villa salve

*Ich Binz, Dein Genuss!*

Liebe Gäste,

Gastfreundschaft und Tradition, das ist Binzer Lebensart seit über 100 Jahren. Die Villa Salve wurde 1899 von der Gräfin Kreis erbaut und als Gästehaus geführt.
Schon damals wurden die Gäste hier fürstlich bewirtet.
Familie Schewe erwarb 1992 das Haus und restaurierte es von Grund auf.

Genießen Sie das malerische Ostseepanorama und lassen sich von unserem Team verwöhnen.

Qualität ist unser Anspruch – zufriedene Gäste sind unsere Motivation.
Hier, bei uns kommt Alles „knackig frisch“ auf den Tisch!
Wir verarbeiten ausschließlich taufrische Ware und erlesene Zutaten.
Vertraute Partner und regionale Lieferanten machen dies möglich.

In unserem Restaurant bieten wir sowohl inseltypische als auch international inspirierte Gerichte an. Unsere Küche verarbeitet hochwertige Produkte und versteht ihr Handwerk.
Zu unseren Spezialitäten zählen der frische Fisch,
das zarte Wild und nicht zuletzt die auf den Punkt gegarten Steaks. Käse und Milchproduktevon der »Rügener Inselfrische«, Rügener Rapsöl sowie ausgewählte Beilagen zeugen von hervorragender Qualität und stellen Gaumenfreuden in Aussicht.

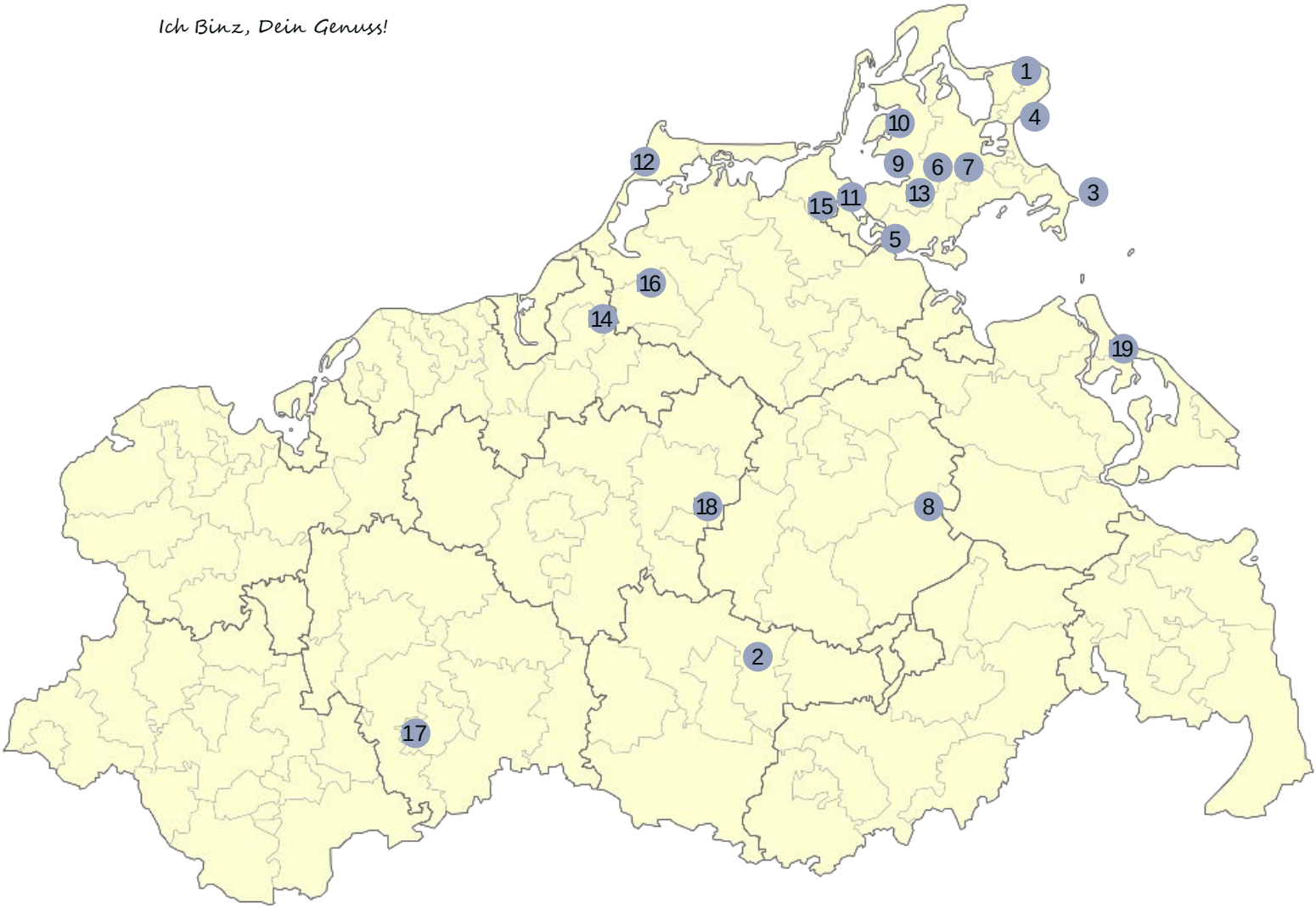
Bitte haben Sie Verständnis, sollte das bestellte Essen doch einmal etwas auf sich warten lassen. Ihre Geduld wird garantiert mit Qualität belohnt.

Wir danken herzlich und wünschen Guten Appetit!
Familie Schewe & das Team der Villa Salve

Eine Liste aller kennzeichnungspflichtiger Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

villa salve

*Ich Binz, Dein Genuss!*




## UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN:

| | | |
|---|---|---|
| 1) | Wild: | Von heimischen, bekannten Jägern |
| 2) | Frischer Fisch: | Müritz Fischer, Waren (Müritz) |
| 3) | Frischer Fisch: | Fischer Damp, Neu Reddevitz/Rügen |
| 4) | Heringsspezialitäten: | Parleviet & van der Plas, Mukran/Rügen |
| 5) | Käse- und Milchprodukte: | Rügener Inselfrische, Poseritz/Rügen |
| 6) | Wurst: | Fleischerei Blohm, Prohn |
| 7) | Käse: | Rügener Badejunge, Bergen/Rügen |
| 8) | Kartoffeln und Spargel: | Spargel- und Kartoffelhof Demmin |
| 9) | Rapsöl: | Rügener Landhandel, Rothenkirchen/Rügen |
| 10) | Regionale Obstbrände: | Edeldestillerie Lieschow/Rügen |
| 11) | Sandornsaft: | Kelterei Leithoff, Stralsund |
| 12) | Regionaler Likör: | Swatter Haase, Zingst |
| 13) | Bierspezialitäten: | Insel- Brauerei, Rambin/Rügen |
| 14) | Kohl: | Elgeti Dr. Herwig & Monika<br>Kartoffeln & Gemüse, Broderstorf |
| 15) | Bier: | Störtbecker Braumanufaktur, Stralsund |
| 16) | Regionale Spirituosen: | Männerhobby Brenerei, Klein Kussewitz |
| 17) | Fleisch | Biopark Malchin, R. Thomsen |
| 18) | Eier | Mecklenburger Landpute, Severin |
| 19) | Räucherfisch | Räucherei Thurow Freest |

## SUPPEN

**Mango - Curry - Suppe**
mit in Rügener Rapsöl gebratener Riesengarnele 7.00 €

**Binzer Fischtopf Teller**
Tomatierte Suppe von Zander, Lachs und Dorsch
mit mediterranem Gemüse, geröstetes Baguette & Aioli
***-Spezialität des Hauses-*** 9.00 €

**Hokkaidokürbis - Tomatensuppe**
mit Stremellachsstulle 7.00 €

## SALATE

**Blattsalat Variation & Gemüse der Saison** 6.00 €
Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,

**Blattsalat & Mee(h)r**
Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,
Fischfilets & Riesengarnele, Krustentierschaum dazu Knoblauchdip 17.00 €

**Blattsalat & Wild**
Blattsalat Variation & Gemüse der Saison,
Rügener Wildschinken & saisonale Waldpilze dazu Preiselbeeren 17.00 €

**.....Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen!**
Joghurt-Kräuter- oder Sesam-Balsamico-Dressing

## VORSPEISEN

**Regionale Crostinis**
mit Matjes, hausgebeitztem Lachs, Camenbert und
Wurstspezialitäten vom heimischen Wild 11.00 €

**Regionale Crostinis** für Zwei 21.00 €

**Ofenfrisches Baguette**
...mit Strauchtomaten, Knoblauch, Schalotten, Olivenöl & Pfeffer 6.00 €
...überbacken mit Kräuterbutter dazu Knoblauchdip 5.00 €

**Carpaccio vom Rügener Wild**
mit Pinienkernen, Babyleaf Salat, gehobeltem Parmesan,
Cherrytomaten & buntem Pfeffer 11.00 €

**In Rügener Rapsöl gebratene Garnelen**
mit Krustentierschaum & Baguette 9.00 €

**Ziegenkäse im Schinkenmantel**
mit Honig gratinierter Ziegenkäse,
dazu hausgemachtes Tomatenpesto & Nüsse 9.00 €

**Rügener Wildschinken von der Volano Aufschnittmaschine**
dazu frisches Brot, Butter & Preiselbeeren 10.00 €

## APERITIF

| | | |
|---|---|---|
| **Inselkreide**<br>Spezialität aus der Inselbrauerei | (0.1 l) | 3.50 € |
| **Binzer Sanddorn Spritz**<br>Sanddornlikör, Prosecco, Soda | (0.2 l) | 7.50 € |
| **Aperol Spritz**<br>Aperol, Prosecco, Soda | | |
| **The Basil Spritz**<br>Basilikum-Zitronenlimo, Prosecco | (0.2 l) | 7.50 € |
| **Belsazar Dry, White, Red (Wermuth)** | (5 cl) | 5.50 € |
| dazu passend ein Thomas Henry Tonic? | | 8.00 € |
| ... lieber einen alkoholfreien Aperitif? | | |
| **Crodino** Kräuteraperitif mit Soda und Orange | (0.2 l) | 6.50 € |

# PASTA & VEGAN

## ...UNSERE PASTA IST SELBSTGEMACHT!

**Tagliatelle & hausgemachtes Kürbis - Tomatenpesto (Vegan)** 12.00 €

**Tagliatelle & Riesengarnelen** 19.00 €
Tagliatelle mit Kürbis - Tomatenpesto & gebratenen Garnelen

**Tagliatelle & Babyspinat in Rahmsoße** 12.00 €

**Tagliatelle & Lachs**
Tagliatelle in Rahmsoße dazu Norwegerlachs & Blattspinat 16.00 €

**Veganer Kartoffel- Champignonauflauf**
dazu Babyleafsalat 14.00 €

***Portion frisch geriebener Parmesan*** 1.00 €

# FRISCHER FISCH

**Gebratenes Dorschfilet ››Himmel und Erde ‹‹**
mit Apfelrelish und Kartoffel - Speck -Püree 18.00 €

**Fischteller ››Villa Salve‹‹**
Lachs-, Dorsch- & Zanderfilet, Riesengarnele
Rahmwirsing & neuen Kartoffeln dazu Krustentierschaum
***- Der Renner seit 26 Jahren -*** 22.00 €

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**
dazu Kartoffel-Erbsen-Püree &
tomatisiertes mediterranes Gemüse & Krustentierschaum 20.00 €

**Norwegerlachsfilet unter Meerrettich - Kruste**
mit mariniertem Babyleafsalat & Zitronen - Pfefferrisotto 20.00 €

## FLEISCH

**Paderborner Hähnchenbrust »Supreme«**
dazu Champignons in Pfefferrahm & Kartoffel - Sellerie - Püree 19.00 €

**Karreé vom »Saalower Schwein«**
dazu Thymianzwiebeln & getrüffeltes Kartoffelpüree 20.00 €

**Original »Wiener Schnitzel«vom Malchiner Biokalb**
dazu lauwarmer Kartoffel-Rucola-Salat,
Preiselbeeren & ausgewählte Blattsalate 20.00 €

**250g Rumpsteak**
dazu Potatoe Dippers, Kräuterbutter & Salat 24.00 €

**Geschmorte »Dry Aged« Schweinebäckchen**
mit Portweinjus, Thymianzwiebeln & Kartoffel - Speck -Püree 20.00 €

**Brust und Keule von der Ente »Sous - Vide gegart«**
dazu Cranberryrotkohl, Serviettenknödel & Quittenconfit 20.00 €

## WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

**Wild-Ragout**
in Waldpilz-Rahmsauce & hausgemachter Tagliatelle 17.00 €

**Wildrücken**
zartrosa gegart
mit Waldpilz-Kartoffel-Püree, Preiselbeeren & Pfefferrahm 24.00 €

# DESSERT

**Apfel - Walnuss - Crumble**
dazu Sorbet von der Bartlett - Birne & frischer Sahne 7.00 €

**Crème Brûlée**
dazu hausgemachtes Himbeereis & Mangoragout 7.00 €

**Sanddorn - Butter - Eis**
mit Waldbeeren - Grütze 7.00 €

**Eispresso**
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis & frischer Sahne 4.50 €

## DESSERTWEIN

| | | |
|---|---|---|
| **Huxelrebe Beerenauslese** | | € |
| edelsüß, exotisch fruchtig, vollsaftig<br>harmonische Säure, aromatische Lieblichkeit | | |
| Vier Jahreszeiten e.G. Bad Dürkheim | (0.05l) | 5.00 |

## UNSER DIGESTIF GEDECK

**Espresso & 2cl *Edelbrand oder *-Likör**
**1STE Edeldestillerie Rügen**
*Rügener Apfel oder -Birnenbrand
*Renekloden- oder Sanddornlikör 7.00 €

## DIGESTIF

FEINSTE TROPFEN VON DER INSEL
**Edelobstbrände & Liköre in Öko-Qualität**
**aus der Ersten Edeldistellerie auf Rügen**

| | | |
|---|---|---|
| ● Rügener Apfel oder -Birnenbrand | (2cl) | 5.50 € |
| ● Schwarzbeer Appel, Mirabelle | (2cl) | 6.50 € |
| ● Rügener Kirsche oder -Pflaumenbrand | (2cl) | 6.50 € |
| ● Renekloden- oder Sanddornlikör | (2cl) | 5.50 € |

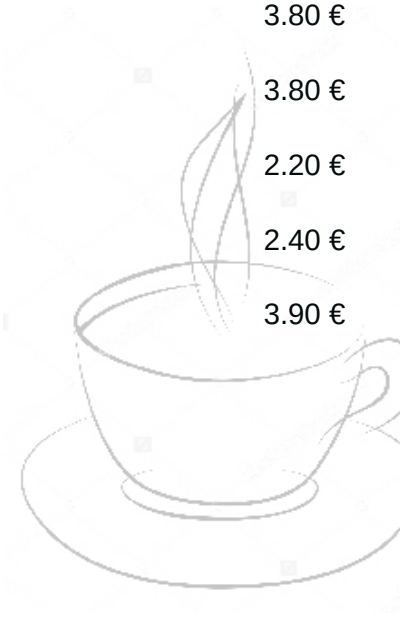
...AUS DER SCHWEIZ
**STUDER Les Vieilles Barriques**
**Barrique gereifte Edelobstbrände**

| | | |
|---|---|---|
| ● Vieil Abricot & Poire Williams<br>(Aprikose & Birne) | (2cl) | 6.50 € |

# KAFFEE & TEE

| | |
|---|---|
| **Tasse Kaffee** | 2.40 € |
| **Pott Kaffee** | 3.80 € |
| **Cappuccino** | 2.70 € |
| **Milchkaffee** | 3.80 € |
| **Latte Macchiato** | 3.80 € |
| **Espresso** | 2.20 € |
| **Espresso Macchiato** | 2.40 € |
| **Espresso double** | 3.90 € |

Daniel Moser since 1685
Älteste Kaffeerösterei Wiens



***Darjeeling Gold***

***Masala Chai***

***Earl Grey***

***Green Dragon***

***Morgentau***

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

***Ayurveda Herbs & Ginger***

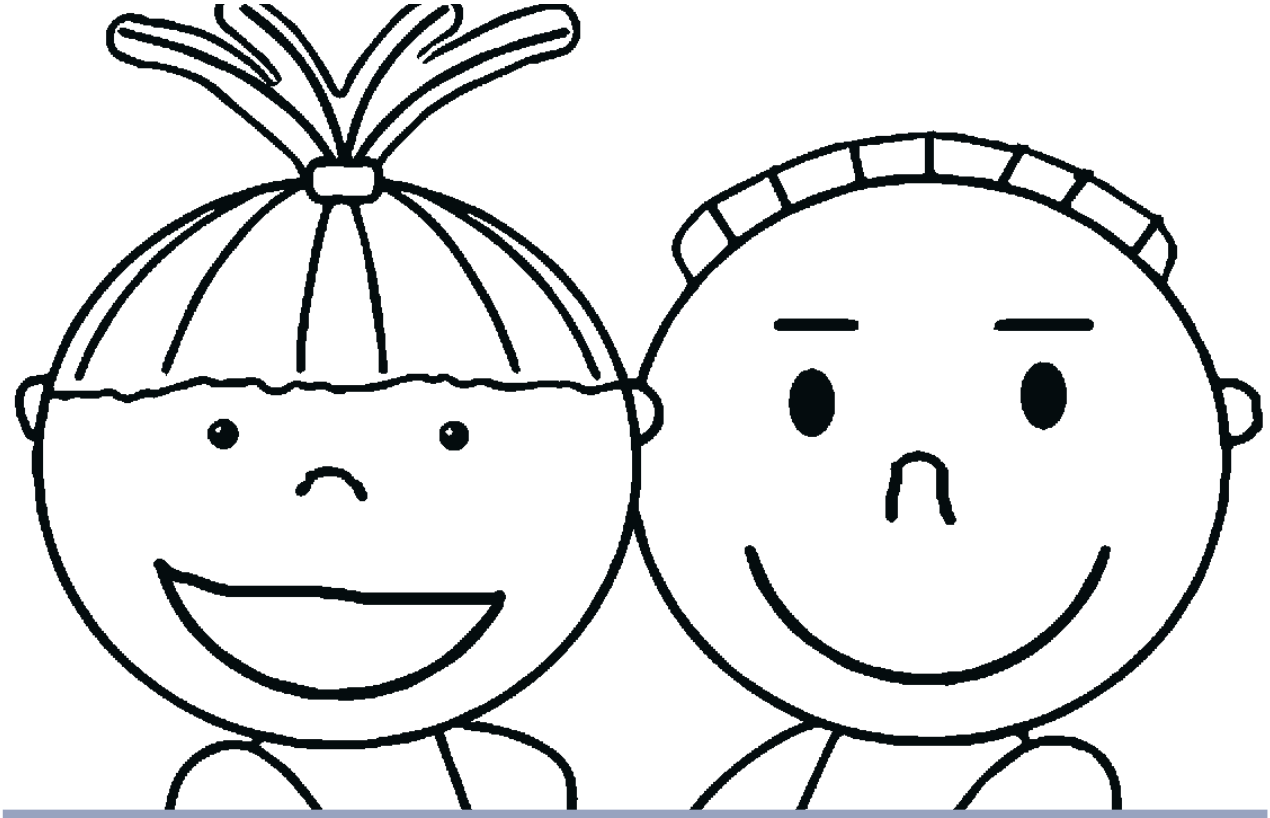
***Refreshing Mint***

***Fruity Camomile***

***Rooibos Cream Orange***

***Sweet Berries***

2.90 ***€***



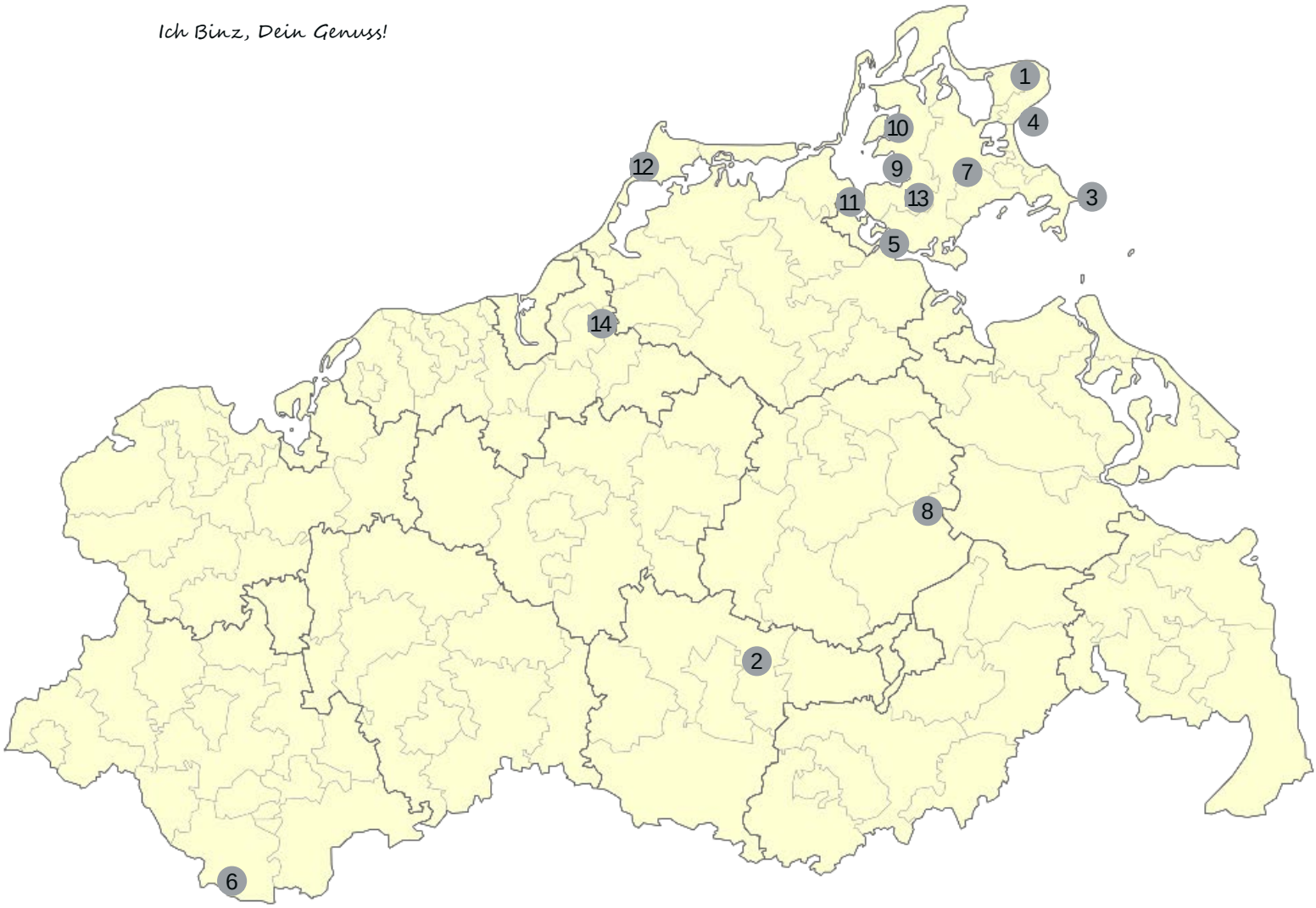
# FÜR UNSERE KLEINEN

*vorgesehen für Kinder bis max. 12 Jahre

| | € |
|---|---|
| **Kartoffelpuffer mit Apfelmus** | 4 |
| **Oma‘s Milchreis**<br>mit Zimt & Zucker, Apfelmus oder Beerengrütze | 4 |
| **Nudeln mit Bolognesesauce** | 5 |
| **Kleines gebratenes Dorschfilet**<br>mit grünen Kullererbsen & Kartüffeln | 7 |
| **Kleines Schweineschnitzel**<br>mit grünen Kullererbsen & Pommes | 7 |
| **Portion Pommes Frites**<br>mit Ketchup oder Mayonnaise | 4 |
| **Der lustige Eisclown** | 4 |

villa salve

*Ich Binz, Dein Genuss!*




OUR LOCAL SUPPLIERS:

| | | |
|---|---|---|
| 1) | Game: | Von heimischen, bekannten Jägern |
| 2) | Fresh Fish: | Müritz Fischer, Waren (Müritz) |
| 3) | Fresh Fish: | Fischer Damp, Neu Reddevitz/Rügen |
| 4) | Herring specialities: | Parleviet & van der Plas, Mukran/Rügen |
| 5) | Cheese and Milkproducts: | Rügener Inselfrische, Poseritz/Rügen |
| 6) | Cheese: | Kunst & Käse, Rögnitz |
| 7) | Cheese: | Rügener Badejunge, Bergen/Rügen |
| 8) | Potatoes and asparagus: | Spargel- und Kartoffelhof Demmin |
| 9) | Rapeseed oil: | Rügener Landhandel, Rothenkirchen/Rügen |
| 10) | Local fruit brandies: | Edeldestillerie Lieschow/Rügen |
| 11) | Sea buckthorn juice: | Kelterei Leithoff, Stralsund |
| 12) | Local liqueur: | Swatter Haase, Zingst |
| 13) | Beer specialities: | Insel- Brauerei, Rambin/Rügen |
| 14) | Cabbage: | Elgeti Dr. Herwig & Monika<br>Kartoffeln & Gemüse, Broderstorf |

## STARTERS

**RÜGENER WILDSCHINKEN FROM THE VOLANO COLD CUT MACHINE**
With hearty bread, cranberries and butter 10 €

**CROSTINIS WITH LOCAL DELICACIES**
Tartar of matie, home-pickled salmon,
»Rügener Badejunge«, cream cheese &
and sausage specialities from local game 11 €

**CROSTINIS FOR TWO PERSONS** 21 €

**OVEN FRESH BAGUETTE**
...with tomatoes, garlic, shallots, olive oil and pepper 6 €
...baked with herb butter and garlic dip 5 €

**CARPACCIO OF LOCAL GAME**
with pine nuts, babyleafsalad, sliced parmesan, confit tomatoes
and colorful pepper 11 €

**IN RÜGENER RAPESEED OIL ROASTED SHRIMP**
crustacean foam and baguette 9 €

**GRATINATED GOATCHEESE WRAPPED IN HAM**
with homemade tomatopesto, walnuts and baby leek salad 9 €

## SALADS

**VARIATION OF GREEN LEAVES & SEASONAL VEGETABLE** 6 €

**LEAF SALAD & OCEAN**
Green leaves and seasonal vegetable with
fish fillet and prawn shrimp, crustacean foam with garlic dip 17 €

**LEAF SALAD & GAME**
Green leaves and seasonal vegetable with
rügener wild ham and seasonal wild mushrooms and cranberries 17 €

**Homemade Dressings for you to choose!**
**yoghurt-dressing with aromatic herbs or**
**balsamic vinegar-sesame dressing**

## SOUPS

**»BINZER FISH SOUP«**
Hearty soup with different fish fillet from the Baltic Sea,
tomatoes, mediterranean vegetables, roasted bread & aioli
***- Our special house dish -*** 9 €

**MANGO CURRY SOUP**
With a king-prawn & fresh bread 7 €

**HOKKAIDO PUMPKIN TOMATOE SOUP** **7 €**
With smoked salmon crostini

## PASTA & VEGAN

### DAILY HOMEMADE **TAGLIATELLE**

**...WITH HOMEMADE PUMPKIN - TOMATO-PESTO (VEGAN)** 12 €

**...WITH TOMATO-PUMPKIN-PESTO & FRIED KING-PRAWNS** 19 €

**...WITH CREAMY BABYLEAFSPINACH** 12 **€**

**...WITH »NORWEGIAN SALMON« &**
**CREAMY BABYLEAFSPINACH** 16 €

**VEGAN POTATOE MUSHROOM CASSEROLE**
with baby leaf salad 14 €

**FRESHLY GRATED PARMESAN CHEESE** 1 €

# FRESH FISH

**PIKE PERCH FRIED ON THE SKIN**
With potato-peas-mash & mediterranean vegetables 20 €

**NORWEGIAN SALMON FILET IN A HORSERADISH-CRUST**
Served with babyleafsalad & lemon-pepper-risotto 20 €

**FISH PLATE „VILLA SALVE“**
Pan-fried filets of salmon, cod & zander, a king-prawn,
cream savoy cabbage & parsley-potatoes
***- Mostly ordered local dishes for 25 years -*** 22 €

**FRIED COD FILLET „HEAVEN AND EARTH“**
Served with potatoe bacon puree and apple relish 18 €

# MEAT SPECIALITIES

**PADERBORNER CHICKEN BREAST »SUPREME«**
fried chicken breast with mushrooms in a pepper cream sauce,
and potatoe - cellery puree 19 €

**KARREÉ OF»SAALOWER PORK«**
with thyme onions and truffled mashed potatoes 20 €

**»ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL«**
With potato-rucola salad, cranberries & tender greens-salad 20 €

**250g RUMPSTEAK**
with potatoes dippers, herb butter & salad 24 €

**BRAISED „DRY AGED“ PORK CHEEKS**
with port wine jus, thyme onions and
potato and bacon puree 20 €

**BRAEAST AND LEG OF THE DUCK**
with cranberry red cabbage,
napkin dumplings & quince confit 20 €

# FROM THE LOCAL FOREST

**MEAT CUT IN THIN SLICES OF GAME MEAT**
in a creamy sauce with mushrooms & homemade Pasta 17 €

**ROASTED SADDLE OF GAME MEAT**
on potato-mushroom-puree & cranberries 24 €

# DESSERTS

**WARM APPLE - CRUMBLE**
With homemade pear sorbet ice cream & fresh cream 7 €

**CRÈME BRÛLÉ**
With homemade raspberry ice cream & mango-sauce 7 €

**SEA-BUCKTHORN BUTTER ICE CREAM**
with wildberry-groats 7 €

**EISPRESSO**
Espresso with a scoop of vanilla ice cream & fresh cream 4.5 €