1,3,6,7,9,12)

\*Vom Simmentaler Fleckvieh, mindestens 28 Tage gereift.

Kalbsfilet / Mecklenburger Bio-Kalb\* / Pfifferlinge 28,00 €

---

Balsamico Jus / Perlzwiebel / Kalbskopf Risotto (1,6,7,9,12)

\* Mecklenburger Bio-Kälber. Die Kälber wachsen frei und ursprünglich im Herdenverband mit den Mutterkühen auf. Sie leben fast ausschließlich draußen und haben geschützte Winterquartiere in Waldesnähe. Die ökologisch bewirtschafteten Weiden bieten alles was die Tiere brauchen: Viel Platz und abwechslungsreiches Futter.

**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

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.

Mango, Maracuja & Kokos 10,00 €

---

Salat / Sorbet / Schaum (3,7,8)

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



**SCHWABE'S**  
**RESTAURANT**

Fine Dining im Usedom Palace Hotel

**Weil wir lieben  
was wir tun!**

**Zu unseren Angaben:**

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Die Preise verstehen sich in € und inkl. 7% MwSt.