

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!

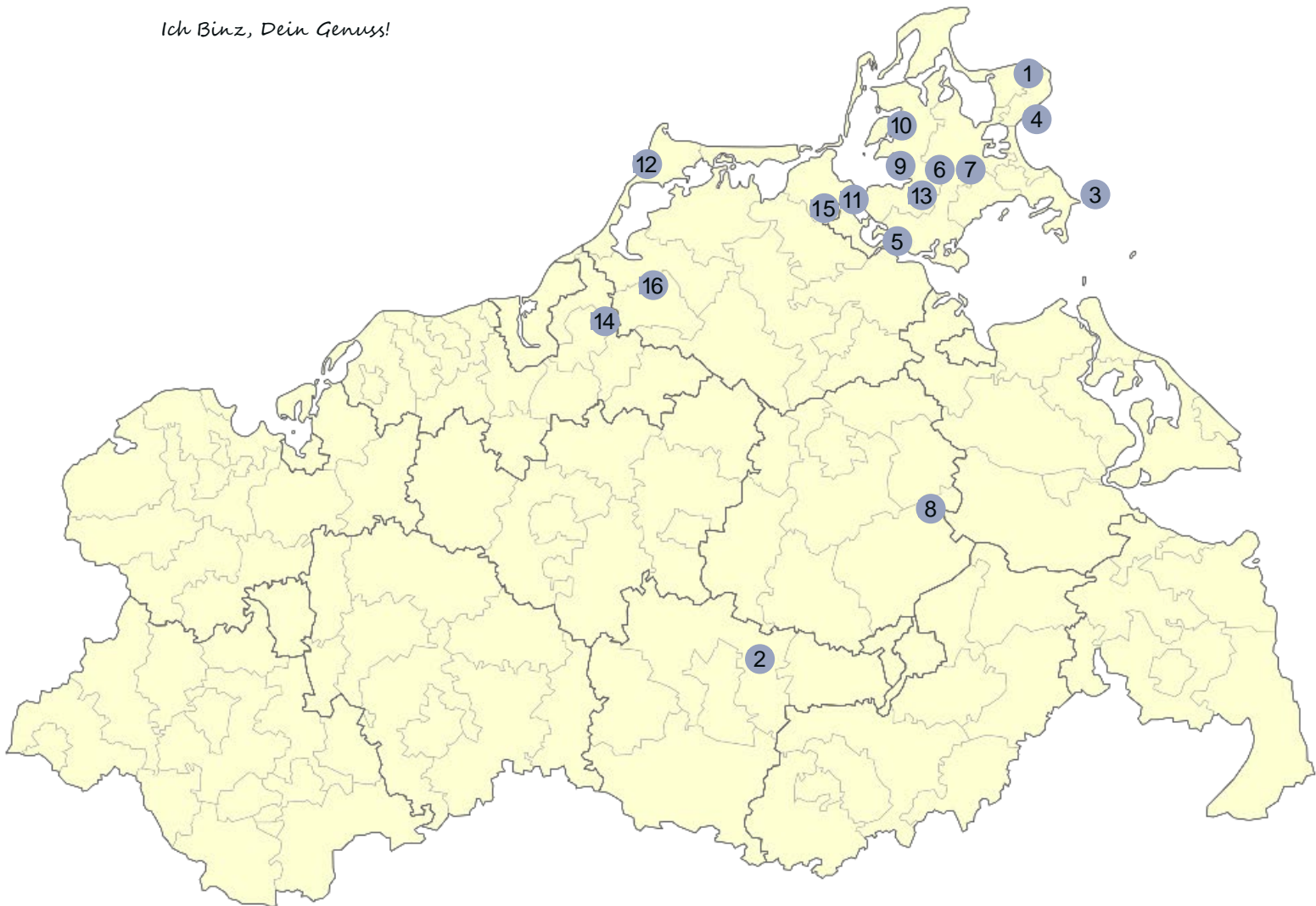
Familie Schewe & das Team der Villa Salve



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 €

Binzer Fischtopf Teller (Klein)

Tomatierte Suppe von Zander, Lachs und Dorsch
mit mediterranem Gemüse

-Spezialität des Hauses-

7.00 €

Binzer Fischtopf Teller (Groß)

13.00 €

SALATE

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison

6.00 €

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,

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 €

Rügener Wildschinken von der Volano Aufschnittmaschine

dazu frisches Brot, Butter und Preiselbeeren 8.00 €

APERITIF

Inselkreide

Spezialität aus der Inselbrauerei (0.1 l) 3.50 €

Binzer Sanddorn Spritz

Sanddornlikör, 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 & VEGAN

...UNSERE PASTA IST SELBSTGEMACHT!

| | |
|---|---------|
| Tagliatelle & hausgemachtes Tomatenpesto | 11.00 € |
| Tagliatelle & Riesengarnelen Tagliatelle mit Tomatenpesto und gebratenen Garnelen | 18.00 € |
| Tagliatelle & Babyspinat in Rahmsoße | 11.00 € |
| Tagliatelle & Lachs Tagliatelle in Rahmsoße dazu Norwegerlachs und Blattspinat | 15.00 € |
| Tagliatelle & Wildschinken getrüffelte Tagliatelle mit heimischem Wildschinken, dazu frischer Rucola | 19.00 € |
| Veganer Kartoffel- Champignonauflauf dazu Babyleafsalat | 12.00 € |



FRISCHER FISCH



| | |
|--|---------|
| Fischteller »Villa Salve« Lachs-, Dorsch- & Zanderfilet, Riesengarnele Rahmwirsing & Petersilienkartoffeln dazu Krustentierschaum <i>-Der Renner seit 26 Jahren-</i> | 22.00 € |
| Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Kartoffel-Erbсен-Püree & tomatisiertes mediterranes Gemüse & Krustentierschaum | 20.00 € |
| Norwegerlachsfilet unter Zitronen-Pfeffer-Kruste mit mariniertem Babysalat & Kartoffelgratin dazu Krustentierschaum | 20.00 € |

FLEISCH

Frikassee »Supreme«

Gebratene Hähnchenbrust in gerahmter Soße
dazu buntes Gemüse und Kartoffel - Sellerie - Püree 18.00 €

Karreé vom »Saalower Schwein«

dazu Thymianzwiebeln & getrüffeltem Kartoffelpüree 20.00 €

Original »Wiener Schnitzel«

dazu lauwarmer Kartoffel-Rucola-Salat,
Preiselbeeren & ausgewählte Blattsalate 20.00 €

Geschmorte »Dry Aged« Schweinebäckchen
mit Portweinjus, Thymianzwiebeln und
Kartoffel - Speck -Püree



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 Erdbeer - Mascarpone - Creme 6.00 €

Eispresso

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und frischer Sahne 4.50 €

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

7.00 €

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

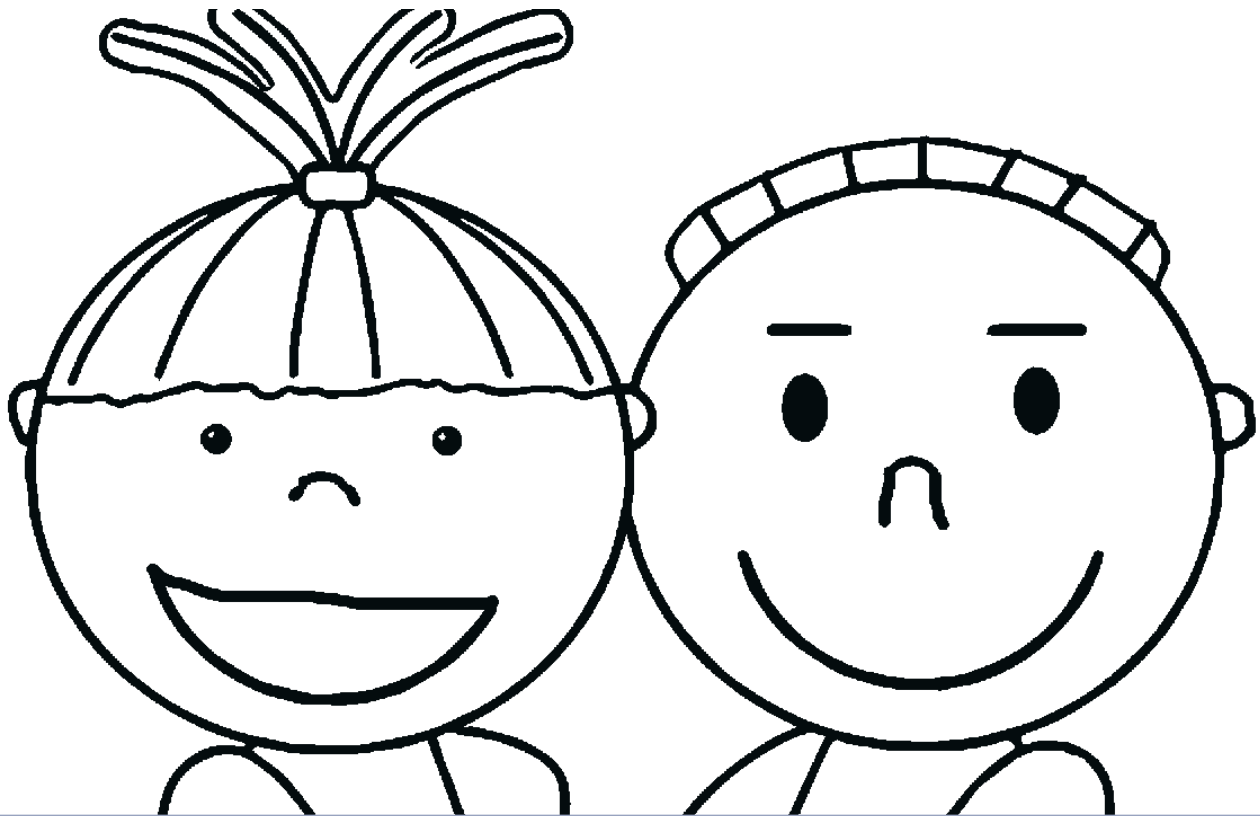
| | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| Tasse Kaffee |  <p>Daniel Moser^{since 1685} Älteste Kaffeerösterei Wiens</p> | 2.40 € |
| Pott Kaffee | | 3.80 € |
| Cappuccino | | 2.70 € |
| Milchkaffee | | 3.80 € |
| Latte Macchiato | | 3.80 € |
| Espresso | | 2.20 € |
| Espresso Macchiato | | 2.40 € |
| Espresso double | | 3.90 € |
| Stück Kuchen (nach Angebot) | | 2.50 € |
| Portion frisch aufgeschlagene Sahne | | 0.80 € |



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

UNSER KAFFEEGEDECK
1 Stück Kuchen nach Wahl
+ Pott Kaffee,
Glas Tee oder Heiße Schokolade

4.90 €



FÜR UNSERE KLEINEN

*vorgesehen für Kinder bis max. 12 Jahre

| | € |
|---|---|
| Kartoffelpuffer mit Apfelmus | 4 |
| Oma's Milchreis mit Zimt & Zucker, Apfelmus oder Beerengrütze | 4 |
| Nudeln mit Bolognesesauce | 5 |
| Kleines gebratenes Dorschfilet mit grünen Kullererbsen & Kartoffeln | 7 |
| Kleines Schweineschnitzel mit grünen Kullererbsen & Pommes | 7 |
| Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise | 4 |
| Der lustige Eisclown | 4 |