



SPEISEKARTE

Hotel Gesellschaftshaus · Bergen auf Rügen

1913 wurde unser Haus als Guttempler-Logenhaus errichtet. Seit 1937 ist es im Besitz unserer Familie – und damit seit knapp 90 Jahren ein Teil unserer Familiengeschichte und der Geschichte von Bergen auf Rügen.

Was einst als Gesellschaftshaus der Stadt ein Ort der Begegnung war, führen wir heute über Generationen hinweg mit viel Herz und persönlichem Engagement weiter. Aus dem damaligen Gesellschaftshaus ist unser Hotel Gesellschaftshaus Bergen auf Rügen mit Restaurant geworden – ein Ort zum Ankommen, Verweilen und Genießen.

In unserem Restaurant stehen wir für eine klassische nordostdeutsche Küche, wie wir sie selbst kennen und lieben: bodenständig, ehrlich und mit Liebe zum Handwerk. Dabei greifen wir gerne auf regionale Zutaten und Produkte von der Insel Rügen und aus der Umgebung zurück.

***Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten
Appetit!***

AUS UNSERER KÜCHE

Bodenständig, ehrlich, hausgemacht – so wie wir sie selbst lieben.



Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln



Steak „au four“ mit Kroketten



Zigeunersteak mit Pommes Frites



Matrosenteller



Ragout fin mit Käse überbacken



Bauernfrühstück

VORSPEISEN

1. Ragout fin mit Käse überbacken & Toast ^(A, G) 7,50 €
Eingekochtes Schweinefleisch, fein abgeschmeckt
2. Rügener Camembert gebacken mit Preiselbeeren & Toast ^(A, C, G) 7,50 €
3. Großer bunter Salatmix ^(G, M) 7,50 €



SUPPEN

4. Soljanka mit saurer Sahne ^(G) 6,00 €
5. Gulaschsuppe 6,00 €
6. Broccoli-Creme Suppe ^(G) 6,00 €



FLEISCHGERICHTE

7. Hamburger Schnitzel ^(A, C, G, M) 17,50 €
mit Spiegelei, deftigen Bratkartoffeln und Salatbukett
8. Steak „au four“ ^(A, C, G, M) 18,50 €
Schweinesteak mit Ragout fin und Käse gratiniert, dazu Kroketten und Salatbukett
9. Kutschersteak ^(A, G, M) 16,50 €
Schweinesteak mit Zwiebelringen, dazu deftige Bratkartoffeln und Salatbukett
10. Schweinesteak ^(A, G, M) 17,50 €
dazu Champignons, Pommes Frites und Salatbukett
11. Zigeunersteak ^(L, G, M,) 16,50 €
Schweinesteak, dazu Zigeunersoße, Pommes Frites und Salatbukett
12. Kalbsleber ^(A, G, M,) 19,50 €
Kalbsleber mit Zwiebeln, dazu deftige Bratkartoffeln und Salatbukett

Saisongerichte

Fragen Sie uns gerne nach unseren wechselnden Saisongerichten. Sie finden diese auch niedergeschrieben auf den Kreidetafeln.

FISCHGERICHTE

- 13. Rügener Brathering** ^(A, G, M) **17,00 €**
mit deftigen Bratkartoffeln und Salatbukett
- 14. Matjesfilet (Nordische Art)** ^(D, G, M) **17,00 €**
mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Remoulade, dazu deftige Bratkartoffeln und Salatbukett
- 15. Matrosenteller** ^(A, D, M, G) **21,50 €**
Rotbarschfilet „Müller Art“, dazu Kräuterremoulade, Kroketten und Salatbukett
- 16. Große Sassnitzer Kutterscholle** ^(A, D, M, G) **21,50 €**
dazu Bohnen im Speckmantel, deftige Bratkartoffeln und Salatbukett



EIERGERICHTE

- 17. Schinkenrührei** ^(A, C, G, M) **12,00 €**
mit deftigen Bratkartoffeln oder Brot und Salatbukett
- 18. 3 Spiegeleier** ^(C, G, M) **12,00 €**
dazu Bratkartoffeln und Salatbukett
- 19. Bauernfrühstück** ^(C, G, M) **13,50 €**
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, dazu Rührei und Gewürzgurke



**Ab 13. November Bis 26.März -
jeden Freitag**

Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln – 19,50 €

KINDERGERICHTE

für unsere kleinen Gäste

- 20. Ich weiß nicht** ^(A, C, G, M) 7,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Salatbukett
- 21. Hab keinen Hunger** ^(A, C, G, M) 7,50 €
Hähnchennuggets, dazu Pommes Frites und Salatbukett
- 22. Ist mir egal** ^(A, C) 6,00 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
- 23. Ich will das nicht** ^(A, C, D) 6,00 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites
- 24. Irgendwas** ^(G) 4,50 €
Pommes Frites rot-weiß
- 25. Ich hab großen Hunger** ^(A, C, D) 6,00 €
Spaghetti mit Bolognese
- 26. Räuberteller** ^(A, C, G) 0,00 €



VEGETARISCHE GERICHTE

- 27. Kräuter-Pilz-Omelett** ^(C, G, M) 13,50 €
mit Salatbukett
- 28. Sellerieschnitzel** ^(A, C, G, M, L) 13,50 €
mit Salatbukett
- 29. Ofenkartoffel** ^(G, M) 9,50 €
mit Kräuterquark und Salatbukett



Seniorenportion

Auf Wunsch servieren wir ausgewählte Gerichte gerne auch als halbe Portion – zu 70 % des Preises.

KALTE KÜCHE

- 30. Gemischte Aufschnitt-Platte** ^(G, M, A) 16,50 €
- 31. Spätheimkehrer Brot** ^(A, M) 9,00 €
2 Scheiben Brot mit Schinken und Butter



NACHTISCH

- 32. Gemischtes Eis mit Früchten** ^(G) 7,50 €
- 33. Schwedeneisbecher** ^(C, G) 7,50 €
Vanille Eis mit Apfelmus Eierlikör und Sahne
- 34. Rügener Leuchtturm** ^(G) 7,50 €
rote Beerengrütze mit Sahne
- 35. Schokoträumchen** ^(A, C, G) 7,50 €
kleines Schokoküchlein mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis



Aktuelles aus der Küche: Rügener Kohlwochen

Ende September bis Oktober: Rügener Kohlwochen mit deftigen Kohlgerichten.

GETRÄNKEKARTE

WARME GETRÄNKE

36. Große Kanne Kaffee	9,50 €
37. Pott Kaffee.....	3,50 €
38. Espresso	2,50 €
39. Doppelter Espresso	3,00 €
40. Espresso Macchiato	3,50 €
41. Cappuccino	4,00 €
42. Latte Macchiato	4,00 €
43. Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €
44. Glühwein	4,50 €



Ein Haus mit trockener Vergangenheit

Erbaut wurde unser Haus 1913 als Logenhaus der Guttempler – eines Ordens, der sich der vollständigen Enthaltensamkeit verschrieben hatte. Ausgeschenkt wurden hier also: Kaffee, Tee und Selterswasser.

Wir halten es heute etwas großzügiger – beginnen unsere Getränkekarte aus alter Verbundenheit aber trotzdem mit alkoholfreien Getränken.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- 45. Coca Cola**3,50 €
Glas 0,3 l
- 46. Fanta**3,50 €
Glas 0,3 l
- 47. Sprite**3,50 €
Glas 0,3 l
- 48. Apfelschorle**3,50 €
Glas 0,3 l
- 49. Glashäger Mineralwasser**3,00 €
Naturell/Classic Flasche 0,25 l
- 50. Glashäger Tonic Water**3,50 €
Flasche 0,25 l
- 51. Glashäger Bitter Lemon**3,50 €
Flasche 0,25 l
- 52. Kiba**3,50 €
Glas 0,3 l
- 53. Orangensaft**3,50 €
Glas 0,3 l
- 54. Tomatensaft**3,50 €
Glas 0,2 l
- 55. Bananensaft**3,50 €
Glas 0,3 l
- 56. Kirschsaft**3,50 €
Glas 0,3 l



BIERE

- 57. Alsterwasser** 4,50 € / 3,50 €
0,5 l / 0,3 l
- 58. Hausbier hell** 4,50 € / 3,50 €
0,5 l / 0,3 l
- 59. Hausbier dunkel** 4,50 € / 3,50 €
0,5 l / 0,3 l
- 60. Franziskaner Weißbier dunkel** 4,50 €
0,5 l
- 61. Franziskaner Weißbier hell** 4,50 €
0,5 l
- 62. Sanddornweizen**..... 4,00 €
0,33 l
- 63. Clausthaler alkoholfrei** 4,00 €
0,33 l



SEKT

- 64. Flasche Sekt** 30,00 €
Schweriner Burggarten 0,7 l
- 65. Glas Sekt** 6,00 €
Schweriner Burggarten 0,1 l



Prickeln aus dem Norden

Unser Haussekt kommt nicht von Rhein oder Mosel: Der Schweriner Burggarten stammt aus der Hanse Sektkellerei in Wismar – einer der nördlichsten Sektkellereien Deutschlands.

Ostsee im Glas, sozusagen.

WEISSWEIN / ROTWEIN

- 66. Offene Weine lieblich**6,00 €
Wahlweise Rot/Weiß 0,25 l
- 67. Offene Weine halbtrocken**6,00 €
Wahlweise Rot/Weiß/Rose 0,25 l
- 68. Offene Weine trocken**6,00 €
Wahlweise Rot/Weiß 0,25 l
- 69. Flasche Wein lieblich**17,50 €
- 70. Flasche Wein halbtrocken**17,50 €
- 71. Flasche Wein trocken**17,50 €



Unser All-Time-Favourite

Aperol Spritz – spritzig, fruchtig und der perfekte Begleiter für laue Abende auf unserer
Terrasse

6,50 € (Glas 0,2 l)

SPIRITUOSEN

KLARE & BRÄNDE

Preise für 2 cl / 4 cl

73. Rostocker Klarer	2,00 € / 4,00 €
74. Obstwasser	2,00 € / 4,00 €
90. Asbach	2,00 € / 4,00 €

WHISK(E)Y

75. Jim Beam	2,00 € / 4,00 €
76. Jack Daniel's	2,00 € / 4,00 €
78. Johnnie Walker Red Label	2,00 € / 4,00 €

RUM & AQUAVIT

77. Havanna Club 3 Jahre	2,00 € / 4,00 €
88. Jubiläums Aquavit	2,00 € / 4,00 €
89. Linie Aquavit	2,00 € / 4,00 €
92. Malteser Aquavit	2,00 € / 4,00 €

KRÄUTER & BITTER

72. Rostocker Lement Doppelkümmel	2,00 € / 4,00 €
83. Jägermeister	2,00 € / 4,00 €
84. Fernet Branca	2,00 € / 4,00 €
85. Ramazotti	2,00 € / 4,00 €
86. Wilthener Gebirgskräuter	2,00 € / 4,00 €
87. Fläminger Jagdlikör	2,00 € / 4,00 €
93. Fernet Branca	2,00 € / 4,00 €

LIKÖRE

79. Kirschlikör	2,00 € / 4,00 €
80. Eierlikör	2,00 € / 4,00 €
81. Pfefferminzlikör	2,00 € / 4,00 €
82. Baileys	2,00 € / 4,00 €

SPEZIALITÄTEN

91. Fischergeist	4,00 €
------------------------	--------

ALLERGENLEGENDE

Die Buchstaben hinter den Gerichten verweisen auf folgende der 14 EU-Hauptallergene:

A Glutenhaltiges Getreide

C Ei

E Erdnüsse

G Milch / Laktose

L Sellerie

N Sesam

P Lupinen

B Krebstiere

D Fisch

F Soja

H Schalenfrüchte (Nüsse)

M Senf

O Schwefeldioxid / Sulfite

R Weichtiere

Allergiker-Hinweis: Bitte sprechen Sie unser Personal an, wenn Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden. Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen auf Wunsch Alternativen zur Verfügung. Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung können unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten

Feiern Sie mit uns !



Familienfeiern, Geburtstage & festliche Anlässe

Ob rundes Jubiläum, Taufe oder Weihnachtsfeier im Kollegenkreis – wir decken gerne für Sie ein und sorgen für eine festliche Runde.

Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gerne rund um Ihre Feier bei uns im Gesellschaftshaus.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene A–R – Erläuterung siehe Allergenlegende am Ende der Karte