



WILLKOMMEN IM SCHLOSS RATTEY

WELCOME TO RATTEY CASTLE

1690 verleiht Gustav Adolf Herzog von Mecklenburg-Güstrow den Besitz Rattey an Georg-Henning von Oertzen. Sein Sohn, Hans-Christoph von Oertzen, lässt 1806 das Herrenhaus als einen zweigeschossigen Putzbau im klassizistischen Stil auf den Fundamenten eines vormaligen Wehrturms derer von Manteuffel aus dem 14. Jhd. errichten. Zeitgleich entsteht der Landschaftspark mit Sichtachsen nach englischem Vorbild. Besonders beeindruckend sind die 13 Eichen im Schlosspark, deren Alter auf mindestens 700 Jahre geschätzt wird.

Das Herrenhaus Rattey wird zum Ende des 2. Weltkrieges durch die Familie von Oertzen an die Gemeinde verkauft. Die Familie verlässt Mecklenburg nach dem gescheiterten Hitler-Attentat, an dem Hans-Ulrich von Oertzen maßgeblich beteiligt war. Nach dem Krieg ziehen vorerst Flüchtlinge in das Gebäude ein, später werden die Räume auch durch einen Kindergarten, die Post und die LPG-Küche genutzt. Von 1996 bis 1998, getreu den klassizistischen Vorgaben, wird das Schloss Rattey aufwendig saniert und in ein Schlosshotel umgestaltet.

In Sichtweite vom Schloss, innerhalb der Gemarkung Rattey, erschließen sich 36 ha Weinbaufläche als nördlichstes Weinbaugebiet Deutschlands. Derzeit werden weiße Rebsorten Phoenix, Solaris, Muscaris, Helios, Sauvignier Gris, Johanniter, Blütenmuskateller, Donauriesling, Donauveltliner und Riesling sowie roter Regent, Rondo, Monarch, Cabernet Cortis und Cabernet Cantor kultiviert.

In 1690, Gustav Adolf, Duke of Mecklenburg-Güstrow, granted the Rattey estate to Georg-Henning von Oertzen. In 1806, his son, Hans-Christoph von Oertzen, commissioned the construction of the manor house—a two-story, plastered Neoclassical building—on the foundations of a 14th-century fortified tower that had belonged to the von Manteuffel family. At the same time, a landscape park featuring sightlines modeled on English designs was laid out. Particularly impressive are the thirteen oaks in the park, estimated to be at least 700 years old.

Towards the end of World War II, the von Oertzen family sold Rattey Manor to the municipality. The family had left Mecklenburg following the failed assassination attempt on Hitler, in which Hans-Ulrich von Oertzen played a key role. After the war, refugees initially moved into the building; later, the rooms were used by a kindergarten, the post office, and a collective farm (LPG) kitchen. Between 1996 and 1998, Rattey Manor underwent extensive renovation—adhering to its original Neoclassical design—and was converted into a manor-house hotel.

Within sight of the manor house and situated in the Rattey area, 36 hectares of vineyards form Germany's northernmost wine-growing region. Currently, the white grape varieties Phoenix, Solaris, Muscaris, Helios, Sauvignier Gris, Johanniter, Blütenmuskateller, Donauriesling, Donauveltliner, and Riesling are cultivated, alongside the red varieties Regent, Rondo, Monarch, Cabernet Cortis, and Cabernet Cantor.

VORSPEISEN | APPETIZERS

Kleiner gemischter Salat ^L 6,00 €
Small mixed salad

Großer gemischter Salat ^L 13,00 €
Large mixed salad

mit Hähnchenbrust 19,00 €
with chicken breast

Dressings zur Auswahl | dressings of your choice:

Schloss Rattey Rotweindressing | Kräuterdressing oder Honig-Senfdressing ^{G I J}
Schloss Rattey red wine dressing | herbed dressing or honey mustard dressing

Sellerie Carpaccio | Kürbis Chutney | Salatbouquet ^{I I J I F} 14,00 €
Celery carpaccio | pumpkin chutney | salad bouquet

Hirschrückenfilet gebeizt | Kürbis Chutney ^{F I H I I I J} 17,00 €
Pickled fillet of venison | pumpkin chutney

Rindertartar | Wachtelei | Kapernäpfel | Salatbouquet ^{D I J I C} 18,00 €
Beef tartare | quail egg | caper berries | salad bouquet

SUPPEN | SOUPS

Kürbissuppe | **Inselmühle Usedom** Kürbiskernöl | Kerne ^{G I E I H} 9,00 €
Pumpkin soup | Inselmühle Usedom pumpkin seed oil | seeds

Wildkraftbrühe | Gemüseeinlage ^{F I J} 9,00 €
Wild game broth | vegetable garnish

FISCH | FISH

Dorschfilet Rote Beete Risotto ^{AIDIFIGIIJL}	26,50 €
<i>Cod fillet beetroot risotto</i>	

VEGETARISCH & FLEISCH | VEGETARIAN & MEAT

Kürbis Walnüsse Salbei Rahm Tagliarini ^{AICIGIE}	18,00 €
<i>Pumpkin walnuts sage cream tagliarini</i>	

mit Hähnchenbrust	24,00 €
<i>with chicken breast</i>	

Dreierlei Rösti: Rote Beete Lauch-Mais Kartoffel-Kürbis	19,00 €
Schmand Salatbouquet ^{FIHIIJIKI8}	
<i>Three kinds potato pancakes: beetroot leek & corn potato & pumpkin cream salad bouquet</i>	

dazu kaltgeräucherter Lachs	25,00 €
<i>with cold smoked salmon</i>	

Pilzpfanne: Butterpilze Stockschwämmchen Egerlinge	23,00 €
Austernpilze Champignons Kroketten ^{AIG}	
<i>Pan of various mushrooms croquettes</i>	

Hähnchenbrust Rote Beete Kürbis-Kartoffelpüree ^G	24,00 €
<i>Chicken beetroot pumpkin potato puree</i>	

Wildgulasch Rotkohl Semmelknödel ^{CIGIIJ}	27,00 €
<i>Venison goulash red cabbage bread dumplings</i>	

Hirschbraten Kartoffel-Kürbis Potpourri Zwiebel ^{GIIJ}	28,00 €
<i>Roast venison potato-pumpkin medley onion</i>	

Wiener Schnitzel Streichholz-Pommes Frites Salat ^{AICIJ}	29,50 €
<i>Vienna style schnitzel thin French fries salad</i>	

Ochsenbäckchen Rotkohl Kürbis-Kartoffelpüree	32,00 €
<i>Braised ox cheeks red cabbage pumpkin potato puree</i>	

Entrecôte 250g Ofenkartoffel Sour Cream ^{CIGIJI4}	32,00 €
<i>Entrecôte 250g baked potato sour cream</i>	

DESSERT & EIS | DESSERT & ICE CREAM

Schwedenbecher ^{C I E I G I H I 1 I 8} 8,00 €
Swedish sundae

Apfelstrudel | Vanilleeis | Rosinen | Sahne ^{A I C I E I G I H I 1 I 8} 9,00 €
Apple strudel | vanilla ice cream | raisons | whipped cream

Kaiserschmarrn | Vanilleeis | Apfelmus | Rosinen ^{A I C I G} 9,00 €
Kaiserschmarrn | vanilla ice cream | apple sauce | raisins

Tartufo Cheesecake | Apfel Chutney ^{A I C I E I F I G I H} 9,50 €
Tartufo cheesecake | apple chutney

KINDERKARTE | CHILDREN'S MENUE

Liebe Eltern, Sie wissen doch ganz genau, was Ihre Kinder so gern essen...

Dear parents, you know exactly what your children prefer to eat...

Nudeln | Tomatensauce ^{AIGIJ}

7,50 €

Pasta | tomato sauce

Pommes frites serviert mit knusprigen Hähnchen-Nuggets ^{AICIGI3}

8,50 €

French fries served with crispy chicken nuggets

Bei Austausch der Beilagen berechnen wir 3,00 €. *We charge 3,00 € when exchanging side dishes.*



Unsere 2020 eröffnete Inselmühle ist eine Naturmanufaktur für regionale Spezialitäten aus eigenem Anbau auf der Insel Usedom. Kaltgepresste Speiseöle, naturbelassene Direktsäfte, köstliche Fruchtaufstriche, pommerscher Senf, Soßen und feine Spirituosen bieten wir direkt vor Ort in unserem Mühlenladen an: ohne Konservierungsstoffe und künstliche Zusätze. So schmeckt Usedom! Natürlich können Sie sich über unseren Onlineshop ein Stück Usedom auch per Post nach Hause holen.

Das Rezept für unseren traditionellen Pommern-Senf TUTOWER ORIGINAL ist über 150 Jahre alt und auch die Inselmühle hat eine lange, bewegte Vergangenheit. 160 Jahre wurde hier durch Krieg und Wendezeiten Getreide gemahlen, bis die in die Jahre gekommenen Räder stillstanden. Heute beherbergt das alte Gemäuer modernste Technik und ist nach langem Dornröschenschlaf von uns zu neuem Leben erweckt worden – mit viel Herzblut und Liebe zu unserer pommerschen Heimat. Fast alle Rohstoffe wachsen direkt vor unserer Haustür. Auf ca. 250 Hektar betreiben wir eine eigene Landwirtschaft auf der Insel. Unsere rasant wachsende Wasserbüffel-Herde weidet ganzjährig am Haff, betreibt Landschaftspflege am Rande unserer Obstplantagen und liefert Fleisch und Wurst in Bio-Qualität.

Zu gutem Essen gehört ein guter Tropfen. Die mehrfach ausgezeichneten Mecklenburger Landweine und Spirituosen unseres eigenen Weinguts Schloss Rattey runden unser Sortiment ab. Schloss Rattey ist das größte norddeutsche Weingut im nördlichsten deutschen Weinanbaugebiet „Stargarder Land“, beherbergt ein Hotel und braut das eigene Bier „Brohmer Landbräu“.

Aus der Region, für die Region und immer für eine Produktüberraschung gut, bleiben Sie dran!

LISTE DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE LIST OF ALLERGENS AND ADDITIVES SUBJECT TO DECLARATION

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES SUBJECT TO DECLARATION

- | | |
|----|--|
| 1 | mit Farbstoff <i>with colorant</i> |
| 2 | mit Konservierungsstoff <i>with preservatives</i> |
| 3 | mit Antioxidationsmittel <i>with antioxidant</i> |
| 4 | mit Geschmacksverstärker <i>with flavor enhancer</i> |
| 5 | geschwefelt <i>sulphurized</i> |
| 6 | geschwärzt <i>blackened</i> |
| 7 | mit Phosphat <i>with phosphate</i> |
| 8 | mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) <i>with milk protein (for meat products)</i> |
| 9 | koffeinhaltig <i>caffeinated</i> |
| 10 | chininhaltig <i>contains quinine</i> |
| 11 | mit Süßungsmittel <i>with sweetener</i> |
| 13 | gewachst <i>waxed</i> |

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE | DECLAREABLE ALLERGENS

- | | |
|---|--|
| A | Glutenhaltiges Getreide <i>cereals containing gluten</i> |
| B | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>crustaceans and its products</i> |
| C | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>eggs and its products</i> |
| D | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>fish and its products</i> |
| E | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>peanuts and its products</i> |
| F | Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>soy beans and its products</i> |
| G | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>milk and its products</i> |
| H | Schalenfrüchte <i>nuts</i> |
| I | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>celery and its products</i> |
| J | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>mustard and its products</i> |
| K | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>sesame seeds and its products</i> |
| L | Schwefeldioxid und Sulfite <i>sulfur dioxide and sulfites</i> |
| M | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>lupins and its products</i> |
| N | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>molluscs and its products</i> |