

 **Restaurant  
Rasender Roland**



 **Restaurant  
Rasender Roland**

**Augenweide und Gaumenschmaus  
direkt im Kleinbahnhof Binz**

# Gourmet-Stationen



## *Einsteigen bitte! Suppen*

<i>Zurückbleiben bitte!!!</i>	<i>Tagessuppe</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Schaffnermütze</i>	<i>Tomatensuppe mit Sahnetupfer</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Volldampf</i>	<i>Rügener Fischsuppe mit Fischfiletstücken und Gemüsestreifen</i>	<i>7,50 Euro</i>

## *Abfahrt! Vorspeisen (kalt und warm)*

<i>Prellbock</i>	<i>Gebackener Hirtenkäse in der Sesamkruste mit asiatischem Dipp &amp; Knusperstange</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Schwungrad</i>	<i>Reibeküchlein mit Streifen vom Räucher- lachs und einem „Klecks“ hausgemachtem Kräuterquark</i>	<i>8,90 Euro</i>
<i>Schienenweg</i>	<i>„Zweierlei vom Ziegenkäse“ -gebraten im Speckmantel auf Sanddorn- Birnen-Chutney -und gratiniert mit Honig &amp; Thymian</i>	<i>8,90 Euro</i>



## *Zwischenstop! Salate und vegetarische Gerichte*

*Kleiner gemischter Salat* 5,90 Euro  
*Beilagensalat*

*Großer gemischter Salat* 7,90 Euro

*Salatteller „Schranke“* 11,90 Euro  
*Frische Blattsalate , Tomate, Gurke, Paprika, Hirtenkäse,  
Oliven und Zwiebelringen*

*Salatteller „Weiche“* 13,90 Euro  
*Frische Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, dazu Streifen  
vom Hähnchenbrustfilet, im Sesam-Mantel gebacken*

*Die Salate reichen wir mit unserem hausgemachten  
Olivenöl-Balsamico-Kräuter dressing*

## *Vegetarisches Gericht !*

*Vegetarischer « Zugebegleiter »* 14,50 Euro  
*Gebackene Paprikaschote mit einer Hirtenkäse-Gemüsefüllung,  
Gemüse-Couscous und Joghurt-Minzsoße*





## *Station 1/2! Dampfende Fischgerichte mit Pfiff*

*Oberamts-  
vorsteher*      *Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet  
mit frischem Saisongemüse, hausgemachtem  
Kartoffelstampf und Rügener Senfsoße*      *17,90 Euro*

*Schaffner*      *Gebratenes Zanderfilet  
im Salbei-Schinken-Mantel  
dazu feines Rote-Bete-Gemüse,  
Risotto und Bärlauch-Sahne-Soße*      *18,90 Euro*

*Orient-Express*      *Lachsfilet - asiatisch zubereitet -  
dazu reichen wir orientalisches  
Gemüse-Couscous mit einer  
Kokos-Ingwer-Currysoße*      *18,90 Euro*

*Achtung !!!! Sonderfahrt !!!!*

*Folgendes Gericht wurde von uns speziell  
für die beliebte Fernsehsendung  
„Der Topfgucker“  
im NDR Nordmagazin kreiert.*

*Rasender  
Roland*      *In Weißwein und Basilikum gedünsteter  
Lachs-Zander-Zopf,  
an zarten Streifen von frischem Pfannengemüse,  
dazu Rügener Erdäpfel und eine  
leichte, köstliche Weinschaumsoße*      *18,90 Euro*



## *Station 2! Eisenbahners Lieblingsgerichte*

### *Die Kraft aus dem Kohleofen*

<i>Rangiergleis</i>	<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons à la Creme und knusprigen Pommes Frites</i>	<i>14,90 Euro</i>
<i>Lokführers Schmaus</i>	<i>Spare Ribs nach Art des Hauses mit knusprigen Pommes Frites und Krautsalat</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Eisenbahner- Pfanne</i>	<i>Ein kleines Schweinesteak, Hähnchenbrust- filet, hausgemachte Frikadelle, Grill- würstchen und Knusperspeckstreifen mit herzhaften Bratkartoffeln</i>	<i>17,90 Euro</i>
<i>Lokschuppen</i>	<i>Gebratene Schweinemedallions mit Rahm- würsing, zubereitet nach Art des Hauses, dazu hausgemachtes Kartoffelgratin</i>	<i>18,90 Euro</i>
<i>Haltepunkt</i>	<i>Geschmorte Ochsenbacke mit frischem Gemüse der Saison, Rotweinsauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf</i>	<i>19,90 Euro</i>
<i>Druckkessel</i>	<i>Argentinisches Rumpsteak (250 gr.) mit gebackenen Zwiebelringen, Kräuterbutter, dazu hausgemachtes Kartoffelgratin</i>	<i>24,90 Euro</i>
	<i>Passend zum Steak: Unsere schmackhafte Rotweinsauce</i>	<i>2,90 Euro</i>



## *Auf zur süßen Station ! Desserts*

### *Notbremse!*

*So lecker hmmm!  
Hier muss man einfach noch mal stoppen!*

<i>Trüllerpfeife</i>	<i>Sanddorn Creme-Brülée mit Apfelragout</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>Winkscheibe</i>	<i>Nach altem Hausrezept selbst gebackene Apfelringe mit cremigem Vanilleeis</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>Tender</i>	<i>Karamellisierte Kirschtomaten mit Basilikum und zartem Joghurt-Eis</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>Schlusslicht</i>	<i>Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu cremiges Pistazieneis</i>	<i>6,50 Euro</i>

*Weiterhin halten wir eine separate Eiskarte für Sie bereit,  
unsere Crew berät Sie gern.*

