

 **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 & 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 & 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 1/1! Dampfende Fischgerichte mit Pfiff

Dienstabteil *Pikante Matjesfilets
mit deftigen Bratkartoffeln und
einer Apfel-Zwiebelsahnesoße* 13,90 Euro

Schlafwagen *Frisch gebratene Flunderfilets, dazu
reichen wir Ihnen unser hausgemachtes
Kartoffelstampf und Gurkensalat* 15,90 Euro

Nudeln fahren auf Fisch ab!!! (pasta meets fish)

Schwarzfahrer *Kabeljaufilet mit Tomate und Mozzarella
überbacken, dazu mediterranes Gemüse,
Bandnudeln und Bärlauchsahnesoße* 17,90 Euro

Zugführer *Gebratenes Lachsfilet
auf Spinat-Ricotta-Ravioli und Limetten-
Sahne-Soße, abgerundet mit Parmesan* 18,90 Euro



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.*

