

AUS LIEBE ZUR REGION UND TRADITION

Da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, finden Sie unsere Lieblingsrezepte aus Vorpommern auf unserer Speisekarte – gekocht, gedünstet, gebraten und gesotten.

Unsere Küche ist stark geprägt von saisonalen und vor allem regionalen Zutaten.

Der Fisch wird im Bodden, nur wenige Kilometer entfernt, gefangen oder hat sein Zuhause in der Ostsee. Rind- und Wildfleisch stammen von der Insel Rügen. Die Rinder werden sogar auf unserem eigenen BIO- Erzeugerhof „Gustrower Höfen“ groß gezogen. Obst und Gemüse beziehen wir von Bauern aus dem nahen Umkreis Stralsunds. Dies sind nur einige Beispiele.

Gleichzeitig legen wir sehr großen Wert darauf, möglichst viele Prozesse der Verarbeitung in unserem Hause zu realisieren. So zerlegen wir ganze Rinder und Wildtiere direkt bei uns in der Küche. Aus Überzeugung.



Wir geben Ihnen unser Qualitätsversprechen.

Chef de Cuisine Björn Kapelke und sein Küchenteam

APERITIF • APERITIF

Carl-Wilhelm 0,1l <i>Cointreau, Cranberry, Prosecco - eine Kreation des Hauses</i>	6,50 €
Scheele-Spritz 0,2l - DER Klassiker! <i>Aperol, Grapefruitsaft, Rhabarberlikör, Prosecco</i>	6,50 €
Portonic 0,1l <i>Prickelnd herb, erfrischend leicht - ein Kult-Drink zum Menüauftakt</i>	7,50 €
Crémant de Bourgogne rosé 0,1l <i>Spritzig und leicht, rauchig nussige Aromen</i>	9,50 €

3-GANG MENÜ • 3-COURSE MENU

Pastinakensuppe mit Portweintrrauben

Creamy soup of parsnip served with portwine grapes

Filet vom Strohschwein in Kräutermarinade, mit confiierten Kräuterseitlingen, Thymianschalotten und Kartoffelbällchen


Pork fillet, marinated with herbs, served with mushrooms, thyme shallots and potato balls

Pommersche Klüttersuppe von der Birne mit Himbeersorbet

Pear soup served with small dumplings and homemade and raspberry sorbet

34,50 €

VORSPEISEN • STARTERS

Marinierte Blattsalate mit Cranberries und Gemüse-Chips 	12,50 €
<i>Marinated Salad served with cranberries and vegetable chips</i>	
Karamellisierte Ziegenkäse mit Trauben-Chutney und Baby Leaf	13,50 €
<i>Caramelized goat cheese served with grape chutney and Baby Leaf salad</i>	
Original Scheelehappen mit Roter Bete und Gurken-Salat	14,50 €
eine exklusive Kreation des Stralsunder Fischhändlers Henry Rasmus - der mit dem original Bismarkhering - für den Scheelehof <i>Herring speciality created by Henry Rasmus, fishmonger in Stralsund, served with beetroot, and cucumber salad</i>	
Carpaccio mit Parmesancreme, Rauke und gebratenen Pilzen	16,00 €
<i>Carpaccio served with parmesan cream, rocket salad and fried mushrooms</i>	

SUPPEN • SOUPS

Pastinakensuppe mit Portweintrrauben <i>Creamy soup of parsnip served with portwine grapes</i>	8,50 €
„Scheeles Fischsüppchen“ mit einem Hauch Meerrettich, deftigem Speck und frischen Kräutern <i>“Scheeles fish soup” served with horseradish, bacon and fresh herbs</i>	8,50 €
Orangen-Zimt-Süppchen mit Schnittlauch <i>Orange-cinnamon soup served with chives</i>	9,00 €

ZWISCHENGERICHTE • ENTREMETS

„Himmel und Erde“ - gebratene Blutwurst mit glasierter Apfelscheibe und Kartoffelpüree ein wahrer Gaumenschmaus <i>“Heaven and earth” - fried blood sausage served with apple and mashed potatoes - a real culinary delight</i>	15,00 €
Gebratene Entenleber mit Spitzkohl, Schalotten, Kartoffelpüree und Sanddornjus <i>Fried duck liver served with cabbage, shallots, mashed potatoes and buckthorn jus</i>	15,50 €

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Hausgemachte Pasta mit Feta, Lauch und Chili <i>Homemade pasta served with feta cheese, leek and chili</i>	14,50 €
--	---------

FISCHGERICHTE • FISH DISHES

Gebackenes Dorschfilet mit Bratkartoffeln, Weißkrautsalat und Remoulade <i>Baked cod fillet served with fried potatoes, coleslaw and remoulade</i>	18,50 €
Gebratenes Filet vom Ostseelachs mit Birne-Bohne-Speck und Karamellkartoffeln <i>Fried Baltic Sea salmon fillet served with pears, beans, bacon and caramelized potatoes</i>	24,00 €
„Fisch des Tages“ mit Spitzkohl und Rote Bete-Kartoffelpüree <i>“Fish of the day” served with cabbage and mashed beet root and potatoes</i>	

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.
Please ask for our special offer.

FLEISCHGERICHTE • MEAT DISHES

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und eingelegter Bete 14,50 €

weckt Kindheitserinnerungen auf der Zunge

"Königsberger meatballs" served with white sauce and capers, potatoes and marinated beetroot

Labskaus nach „Scheelehof Art“ 17,50 €

Den muss man probiert haben!

"Lobscouse Scheelehof Style" with beef, herring, beetroot, potatoes and fried egg

Filet vom Strohschwein in Kräutermarinade, mit confierten Kräuterseitlingen, Thymianschalotten und Kartoffelbällchen 24,50 €


Pork fillet, marinated with herbs, served with mushrooms, thyme shallots and potatoballs

Duett vom heimischen Wild mit Rosenkohl und Serviettenknödeln 29,50 €

Wild "ganz groß" von der Insel Rügen

Duet of venison served with brussels sprouts and dumplings

DESSERTS • DESSERTS

Pommersche Klüttersuppe von der Birne mit Himbeersorbet  8,50 €

Früher DER Abschluss des Sonntagsessens in Pommern

Pear soup served with small dumplings and homemade raspberry sorbet

Gebrannte Haselnusscrème mit Quittenragout und Schokoeis 9,00 €

Roasted hazelnut cream served with quince ragout and chocolate ice cream

Tarte mit pommerschen Äpfeln, dazu Vanilleeis und Zimtpflaumen 9,50 €

Apple tarte served with vanilla ice cream and cinnamon plums

Käseauswahl mit zweierlei Chutney 13,00 €

Choice of cheese served with two different chutneys

GAUD ÄTEN UN DRINKEN HÖLT LIEV UN SEEL TAUSAMEN...

Wir verwenden keine Zusatzstoffe.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen, Gluten oder Laktose enthalten.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

 vegane Gerichte – *vegan dishes*