RESTAURANT

SALVE 1899

RESTAURANT · BINZ AUF RÜGEN

SALVE 1899 vereint moderne Küche, regionale Produkte und den besonderen Charme der Ostsee – direkt an der Binzer Strandpromenade.

In unserer Küche entstehen Gerichte, die von der Region inspiriert und mit zeitgemäßer Leichtigkeit interpretiert werden. Frischer Fisch, heimisches Wild, saisonales Gemüse und ausgewählte Produkte regionaler Partner stehen dabei im Mittelpunkt.

Die besondere familiengeführte Atmosphäre unseres Hauses, der Blick auf die Ostsee und die Liebe zum Detail machen das SALVE 1899 zu einem Ort für genussvolle Stunden – vom ersten Aperitif bis zum letzten Glas Wein.

Gastfreundschaft hat in der Villa Salve seit über 125 Jahren Tradition. Erbaut im Jahr 1899 von Gräfin Kreis als Gästehaus, wurden hier schon damals Besucher mit besonderer Aufmerksamkeit bewirtet. Zu DDR-Zeiten diente die Villa Salve erst als Kindersanatorium später als Kindergarten, und manchem Binzer ist noch „der Ritt auf dem Löwen“ auf dem Spielplatz gut in Erinnerung geblieben.

Nach der umfassenden Restaurierung durch die Familie Schewe, die das Haus 1992 übernahm, verbindet das SALVE 1899 heute historische Bäderarchitektur mit moderner Gastlichkeit.

Familie Schewe & Team

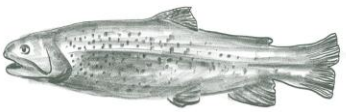
RESTAURANT

SALVE

1899

ANGEBOT

VOM TEICH AUF DEN TELLER.....



Im Ganzen Gebratener Bachsaibling 25,90

Zitronenbutter · Kräuterkartoffeln · Gurkensalat

Erdbeerbecher

Vanilleeis · Himbeersorbet · Erdbeeren · frische Sahne 7.00

REGIONALE PARTNER

Viele unserer Zutaten stammen von ausgewählten Produzenten und Manufakturen aus Mecklenburg-Vorpommern und der Insel Rügen.

Wild aus heimischer Jagd & Wildhandel Albrecht

Frischer Fisch · Müritz Fischer

Räucherfisch · Kutter & Küstenfisch Sassnitz Rügen

Käse- & Milchprodukte · Rügener Inselfrische Poseritz Rügen

Wurst · Fleischerei Blohm Prohn

Fleisch · Biopark Malchin, R. Thomsen

Eier · Mecklenburger Landpute Serverin

Kartoffeln · Kartoffelhof Stralsund

Rapsöl · Rügener Landhandel & Rothenkirchen Rügen

Regionale Obstbrände · Edeldestillerie Lieschow Rügen

Sanddornsaft · Kelterei Leithoff Stralsund

Bier · Störtebeker Braumanufaktur Stralsund & Inselbrauerei Rambin

Kohl · Elgeti Dr. Herwig & Monika & Kartoffeln & Gemüse Brodersdorf

Regionale Spirituosen · Männerhobby Brennerei Klein Kussewitz

APERITIFS & TROCKENE DRINKS

Inselkreide

Spezialität von der Inselbrauerei · mit Champagnerhefe
gebrautes Bier · serviert im Champagnerglas

0,15 l 4,50
0,33 l 9,00

Binzer Sanddorn Spritz

Sanddornlikör · Prosecco · Soda · Orange

0,2 l 8,90

Aperol Spritz

Aperol · Prosecco · Soda · Orange

0,2 l 8,90

Sarti Spritz

Sarti Rosa · Prosecco · Soda · Limette

0,2 l 8,90

Wildberry Lillet

Lillet · Thomas Henry Wildberry · Beeren

0,2 l 8,90

Limoncello Spritz

Limoncello · Prosecco · Soda · Minze

0,2 l 8,90

Belsazar Dry, Red (Wermuth)

5 cl 6,90

mit Thomas Henry Tonic

5 cl 10,50

Glas Sekt „Bernard-Massard“

Riesling Brut

0,1 l 4,40

Champagner „Joseph Perrier“

0,2 l 28,50

Sherry trocken

5 cl 7,90

Campari Soda oder Campari Orange

0,2 l 8,90

VORSPEISEN

Hausgebeizter Gewürzlachs 13,50

Violetter Senf · Schmand · Blattsalat · Himbeervinaigrette

Zweierlei vom heimischen Wild 17,50

Carpaccio & Schinken · Blattsalat · Wacholderschaum · Brot

Riesengarnelen in Knoblauch-Pernod- Butter 16,00

Blattsalat · Fenchel · Kirschtomate · Baguette

Pro zusätzlicher Garnele 5,00

Kleiner bunter Salat 7,50

Himbeervinaigrette · Gurkensalat · Kirschtomate · Sprossen · Kürbiskerne & Walnusskerne

SUPPEN

SIGNATURE DISH Fischsuppe SALVE 9,00

Tomatisierte Suppe · Fischfilets aus nordischen Meeren · geröstetes Baguette · Aioli

Kürbis-Kokos- Suppe 8,00

mit gerösteten Kürbiskernen - Kürbiskernöl

PASTA & VEGETARISCH

Tagliatelle mit Tomatenpesto 17,90

Hausgemachtes Tomatenpesto & Kirschtomaten
mit gebratenem Seehechtfilet (150g) 22,90

Risotto (auch vegan möglich) 18,50

Grüner Spargel · gebratene Pilze · Kirschtomaten · Grana Padano
mit gebratenem Lachs (150g) 23,50

Portion frischer Grano Padano 1,90

Gnocchi mit Kürbis gefüllt in Kürbis-Kokos-Sauce
Ziegenkäse · geröstete Kürbiskerne · Kürbiskernöl 17,90

FISCH

SIGNATURE DISH Fischteller SALVE 29,50

Lachs- · Seehecht- & Zanderfilet · Riesengarnele · Rahmwirsing · Grilltomate · Kräuterkartoffeln · Krustentierschaum

Gebratenes Seehechtfilet 24,90

Mediterranes Gemüse · Kartoffelpüree · Weißweinschaum

Zanderfilet auf der Haut gebraten 25,50

Spargel-Pilzgemüse · Kartoffelpüree · Weißweinschaum
Gebratenes Welsfilet aus mecklenburgischer Aquakultur 24,50

Linsencurry · Kräuterkartoffeln · Weißweinschaum

FLEISCH

Rumpsteak 250 g — 34,50

Potato Dippers · Salat · Kräuterbutter

Ragout vom heimischen Wild — 24,50

Gebratene Pilze · gebackene Semmelknödel · Preiselbeere

Heimischer Wildrücken mit Haselnusskruste rosa gebraten — 34,00

Bohnen – Birnen – Gemüse · Drillinge · Preiselbeer Pfeffer - Sauce

Wiener Schnitzel vom Kalb — 32,50

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeermarmelade

DESSERT

Joghurt-Crème-Brûlée 7,90

Joghurt von der Inselfrische Poseritz · Himbeersorbet

Schokoblondie & Erdbeercréme 7,90

Eispresso 5,50

Kaffee von der Springer Kaffeerösterei Rügen
Ein Shot Espresso · Vanilleeis

DIGESTIF

Edelobstbrände & Liköre in Öko - Qualität
aus der Ersten Edeldistellerie auf Rügen

Rügener Apfel- oder Birnenbrand	2 cl	4,50
Rügener Pflaumen- oder Mirabellenbrand	2 cl	5,50
Reneklodenlikör (Pflaume)	2 cl	4,50

AUS DEM SCHWARZWALD SCHEIBEL PREMIUM Edelobstbrände

Gold Williams oder Edle Himbeere	2 cl	4,70

SIGNATURE DISH Digestif Gedeck 6,50

Espresso & 2 cl Edelbrand oder Likör
Rügener Apfel, Birnenbrand oder Renekloden Likör