

1899
villa salve
Ich Binz, Dein Genuss!

Liebe Gäste,

Gastfreundschaft und Tradition, das ist Binzer Lebensart seit über 100 Jahren. Die Villa Salve wurde 1899 von der Gräfin Kreis erbaut und als Gästehaus geführt.

Schon damals wurden die Gäste hier fürstlich bewirtet.

Familie Schewe erwarb 1992 das Haus und restaurierte es von Grund auf.

Genießen Sie das malerische Ostseepanorama und lassen sich von unserem Team verwöhnen.

Qualität ist unser Anspruch – zufriedene Gäste sind unsere Motivation.

Hier, bei uns kommt Alles „knackig frisch“ auf den Tisch!

Wir verarbeiten ausschließlich taufrische Ware und erlesene Zutaten.

Vertraute Partner und regionale Lieferanten machen dies möglich.

In unserem Restaurant bieten wir sowohl inseltypische als auch international inspirierte Gerichte an. Unsere Küche verarbeitet hochwertige Produkte und versteht ihr Handwerk.

Zu unseren Spezialitäten zählen der frische Fisch,

das zarte Wild und nicht zuletzt die auf den Punkt gegarten Steaks. Käse und Milchprodukte von der »Rügener Insel frische«, Rügener Rapsöl sowie ausgewählte Beilagen zeugen von hervorragender Qualität und stellen Gaumenfreuden in Aussicht.

Bitte haben Sie Verständnis, sollte das bestellte Essen doch einmal etwas auf sich warten lassen. Ihre Geduld wird garantiert mit Qualität belohnt.

Wir danken herzlich und wünschen Guten Appetit!

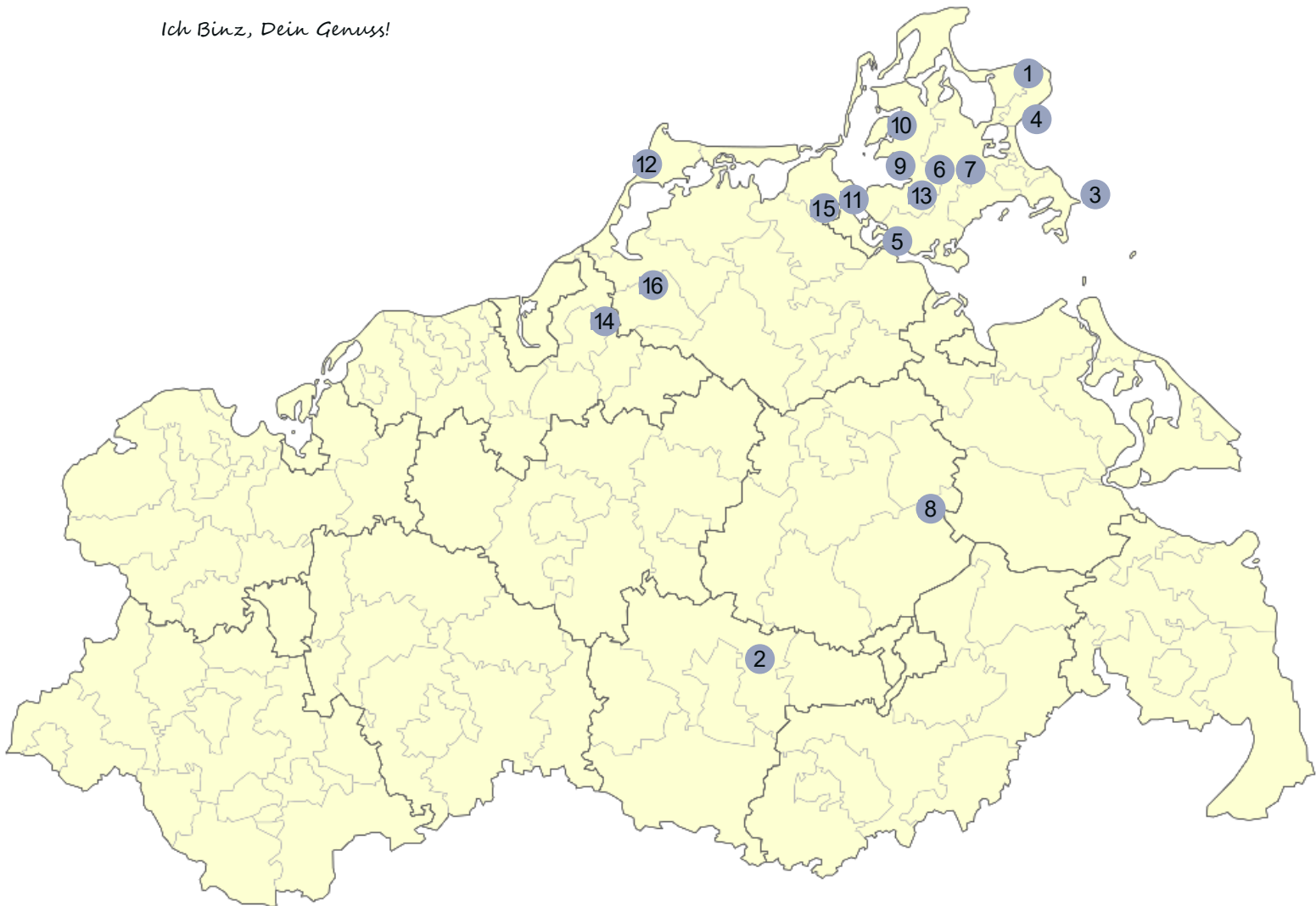
Familie Schewe & das Team der Villa Salve



1899

villa salve

Ich Binz, Dein Genuss!



UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN:

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1) Wild: | Von heimischen, bekannten Jägern |
| 2) Frischer Fisch: | Müritz Fischer, Waren (Müritz) |
| 3) Frischer Fisch: | Fischer Damp, Neu Reddevitz/Rügen |
| 4) Heringsspezialitäten: | Parleviet & van der Plas, Mukran/Rügen |
| 5) Käse- und Milchprodukte: | Rügener Inselfrische, Poseritz/Rügen |
| 6) Wurst: | Fleischerei Druckrey, Bergen/ Rügen |
| 7) Käse: | Rügener Badejunge, Bergen/Rügen |
| 8) Kartoffeln und Spargel: | Spargel- und Kartoffelhof Demmin |
| 9) Rapsöl: | Rügener Landhandel, Rothenkirchen/Rügen |
| 10) Regionale Obstbrände: | Edeldestillerie Lieschow/Rügen |
| 11) Sandornsaft: | Kelterei Leithoff, Stralsund |
| 12) Regionaler Likör: | Swatter Haase, Zingst |
| 13) Bierspezialitäten: | Insel- Brauerei, Ramin/Rügen |
| 14) Kohl: | Elgeti Dr. Herwig & Monika
Kartoffeln & Gemüse, Broderstorf |
| 15) Bier: | Störtbecker Braumanufaktur, Stralsund |
| 16) Regionale Spirituosen: | Männerhobby Brenerei, Klein Kussewitz |



SUPPEN

Binzer Fischtopf Teller

Tomatierte Suppe von Zander, Lachs und Dorsch
mit mediterranem Gemüse

-Spezialität des Hauses-

7.00 €

Binzer Fischtopf Terrine für Zwei

12.00 €

Mango- Curry-Suppe

mit in Rügener Rapsöl gebratener Riesengarnele

7.00 €

Kürbis-Curry-Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

6.00 €

SALATE

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison

6.00 €

Blattsalat & Mee(h)r

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,

Fischfilets & Riesengarnele, Krustentierschaum dazu Knoblauchdip 16.00 €

Blattsalat & Wild

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,

Rügener Wildschinken & saisonale Waldpilze dazu Preiselbeeren 16.00 €

.....Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen!

Joghurt-Kräuter- oder Sesam-Balsamico-Dressing

VORSPEISEN

Rügener Wildschinken von der Volano Aufschnitt Maschine mit deftigem Brot, Preiselbeeren und Butter	8.00 €
Regionale Crostinis mit Matjes, hausgebeiztem Lachs, Rügener Badejunge und Wurstspezialitäten vom Rügener Wild	11.00 €
Regionale Crostinis für Zwei	21.00 €
Ofenfrisches Baguette ...mit Strauchtomaten, Knoblauch, Schalotten, Olivenöl & Pfeffer ...überbacken mit Kräuterbutter dazu Knoblauchdip	5.00 € 4.00 €
Carpaccio vom Rügener Wild mit Pinienkernen, Rucola, gehobeltem Parmesan, confierten Tomaten & buntem Pfeffer	10.00 €
In Rügener Rapsöl gebratene Garnelen mit Krustentierschaum und Baguette	9.00 €
Ziegenkäse im Schinkenmantel mit Honig gratinierter Ziegenkäse, dazu Tomaten-Kürbis-Relish & Nüsse	8.00 €

APERITIF

Inselkreide Spezialität aus der Inselbrauerei	(0.1 l)	3.50 €
Binzer Sanddorn Spritz Sanddornlikör, Prosecco, Soda	(0.2 l)	7.00 €
Pampelle Spritz Pampelle, Prosecco, Soda	(0.2 l)	7.50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	(0.2 l)	7.50 €
Belsazar Dry, White, Red, Rosé dazu passend ein Thomas Henry Tonic?	(5 cl)	5.50 € 8.00 €
... lieber einen alkoholfreien Aperitif? Crodino Kräuteraperitif mit Soda und Orange	(0.2 l)	6.50 €

PASTA

TÄGLICH HAUSGEMACHT!

Tagliatelle mit Hokkaidokürbis dazu Walnüsse, getrocknete Tomaten und Kürbiskernöl	16.00 €
Tagliatelle & hausgemachtes Tomatenpesto	10.00 €
Tagliatelle, Tomatenpesto & gebratene Riesengarnelen	17.00 €
Tagliatelle & Babyspinat in Rahmsoße	10.00 €
Tagliatelle, Babyspinat in Rahmsoße & Norwegerlachs	14.00 €
Portion frisch geriebener Parmesan	1.00 €



FRISCHER FISCH



Gebratenes Dorschfilet unter Kartoffel-Bärlauchkruste dazu Rahmwirsing und Kartoffel-Rote Beete-Püree	16.00 €
Fischteller »Villa Salve« Lachs-, Dorsch- & Zanderfilet, Riesengarnele Rahmwirsing & Petersilienkartoffeln <i>-Der Renner seit 25 Jahren-</i>	22.00 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Kartoffel-Erbсен-Püree & gebackenes mediterranes Gemüse	19.00 €
Norwegerlachsfilet unter Zitronen-Pfeffer-Kruste mit mariniertem Babysalat & Kartoffelgratin	19.00 €

FLEISCH

Brust von der »Französischen Maispoularde«

mit Pfefferrahm-Champignons &
Kartoffel-Sellerie-Püree

17.00 €

Karreé vom »Iberico Schwein«

mit Thymianschalotten & getrüffeltem Kartoffelpüree

20.00 €

Original »Wiener Schnitzel«

dazu lauwarmer Kartoffel-Rucola-Salat,
Preiselbeeren & ausgewählte Blattsalate

20.00 €

Kalbsrückenbraten 59/6

sous vide gegart
mit Pfefferrahm, gebackenem Gemüse &
Kartoffelgratin



20.00 €

200g Entrecôte

dazu Kürbis-Kartoffelpüree Kräuterbutter & Salat

20.00 €

Brust und Keule von der Cherry-Valley-Ente

dazu Cranberry-Rotkohl und Serviettenknödel

18.00 €

Halbe oder Ganze Ente vom Bauernhof Kliewe Ummanz

dazu Cranberry-Rotkohl und Serviettenknödel

Halbe Ente 49.00 €

Ganze Ente 98.00 €

(Nur auf Vorbestellung mind. 1 Tag im Voraus)



WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN



Wild-Ragout

in Waldpilz-Rahmsauce
auf hausgemachter Tagliatelle

16.00 €

Wildrücken

zartrosa gegart
mit Waldpilz-Kartoffel-Püree & Preiselbeeren

24.00 €



DESSERT



Crème Brûlée

dazu hausgemachtes Himbeereis & Mangoragout 7.00 €

Sanddorn - Butter - Eis

mit Waldbeerengrütze & frisch geschlagener Sahne 6.00 €

Warmer Apfel-Walnuss Crumble

mit hausgemachtem Vanilleeis 6.00 €

DESSERTWEIN

Huxelrebe Beerenauslese	€
edelsüß, exotisch fruchtig, vollsaftig harmonische Säure, aromatische Lieblichkeit Vier Jahreszeiten e.G. Bad Dürkheim	(0.05l) 5.00

UNSER DIGESTIF GEDECK

Espresso & 2cl *Edelbrand oder *-Likör

1STE Edeldestillerie Rügen

*Rügener Apfel oder -Birnenbrand

*Renekloden- oder Sanddornlikör 6.50 €

DIGESTIF

FEINSTE TROPFEN VON DER INSEL
**Edelobstbrände & Liköre in Öko-Qualität
aus der Ersten Edeldestillerie auf Rügen**

• Rügener Apfel oder -Birnenbrand	(2cl)	5.50 €
• Schwarzbeer Appel, Mirabelle	(2cl)	6.50 €
• Rügener Kirsche oder -Pflaumenbrand	(2cl)	6.50 €
• Renekloden- oder Sanddornlikör	(2cl)	5.50 €

...AUS DER SCHWEIZ

**STUDER Les Vieilles Barriques
Barrique gereifte Edelobstbrände**

• Vieil Abricot & Poire Williams (Aprikose & Birne)	(2cl)	6.50 €
--	-------	--------

KAFFEE & KUCHEN

Tasse Kaffee
Pott Kaffee
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato
Espresso
Espresso Macchiato
Espresso double

Daniel Moser since 1685
Älteste Kaffeerösterei Wiens



Stück Kuchen (nach Angebot)
Portion frisch aufgeschlagene Sahne

2.40 €
3.80 €
2.70 €
3.80 €
3.80 €
2.20 €
2.40 €
3.90 €

2.50 €
0.80 €

...Unser Kuchenangebot gibt es Ausschließlich bis 17:00 Uhr

UNSER KAFFEEGEDECK

1 Stück nach Wahl + Pott Kaffee,
Glas Tee oder Heiße Schokolade 4.90 €

EIS

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

• Vanille • Belgische Schokolade • Walnuss
• Sanddorn-Butter • Himbeer • Fruchtsorbet 1.50 €

Eispresso
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3.50 €

Eiskaffee
Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne 4.00 €

Eisschokolade
Kakao mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne 4.00 €

Eis & Heiß
2 Kugeln Vanilleeis, heiße Waldbeeren & Sahne 4.00 €

Nussknacker
Belgisches Schokoladeneis & Walnusseis
dazu Walnusskrokant & Sahne 4.00 €

Schwedeneisbecher
hausgemachtes Vanilleeis
dazu Apfelmus, Eierlikör & Sahne 5.00 €

...Unser Eis & Sorbet gibt es Ausschließlich bis 17:00 Uhr