

Kulinarische Genüsse auf Mönchgut

Kulinarische Genüsse frisch aus der Naturlandschaft

Fisch, Lamm und Wild – Wiesenkräuter und Obstgenuss - Halbinsel Mönchgut hat kulinarische Traditionen bewahrt

In zahlreichen Dorfgaststätten der Halbinsel Mönchgut auf Rügen können Sie auch heute noch wie früher im „Döns“, in der beheizten Stube, sitzen und fangfrischen Hecht, Zander oder Steinbutt traditionell zubereitet essen. Auch für Räucherfisch sind die Mönchguter Spezialisten. Die hohe Kunst der einfachen Küche findet jedoch stimulierende Ergänzung durch engagierte Feinschmeckerköche. Was hier leckerer Hecht als Pfannfisch mit Bratkartoffeln ist, sind dort delikate Hechtklößchen mit Flußkrebse. Kulinarisch ist die Halbinsel Mönchgut auf Rügen heute so reich wie seine Landschaft. Das Fleisch des pommerschen Landschafes schmeckt aromatisch nach Meersalz und Wiesenkräutern, heimisches Wild ist von erster Qualität, in den Wäldern wachsen Blaubeeren und Steinpilze. Eine Hofbrennerei hat sogar die bodenständige Qualität der Schnäpse, Liköre und Fruchtaufstriche aus heimischem Obst erkannt.