

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!

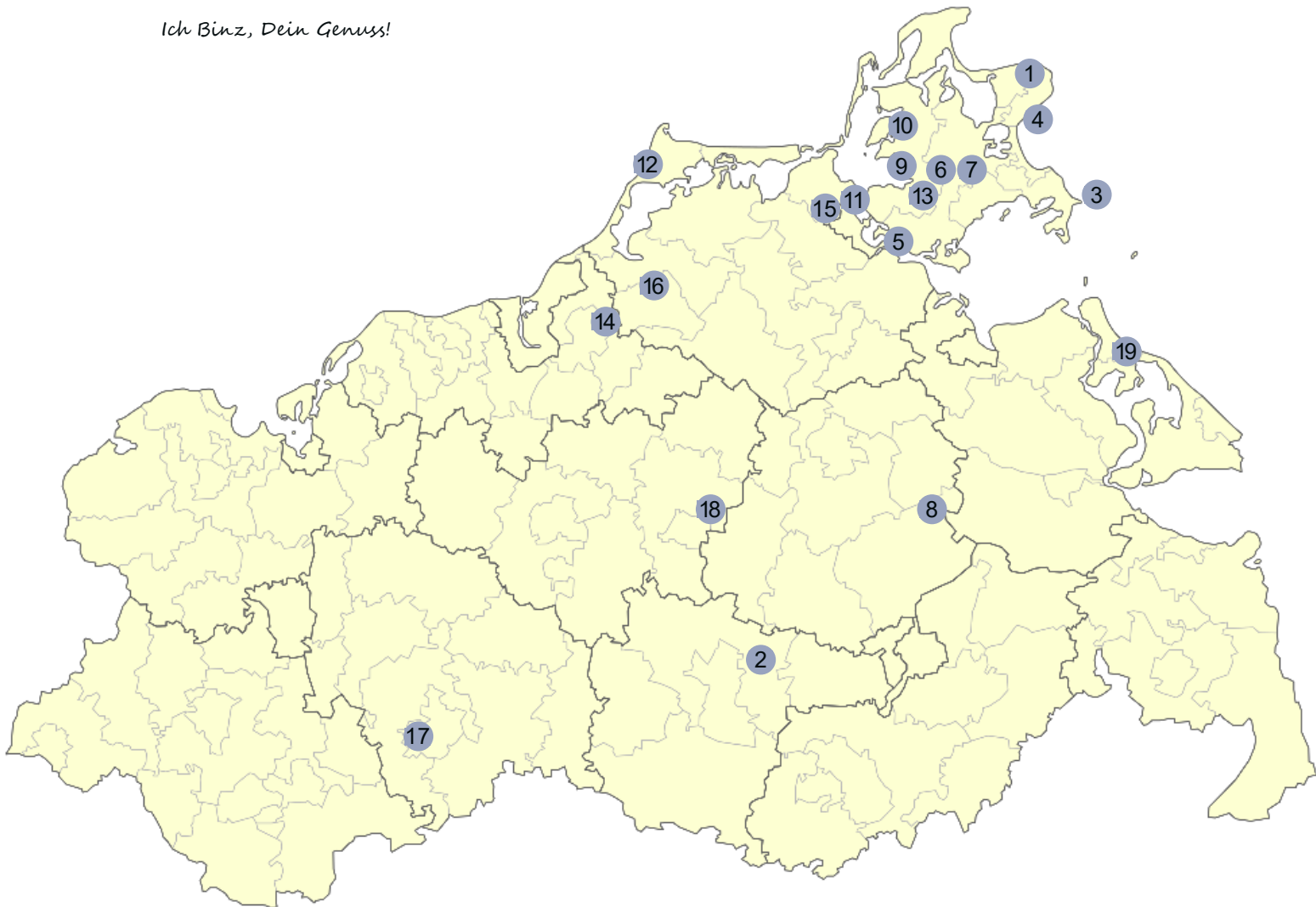
Familie Schewe & das Team der Villa Salve



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 Blohm, Prohn |
| 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, Rambin/Rügen |
| 14) | Kohl: | Elgeti Dr. Herwig & Monika
Kartoffeln & Gemüse, Broderstorf |
| 15) | Bier: | Störtbecker Braumanufaktur, Stralsund |
| 16) | Regionale Spirituosen: | Männerhobby Brenerei, Klein Kussewitz |
| 17) | Fleisch | Biopark Malchin, R. Thomsen |
| 18) | Eier | Mecklenburger Landpute, Severin |
| 19) | Räucherfisch | Räucherei Thurow Freest |



SUPPEN

Mango - Curry - Suppe

mit in Rügener Rapsöl gebratener Riesengarnele

7.00 €

Binzer Fischtopf Teller

Tomatierte Suppe von Zander, Lachs und Dorsch
mit mediterranem Gemüse, geröstetes Baguette und Aioli

-Spezialität des Hauses-

9.00 €

Hokkaidokürbis - Tomatensuppe

mit Stremellachsstulle

7.00 €

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 17.00 €

Blattsalat & Wild

Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,

Rügener Wildschinken & saisonale Waldpilze dazu Preiselbeeren 17.00 €

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

Joghurt-Kräuter- oder Sesam-Balsamico-Dressing

VORSPEISEN

Regionale Crostinis

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

Regionale Crostinis für Zwei 21.00 €

Ofenfrisches Baguette

...mit Strauchtomaten, Knoblauch, Schalotten, Olivenöl & Pfeffer 6.00 €

...überbacken mit Kräuterbutter dazu Knoblauchdip 5.00 €

Carpaccio vom Rügener Wild

mit Pinienkernen, Babyleaf Salat, gehobeltem Parmesan,
Cherrytomaten & buntem Pfeffer 11.00 €

In Rügener Rapsöl gebratene Garnelen

mit Krustentierschaum und Baguette 9.00 €

Ziegenkäse im Schinkenmantel

mit Honig gratinierter Ziegenkäse,
dazu hausgemachtes Tomatenpesto & Nüsse 9.00 €

Rügener Wildschinken von der Volano Aufschnittmaschine

dazu frisches Brot, Butter und Preiselbeeren 10.00 €

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

The Basil Spritz (0.2 l) 7.50 €

Basilikum-Zitronenlimo, Prosecco

Belsazar Dry, White, Red (Wermuth) (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 Kürbis - Tomatenpesto	12.00 €
Tagliatelle & Riesengarnelen Tagliatelle mit Kürbis - Tomatenpesto und gebratenen Garnelen	19.00 €
Tagliatelle & Babyspinat in Rahmsoße	12.00 €
Tagliatelle & Lachs Tagliatelle in Rahmsoße dazu Norwegerlachs und Blattspinat	16.00 €
Veganer Kartoffel- Champignonauflauf dazu Babyleafsalat	14.00 €
Portion frisch geriebener Parmesan	1.00 €



FRISCHER FISCH



Gebratenes Dorschfilet »Himmel und Erde « mit Apfelrelish und Kartoffel - Speck -Püree	18.00 €
Fischteller »Villa Salve« Lachs-, Dorsch- & Zanderfilet, Riesengarnele Rahmwirsing & neuen Kartoffeln dazu Krustentierschaum -Der Renner seit 26 Jahren-	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

- Paderborner Hähnchenbrust »Supreme«**
dazu Champignons in Pfefferrahm & Kartoffel - Sellerie - Püree 19.00 €
- Karreé vom »Saalower Schwein«**
dazu Thymianzwiebeln & getrüffeltem Kartoffelpüree 20.00 €
- Original »Wiener Schnitzel« vom Malchiner Biokalb**
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 24.00 €





WILD AUS
HEIMISCHEN
WÄLDERN



- Wild-Ragout**
in Waldpilz-Rahmsauce
auf hausgemachter Tagliatelle 17.00 €
- Wildrücken**
zartrosa gegart
mit Waldpilz-Kartoffel-Püree, Preiselbeeren & Pfefferrahm 24.00 €



DESSERT



Crème Brûlée

dazu hausgemachtes Himbeereis & Mangoragout 7.00 €

Sanddorn - Butter - Eis

mit Waldbeeren - Quark - Mousse 7.00 €

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
(Aprikose & Birne) | (2cl) | 6.50 € |
|--|-------|--------|

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee		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 €
		

Darjeeling Gold

Masala Chai

Earl Grey

Green Dragon



Morgentau

SELECTED TEA SINCE 1823

Ayurveda Herbs & Ginger

Refreshing Mint

Fruity Camomile

Rooibos Cream Orange

Sweet Berries

2.90 €