

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!

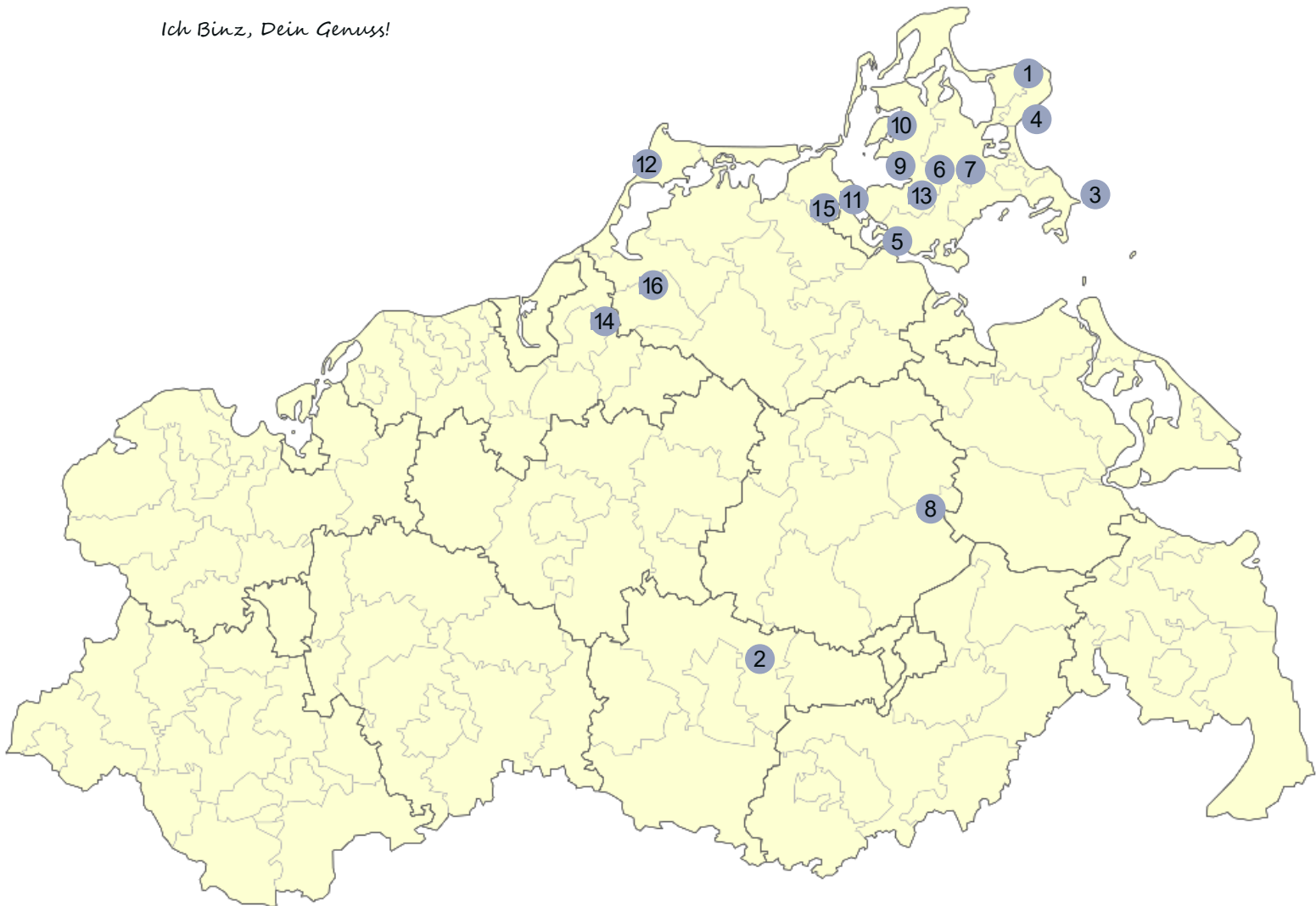
Familie Schewe & das Team der Villa Salve



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<br>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 €

---

## 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

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

## APERITIF

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

---

## PASTA

---

### ...TÄGLICH SELBSTGEMACHT!

<b>Linguini &amp; hausgemachtes Bärlauchpesto</b> dazu Parnesanspähne	12.00 €
<b>Tagliatelle &amp; hausgemachtes Tomatenpesto</b> ....auch VEGAN möglich!	10.00 €
<b>Tagliatelle, Tomatenpesto &amp; gebratene Riesengarnelen</b>	17.00 €
<b>Tagliatelle &amp; Babyspinat in Rahmsoße</b>	10.00 €
<b>Tagliatelle, Babyspinat in Rahmsoße &amp; Norwegerlachs</b>	14.00 €
<b>Portion frisch geriebener Parmesan</b>	1.00 €



---

## FRISCHER FISCH

---



<b>Knusperdorsch</b> gebackener Bärlauchdorsch dazu Spargelrisotto & Hummerschaum	16.00 €
<b>Fischteller »Villa Salve«</b> Lachs-, Dorsch- & Zanderfilet, Riesengarnele Rahmwirsing & Petersilienkartoffeln <b>-Der Renner seit 25 Jahren-</b>	22.00 €
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> dazu Kartoffel-Erbсен-Püree & gebackenes mediterranes Gemüse	19.00 €
<b>Norwegerlachsfilet unter Zitronen-Pfeffer-Kruste</b> 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 Rumpsteak**

dazu Potatoe Dippers, Kräuterbutter & Salat

20.00 €



---

## 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 €

## 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 Edeldistillerie 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 (2cl) 6.50 €  
(Aprikose & Birne)

---

## 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 €

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



# FRISCHER SPARGEL

<b>Spargel - Kokoscrèmesuppe</b> mit hausgebeiztem Bärlauchlachs	6.00 €
<b>Weißer Spargel und neue Kartoffeln</b> dazu Sauce Hollandaise oder Butter	15.00 €
<b>Original »Wiener Schnitzel«</b> mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder Butter	26.00 €
<b>Kalbsrücken 59/6</b> mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder Butter	26.00 €
<b>Norwegerlachsfilet unter Zitronen - Pfeffer - Kruste</b> mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder Butter	26.00 €
<b>Knusperdorsch</b> gebackener Bärlauchdorsch dazu Spargelrisotto & Hummerschaum	16.00 €
<b>Hausgemachtes Vanilleeis</b> dazu Schokoladenerde auf Erdbeer - Cointreau - Ragout	6.00 €