

RESTAURANT
ZUM STÖRTI



RALSWIEK



SUPPEN

SÜßKARTOFFEL-KOKOSSUPPE
mit Ingwer, Joghurt & Cashewkernen
5€

RALSWIEKER „PHO BO“
hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Mie-Nudeln, Sojasprossen,
Frühlingszwiebeln & dünnen Scheiben von der Steakhüfte
6€

Fischtopf von Bodden- & Ostseefischen
mit reichlich Einlage & frischen Wurzelgemüwestreifen
7€

SALATE

FRÜHLINGSSALAT MIT KRÄUTERGREMOLATA
5€

STÖRTIS SALATBAR
knackige Blattsalate, Radieschen, Apfel, Feigen & Nüsse an einem Orangen-
Limetten-Dressing & frischem Baguette
10€

mit Jasmunder Hüftschinken & Frischkäsebällchen
oder
gebratener Hähnchenbrust
14€

Zu unseren Salaten bieten wir Ihnen wahlweise auch Joghurt- & Balsamico-Dressing an.



VORSPEISEN

HANNELORES KLASSIKER

Frischer, mit Liebe hausgemachter Gurkensalat

3€

TOMATE-CAPRESE

Kirschtomaten, Mozzarella-Bällchen & frisches Basilikum

9€

MATJES APFEL SALAT

mit Wasabicrème auf körnigem Roggenbrot von Bäcker Peters

7€

RÜGENER CROSTINI

geröstete Ciabattascheiben mit ausgewählten Produkten von der Insel Rügen

10€

RINDERCARPACCIO

mit Rucola, Pinienkernen & gehobeltem Parmesan

11€

HAUSGEMACHTE KARTOFFELWAFFEL

an gebeiztem Lachs, buntem Salat & frischem Kräuterquark

12€

FLAMMKUCHEN

VEGGIE

mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Zucchini, Frühlingslauch & frischem Rucola

10€

LACHS SPINAT

mit Kräuter-Sauerrahm, roten Zwiebeln & gehobeltem Parmesan

13€

VEGAN

SEEFÄHRER CURRY

Süßkartoffeln & knackiges Gemüse in leichter Curry-Mangosauce mit Duftreis

12€



PASTA

ALL`ARRABBIATA

Spaghetti mit scharfem Tomatenpesto & gehobeltem Parmesan

10€

WILD BOLOGNESE

aus frischem Wildfleisch aus der Region, mit Penne Nudeln

13€

RIESENGARNELEN

Schmale Bandnudeln mit Riesengarnelen, Kirschtomaten, Limette & Basilikum

14€

FISCH

MATJESFILETS NORDISCHE ART

Matjesfilets mit roten Zwiebeln, hausgemachter Remoulade & Pellkartoffeln

12€

STÖRTIS FISCHSÜLZE

Fischfilets eingelegt im Kräutergelee mit Wurzelgemüse, Bratkartoffeln & Salat

13€

SCHOLLEN PICCATA

Schollenfilet in der Parmesanhülle, mit Krabben, Schinkenwürfeln & Bratkartoffeln

14€

GEKRÄUTERTES KABELJAUFILET

auf Kartoffel-Selleriestampf, mit glasierten Möhren & Vanille-Senfsauce

15€

RÜGENER FISCHZAUBER

gebratene Filets von Lachs, Kabeljau & Zander mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade

18€



FLEISCH

DEFTIGE KALBSLEBER

mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelstampf & Apfelscheiben

15€

SCHWEINESCHNITZEL HAMBURGER ART

mit Bratkartoffeln & Spiegelei

14€

TOMAHAWK STILKOTELETT

400gr Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Land Schwein

an Ofengemüse, Kartoffelspalten & Kräuterbutter

26€

PIRATEN BURGER

aus 100% Angus Rind mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon & Camembert

„Rügener Badejunge“ im rustikalen Brötchen, Steak House Pommes

14€

STEAKS

Unsere Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet.

Alle Steaks werden "medium" gegrillt - oder genauso, wie SIE es wünschen!

Zu allen Steaks wird Salat serviert.

Landhähnchensteak 300g

herzhaft mariniert

10€

Iberico Karree

Spezialität vom spanischem Weideschwein

17€

Rumpsteak 300g

aus dem Roastbeef, mit typischem Fettrand

24€

Rib-Eye-Steak 300g

mit charakteristischem Fettauge, saftig

26€

Filetsteak 230g

das edelste Stück vom Rind

27€



BEILAGEN

Hausgemachte Kräuterbutter

2€

Knoblauchbrot

3€

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

5€

Bratkartoffeln mit Frühlingslauch

4€

Pfannengemüse

5€

Schmorzwiebeln

3€

Knackige Steak House Pommes

4€

Süßkartoffelpommes

5€

DESSERTS

Crème Brulée

an Rhabarberragout

6€

Schokoladentörtchen

an heißen Schattenmorellen & Pistazieneis

7€

Riskieren Sie auch einen Blick in unsere Kuchenvitrine & lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Angebot inspirieren. Wir empfehlen ausserdem eine vollmundige Kaffee- oder Kakaospezialität zu unseren Desserts.



GETRÄNKE

WASSER

Vio medium, still,	0,25l	2,50€
Vio medium, still,	0,75l	5,50 €

SÄFTE

Apfel, Orange, Kirsch, Cranberry, Grapefruit, Banane	0,2l	2,50€
Apfel, Orange, Kirsch, Cranberry, Grapefruit, Banane	0,4l	4,50 €

FRUCHTSCHORLE

Apfel, Orange, Kirsch, Cranberry, Grapefruit, Banane,	0,2l	2,50€
Apfel, Orange, Kirsch, Cranberry, Grapefruit, Banane,	0,4l	4,50 €
Vio Apfeldirektsaftschorle	0,3l	3,50€
Vio Rhabarberschorle	0,3l	3,50€
Vio Johannisbeerschorle	0,3l	3,50€

LIMONADEN

Coca Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,2l	2,50€
	0,5l	4,50 €
Feever Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale,		
Ginger Beer	0,2l	3,00€
Red Bull, Red Bull Cola, Red Bull Editions	0,3l	3,50€

BIER VOM FASS

Lübzer Pils	0,25l	3€
Von hier, Natürlich	0,4l	4€
Lübzer Schwarzbier	0,25l	3€
Von hier, kräftig, schwarz	0,4l	4€
Duckstein Rotblondes Original Obergärig, über Buchenholz gereift	0,3l	3,50€
Duckstein Kellerbier	0,3l	3,50€
Alster oder Diesel	0,25l	3€
	0,4l	4€



FLASCHENBIERE

Lübzer

Grapefruit, Lemmon, alkoholfrei

0,33l

3€

Erdinger Weizen

Hefe, Kristall, alkoholfrei, dunkel

0,5l

4,50€

Vitamalz

0,33l

3€

SECCO-APERITIF-CHAMPAGNER

Secco weiß

0,1l

4,50€

Secco rot

0,1l

4,50€

Störli Royal

Creme de Cassis, Secco

0,1l

4,50€

Aperol Sprizz

Aperol, Secco, Orange

0,25l

5,50€

Campari

Orange oder Soda

0,25l

5,50€

Pommery Pop

0,2l

19€

Champagner Pommery

0,75l

80€

AUS DER EDELDISTELLERIE LIESCHOW AUF UMMANZ

Renekloden Likör 20%

2 cl

3,00€

eine herrliche Edel-Pflaume –
in streng limitierter Abfüllung

4 cl

5,00€

Rügener Sanddorngeist 40%

2 cl

4,50€

Ausgezeichnet mit dem
„Best of Bio Spirit Award“Original

4 cl

8,00€

Rügener Sanddornlikör 20%

2 cl

3,50€

4 cl

4,50€



SPIRITUOSEN

Ramazzotti	2cl	2,50€
	4cl	4,50€
Fernet Branca	2cl	2,50€
	4cl	4,50€
Unicum	2cl	2,50€
	4cl	4,50€
Linie Aquavit	2cl	2,50€
	4cl	4,50€
Fischargeist	2cl	2,50€
Grappa	2cl	2,50€
	4cl	4,50€
Doppelkorn	2cl	2,00€
	4cl	4,00€
Baileys Irish Cream	2cl	2,50€
	4cl	4,50€
Tullamore Dew	2cl	3,00€
	4cl	5,00€
Jack Daniels	2cl	3,00€
	4cl	5,00€
Havana Rum	2cl	3,00€
	4cl	5,50€
Jim Beam	2cl	2,50€
	4cl	4,50€

KAFFEE & TEE

Espresso	2€
Espresso doppelt	3€
Kaffee Crema	2,50€
Kaffee Crema groß	3€
Cappuccino Kräftiger Espresso, Milch und feiner Milschaum	3€
Milchkaffee Traditionell hergestellt 50% Kaffee, 50% Milch	3,50€
Latte Macchiato Viel Milch, cremiger Milchschaum und ein Hauch von Espresso	4€
Kapuziner Kräftiger Kaffee mit flüssiger Sahne	3€



Mexikanischer Kaffee Kaffee, Schokolade, Milchschaum	4€
Heiße Vollmilchschokolade	3€
Heiße Vollmilchschokolade mit Sahne	4€
Heiße weiße Schokolade	3,50€
Heiße weiße Schokolade mit Sahne	4,50€
Heiße Milch	2,50€

TEESPEZIALITÄTEN

Unsere Teespezialitäten. Loser Tee, natürlich, in **Bioqualität**
Feiner Geschmack korrespondiert mit rauem Klima. Wer bietet Meer?

REIZKLIMA

Meersalz liegt in der Luft. Dank dieser besonderen Teemischung mit einem Hauch Salz, Ingwer und vielen Kräutern und Gewürzen hat jedes Klima seinen Reiz.

3,50€

AUF TAUCHSTATION

Auf Tauchstation gehen und den Alltagsstress hinter sich lassen. Das geht besonders gut mit diesem spritzigen Früchtetee der mit Sanddornbeere und einem cremigen Orangen-Quitten-Geschmack überzeugt.

3,50€

RÜCKENWIND

Wenn der Wind mal wieder von allen Seiten weht, kommt dieser kräftige und tiefrote Früchtetee gerade recht. Er erinnert an den Geschmack von Beeren und Omas roter Grütze.

3,50€

ALLE MANN AN BORD

Dieser kräftige Assam zeichnet sich durch eine feinwürzige, malzige Note und dunkle Tasse aus. Als klassischer Ostfriesentee ist er hervorragend mit Sahne und Zucker zu genießen.

3,50€

FRISCHER FRIESE

Wenn mal wieder alles aus dem Ruder läuft, bringt dieser erfrischende und zugleich aromatische Pfefferminztee es wieder ins Lot. Der Klassiker unter den Kräutertees.

3,50€

Ihnen hat unser Tee geschmeckt und sie möchten nicht mehr darauf verzichten. Wir haben alle Teesorten im Verkauf.