

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!

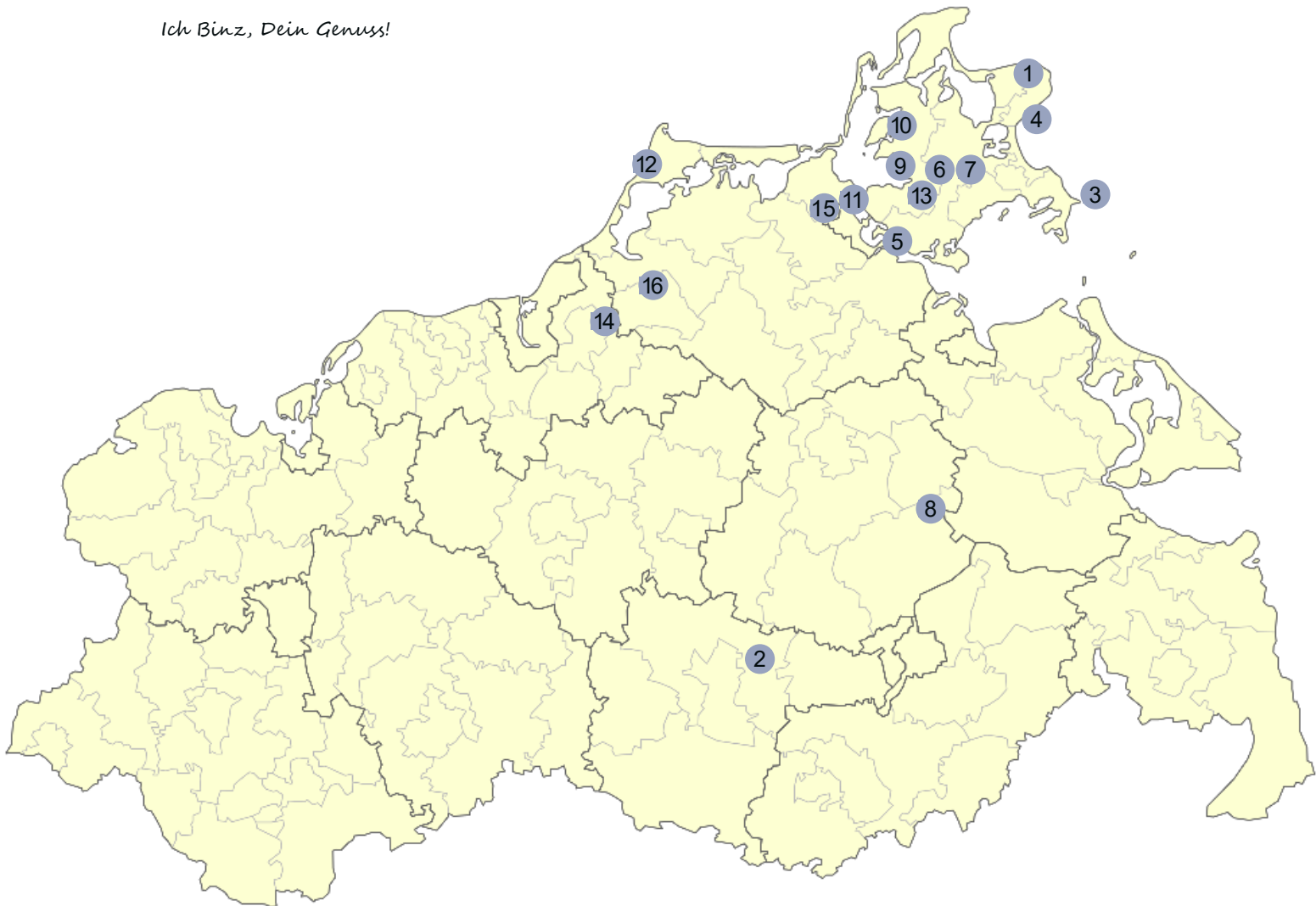
Familie Schewe & das Team der Villa Salve



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

Mango- Curry-Suppe

mit in Rügener Rapsöl gebratener Riesengarnele

7.00 €

Hokkaido-Kürbis-Suppe

mit gebackenem Saibling

7.00 €

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 €

SALATE

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,

6.00 €

Blattsalat & Kürbis

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,

Confierter Hokkaido-Kürbis überbacken mit Ziegenkäse

13.00 €

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

Regionale Crostinis

mit Matjes, hausgebeiztem Lachs, Camembert und
Wurstspezialitäten vom Rügener Wild 11.00 €

Regionale Crostinis für Zwei 21.00 €

Ofenfrisches Baguette

...mit Strauchtomaten, Knoblauch, Schalotten, Olivenöl & Pfeffer 5.00 €

...überbacken mit Kräuterbutter dazu Knoblauchdip 4.00 €

Carpaccio vom Rügener Wild

mit Pinienkernen, Babyleaf Salat, gehobeltem Parmesan,
Cherrytomaten & buntem Pfeffer 10.00 €

In Rügener Rapsöl gebratene Garnelen

mit Krustentierschaum und Baguette 9.00 €

Ziegenkäse im Schinkenmantel

mit Honig gratinierter Ziegenkäse,
dazu hausgemachtes Tomatenpesto & Nüsse 8.00 €

APERITIF

Inselkreide

Spezialität aus der Inselbrauerei (0.1 l) 3.50 €

Binzer Sanddorn Spritz

Sanddornlikör, Prosecco, Soda (0.2 l) 7.50 €

Pampelle Spritz

Pampelle, Prosecco, Soda (0.2 l) 7.50 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda (0.2 l) 7.50 €

Belsazar Dry, White, Red (5 cl) 5.50 €

dazu passend ein Thomas Henry Tonic? 8.00 €

... lieber einen alkoholfreien Aperitif?

Crodino Kräuteraperitif mit Soda und Orange (0.2 l) 6.50 €

PASTA

...TÄGLICH SELBSTGEMACHT!

Tagliatelle & Hokkaidokürbis dazu getrocknete Tomatenauch VEGAN möglich!	11.00 €
Tagliatelle & hausgemachtes Tomatenpestoauch VEGAN möglich!	11.00 €
Tagliatelle & Tomatenpesto dazu gebratene Riesengarnelen	18.00 €
Tagliatelle & Babyspinat in Rahmsoße	11.00 €
Tagliatelle & Babyspinat in Rahmsoße dazu Norwegerlachs	15.00 €
Portion frisch geriebener Parmesan	1.00 €



FRISCHER FISCH



Gebratenes Dorschfilet unter Kartoffel-Kürbiskruste, dazu Rahmwirsing & Krustentierschaum	17.00 €
Fischteller »Villa Salve« Lachs-, Dorsch- & Zanderfilet, Riesengarnele Rahmwirsing & Petersilienkartoffeln dazu Krustentierschaum -Der Renner seit 25 Jahren-	22.00 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Kartoffel-Erbesen-Püree & gebackenes mediterranes Gemüse & Krustentierschaum	20.00 €
Norwegerlachsfilet unter Zitronen-Pfeffer-Kruste mit mariniertem Babysalat & Kartoffelgratin dazu Krustentierschaum	20.00 €

FLEISCH

Hähnchenbrust »Supreme«

mit Pfefferrahm-Champignons &
Kartoffel-Sellerie-Püree

18.00 €

Karreé vom »Saalower Schwein«

mit Thymianschalotten & getrüffeltem Kartoffelpüree

20.00 €

Original »Wiener Schnitzel«

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

20.00 €

Geschmorte »Dry Aged« Schweinebäckchen

mit Portweinjus, Thymianschalotten,
Kartoffelspeckpüree und Segel

20.00 €



250g Rumpsteak

dazu Potatoe Dippers, Kräuterbutter & Salat

23.00 €



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

Stück Kuchen (nach Angebot)

Portion frisch aufgeschlagene Sahne

Daniel Moser^{since 1685}
Älteste Kaffeerösterei Wiens



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 • Erdbeer • Fruchtsorbet

1.50 €

Eispresso

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

3.50 €

Eis & Heiß

2 Kugeln Vanilleeis, heiße Waldbeeren & Sahne

4.00 €

Nussknacker

Belgisches Schokoladeneis & Walnusseis
dazu Walnusskrokant & Sahne

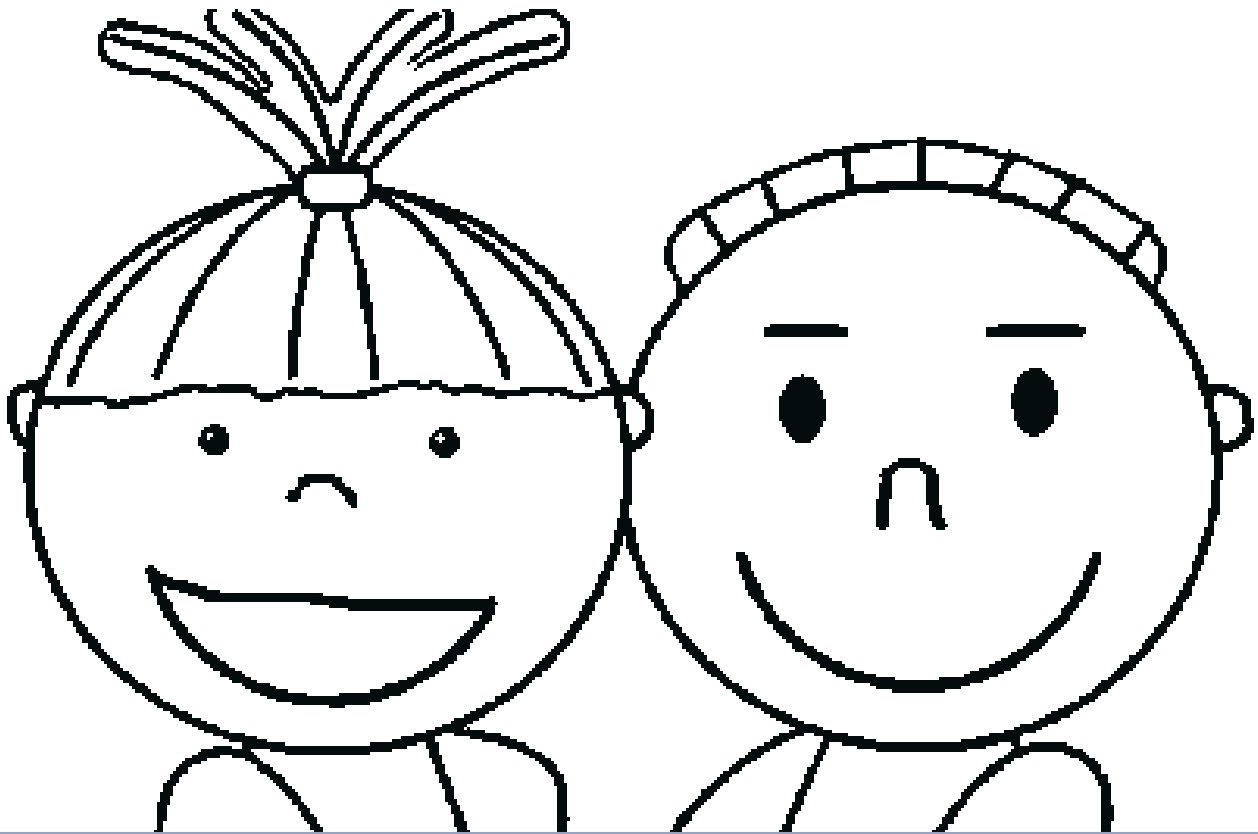
4.00 €

Erdbeereisbecher

2 Kugeln Vanilleeis & Frische Erdbeeren
dazu Sahne

5.50 €

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



FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

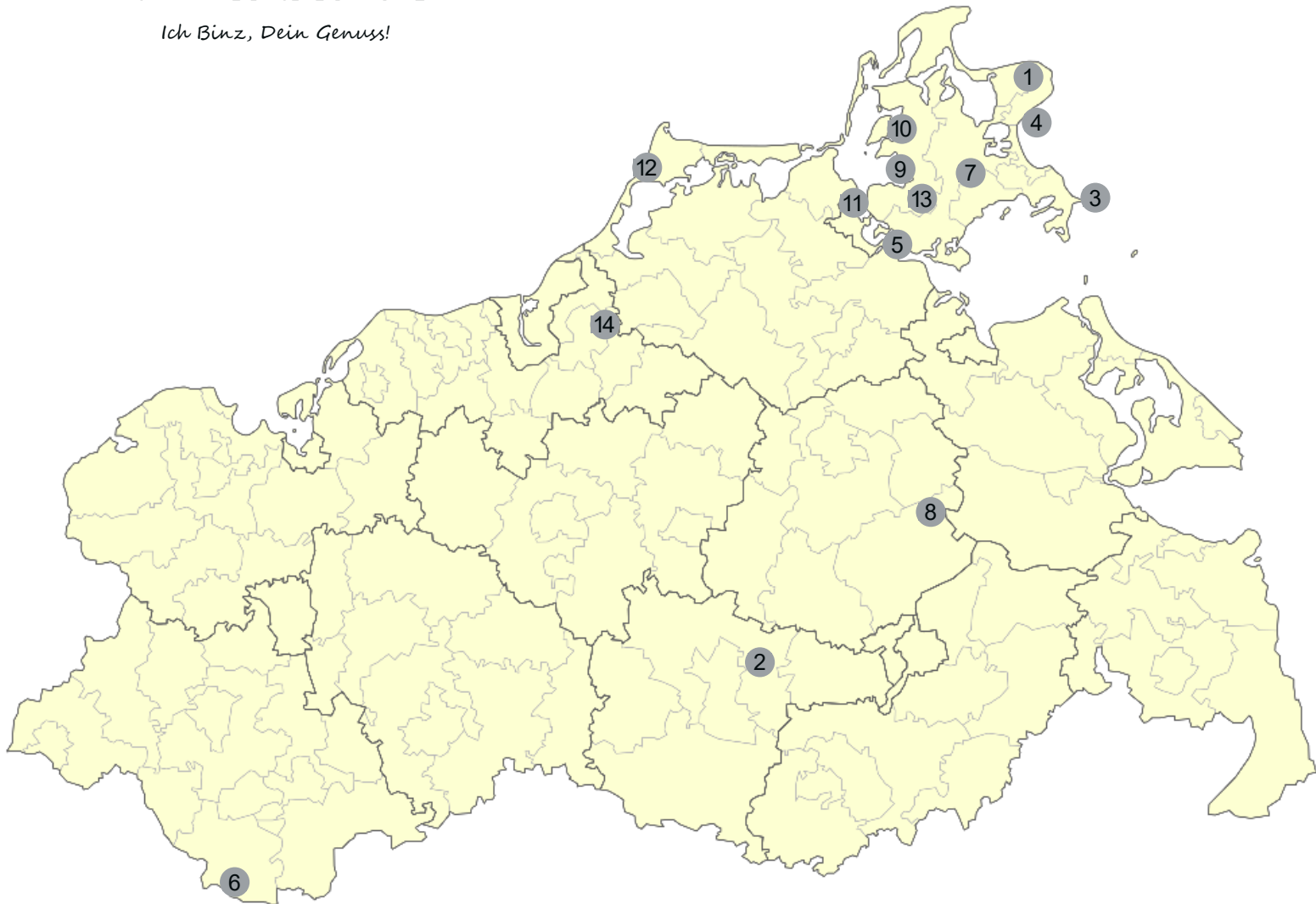
*vorgesehen für Kinder bis 12 Jahre

	€
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4
Oma's Milchreis mit Zimt & Zucker oder Apfelmus	4
Nudeln mit Bolognesesauce	5
Fish&Chips (Fishnuggets & Potatoe Dippers)	7
Kleines Schweineschnitzel mit grünen Kullererbsen & Pommes	7
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4
Der lustige Eisclown	4

1899

villa salve

Ich Binz, Dein Genuss!



OUR LOCAL SUPPLIERS:

- | | | |
|-----|--------------------------|--|
| 1) | Game: | Von heimischen, bekannten Jägern |
| 2) | Fresh Fish: | Müritz Fischer, Waren (Müritz) |
| 3) | Fresh Fish: | Fischer Damp, Neu Reddevitz/Rügen |
| 4) | Herring specialities: | Parleviet & van der Plas, Mukran/Rügen |
| 5) | Cheese and Milkproducts: | Rügener Inselfrische, Poseritz/Rügen |
| 6) | Cheese: | Kunst & Käse, Rognitz |
| 7) | Cheese: | Rügener Badejunge, Bergen/Rügen |
| 8) | Potatoes and asparagus: | Spargel- und Kartoffelhof Demmin |
| 9) | Rapeseed oil: | Rügener Landhandel, Rothenkirchen/Rügen |
| 10) | Local fruit brandies: | Edeldestillerie Lieschow/Rügen |
| 11) | Sea buckthorn juice: | Kelterei Leithoff, Stralsund |
| 12) | Local liqueur: | Swatter Haase, Zingst |
| 13) | Beer specialities: | Insel- Brauerei, Ramin/Rügen |
| 14) | Cabbage: | Elgeti Dr. Herwig & Monika
Kartoffeln & Gemüse, Broderstorf |

STARTERS

RÜGENER WILDSCHINKEN FROM THE VOLANO COLD CUT MACHINE
With hearty bread, cranberries and butter 8 €

CROSTINIS WITH LOCAL DELICACIES
Tartar of matie, home-pickled salmon,
»Rügener Badejunge«, cream cheese &
and sausage specialities from local game 11 €

CROSTINIS FOR TWO PERSONS 21 €

OVEN FRESH BAGUETTE
...with tomatoes, garlic, shallots, olive oil and pepper 5 €
...baked with herb butter and garlic dip 4 €

CARPACCIO OF LOCAL GAME
with pine nuts, babyleafsalad, sliced parmesan, confit tomatoes
and colorful pepper 10 €

IN RÜGENER RAPESEED OIL ROASTED SHRIMP
crustacean foam and baguette 9 €

GRATINATED GOATCHEESE
with homemade tomatopesto, walnuts and baby leek salad 8 €

SALADS

VARIATION OF GREEN LEAVES & SEASONAL VEGETABLE 6 €

LEAF SALAD & OCEAN
Green leaves and seasonal vegetable with
Confit Hokkaido pumpkin baked with goat cheese 13 €

LEAF SALAD & OCEAN
Green leaves and seasonal vegetable with
fish fillet and prawn shrimp, crustacean foam with garlic dip 16 €

LEAF SALAD & GAME
Green leaves and seasonal vegetable with
rügener wild ham and seasonal wild mushrooms and cranberries 16 €

Homemade Dressings for you to choose!
yoghurt-dressing with aromatic herbs or
balsamic vinegar-sesame dressing



SOUPS

»BINZER FISH SOUP«

Hearty soup with different fish fillet from the Baltic Sea,
tomatoes & mediterranean vegetables

- *Our special house dish* -

7 €

»BINZER FISH SOUP« FOR TWO PERSONS

Served in a tureen

12 €

MANGO CURRY SOUP

With a king-prawn & fresh bread

7 €

HOKKAIDO PUMPKIN SOUP

with baked char

7 €

PASTA

DAILY HOMEMADE TAGLIATELLE

...WITH PUMPKIN & DRY TOMATOES

11 €

...WITH HOMEMADE TOMATO-PESTO

11 €

...WITH TOMATO-PESTO & FRIED KING-PRAWNS

17 €

...WITH CREAMY BABYLEAFSPINACH

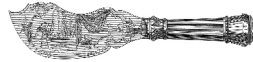
11 €

...WITH »NORWEGIAN SALMON« &
CREAMY BABYLEAFSPINACH

15 €

FRESHLY GRATED PARMESAN CHEESE

1 €



FRESH FISH



PIKE PERCH FRIED ON THE SKIN

With potato-peas-mash & baked mediterranean v egetables 20 €

NORWEGIAN SALMON FILET IN A LEMON-PEPPER-CRUST

Served with baked rucola & potato gratin 20 €

FISH PLATE „VILLA SALVE“

Pan-fried filets of salmon, cod & zander, a king-prawn,
cream savoy cabbage & parsley-potatoes

- Mostly ordered local dishes for 25 years - 22 €

FRIED COAD FILLET

With under potato and pumpkin crust,
served with cream sausage & crustacean foam 17 €

MEAT SPECIALITIES

MAISPOULARDE »SPECIFICALLY CHICKEN FROM FRANCE«

Pan-fried breast with mushrooms in a pepper cream &
mashed celery potatoes 18 €

KARREÉ OF »SAALOWER PORK«

sous vide cooked with thyme shallots and truffled mashed potatoes 20 €

»ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL«

With potato-rucola salad, cranberries & tender greens-salad 20 €

SADDLE OF VEAL 59/6

Medium »Sous-Vide« - cooking at low temperature
with pepper cream, fried vegetables & potato-gratin 20 €

250g ENTRECÔTE

with sweet potatoes fries, herb butter & salad 23 €



FROM THE LOCAL FOREST



MEAT CUT IN THIN SLICES OF GAME MEAT

in a creamy sauce with mushrooms & homemade Pasta 16 €

ROASTED SADDLE OF GAME MEAT

on potato-mushroom-puree & cranberries 24 €



DESSERTS



CRÈME BRÛLÉ

With homemade raspberry ice cream & mango-sauce

7 €

SEA-BUCKTHORN BUTTER ICE CREAM

wild berry-compote & real freshly-whipped cream

+

6 €

COFFEE & CAKE

1 piece homemade crumble cake + 1 pot of coffee,
a glas of tea or a cup of hot chocolate

4.5 €

ICE CREAM

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET!

- vanilla • belgian chocolate •walnut
- seabuckthorn-butter • raspberry
- fruit sorbet (varying offer)

1.5 €

»EISPRESSO«

Espresso coffee with 1 ball vanilla ice cream

3.5 €

ICE CREAM WITH HOT BERRIES

2 balls of vanilla ice cream,
hot wild berry-sauce & wipped cream

4 €

»NUTCRACKER«

Belgian chocolate ice cream & walnut ice cream
with »Walnut-brittle« & wipped cream

4 €

... Our cakes are available only until 17:00 o'clock