

Genussmomente 2024





VIELSEITIGKEIT UND LECKERE HEIMATKÜCHE

Entdecken Sie frische Zutaten, kombiniert mit hausgemachten Raffinessen und verfeinert mit Kräutern aus unserem Schlossgarten.

Das Restaurant EARL steht für Vielseitigkeit, kreative und leichte Küche gepaart mit regionalen Köstlichkeiten, für Sie zubereitet aus besten Zutaten.



Der Start in den Tag - Frühstück für alle

Ihr Tag auf Rügen beginnt mit unserem besonderen Frühstücksbuffet. Zu feinen Kaffee- & Teespezialitäten genießen Sie nicht nur alle klassischen Komponenten eines ausgewogenen Buffets, sondern auch unsere mit viel Liebe und vorzugsweise selbst hergestellten Produkten wie Marmeladen, Joghurtsorten und Frischkäse mit Kräutern aus unserem Schlossgarten. Unsere Eierspeisen bereiten wir stets à la carte für Sie zu.

Buchen Sie Ihr Frühstück auf Schloss Ranzow für 24,- € pro Person Räuberteller bis 3 Jahre gratis | Kinder bis 11 Jahre zahlen 1,- € je Lebensjahr Täglich von 8 bis 11 Uhr Wir bitten um Reservierung



An Karfreitag werden Sie von unserem EARL-Team vollkommen umsorgt. Es erwarten Sie ein feierlicher Begrüßungssekt und ein feines Karfreitags-Menü rund um das Thema Fisch – ob geräuchert, gebeizt oder roh mariniert. Als süßen Abschluss genießen Sie unser Dessertbuffet mit höchsten Qualitätsansprüchen unserer Küche.

Karfreitagsmenü 39,- € pro Person (2-Gang und Dessertbuffet) Wir bitten um Reservierung



Ostern auf Schloss Ranzow Ostersonntag 31. März von 11 bis 14 Uhr

Auch dieses Jahr laden wir Sie am Ostersonntag von 11 bis 14 Uhr herzlich zu unserem traditionellen Oster-Brunch im gemütlichen Ambiente auf Schloss Ranzow ein.

Genießen Sie unser feines und regionales Frühstücksbuffet mit hausgemachten Aufstrichen und Salaten sowie köstlichen Desserts. Außerdem warten warme Gerichte auf Sie.

Um 14 Uhr suchen Sie in unserem Schlossgarten gemeinsam nach bunten Eiern.

Finden Sie das große Ei und gewinnen Sie zwei Übernachtungen auf Schloss Ranzow.

Osterbrunch 38,- € pro Person | Räuberteller bis 3 Jahre gratis Kinder bis 11 Jahre zahlen 1,- € je Lebensalter Wir bitten um Reservierung

Hausgemachter Osterkuchen & Kaffeespezialitäten Ostersonntag • 31. März von 15 bis 17 Uhr

Tauchen Sie ein in die Atmosphäre des Schlosses und genießen Sie die Düfte von frisch gebrühtem Kaffee, während Sie sich von unseren köstlichen hausgemachten Kuchen verführen lassen.



EARLs Maischolle

Mai

Wärmere Frühjahrstage, hellgelbe Maifelder und die ersten Schollen im Jahr. Im Wonnemonat Mai servieren wir Ihnen einen norddeutschen Fischklassiker, knusprig gebraten mit Speckstippe oder Krabben, Butter und Zitrone.



EARLs Spargelwochen

Mai & Juni

Das königliche Gemüse hält Einzug bei und im Restaurant EARL. Die ersten Frühlingsgefühle liegen auf der Zunge beim Geschmack frischen Spargels, ob grün oder weiß. Genießen Sie im Mai und Juni Spargel-Genuss ohne Grenzen. Ob kalt oder lauwarm, gegrillt oder gekocht, bei diesem vielseitigen Gemüse kann man sich so richtig austoben! Und das tun wir mit viel Leidenschaft.



EARLs Pfifferlingswochen

August

In diesen Wochen kommen alle Freunde des frischen Pfifferlings auf Ihre Kosten. Zu Ehren dieses schmackhaften und edlen Waldpilzes hat die Schlossküche dem Pfifferling eine sommerliche Saisonkarte gewidmet. Diese mit Empfehlung von Küchenchef Thomas Becker wird Sie in diesen Wochen begleiten und sich in ausgewählter Sommervariante vorstellen.



EARLs TrüffelSeptember

Mittlerweile ein September Klassiker des EARL's. Frische Pasta und bester Trüffel — mehr braucht es nicht. Wahlweise mit Linguine, Tagliatelle, Spaghetti oder Ravioli. Lassen Sie sich von der intensiven Aromenvielfalt und der edlen Note der Trüffel begeistern. Die passende Weinempfehlung, zum nussigen Aroma der Trüffel, haben wir auch schon für Sie vorbereitet.



Rüganer Wildgenuss Oktober

Im Oktober erwarten Sie im Restaurant EARL auf unserer Saisonkarte Spezialitäten rund um Wildgerichte aus Mecklenburg-Vorpommern und der Insel Rügen. Das Wild aus den Wäldern von Rügen hat einen besonderen Ruf, ihr Fleisch gilt als Delikatesse. Zu Recht werden Sie feststellen, wenn Sie davon eine Wildessenz, Braten, geschmortes oder zarte Filets im EARL genießen.

EARLs Entenbraten

01. November bis 23. Dezember



Genießen Sie zusammen mit Ihren Lieben ein weihnachtliches Festessen wie zu Hause. Unsere Küche kümmert sich um Ihren Festtagsbraten – wir reichen dazu köstliche hausgemachte Kartoffelklöße, reichlich Rotkohl, unseren beliebten Semmelrosenkohl und viel Soße – "alles wie bei Muttern".

Ganze Ente inkl. Beilagen satt 65,- € für 2 Personen Wir bitten um Reservierung bis mindestens zwei Tage im Voraus.

EARLs Entenbraten auch zum Mitnehmen

Wir bereiten alles für Sie vor: Eine ganze Ente inklusive Beilagen, Zubereitungsanleitung und Gewürzen. Alle Zutaten sind portioniert. Bitte bestellen Sie Ihre Ente mindestens zwei Tage im Voraus.

Ganze Ente inkl. Beilagen satt 60,- € für 2 Personen Abholung im Restaurant EARL November & Dezember Wir bitten um Reservierung bis mindestens zwei Tage im Voraus



Weihnachtsfeier

01. November bis 22. Dezember

Sie möchten mit Ihren Mitarbeitern, Kollegen und geschäftlichen Freunden ein arbeitsreiches und erfolgreiches Jahr auf diesem Wege feiern?
Oder mit Ihrer Familie einen schönen vorweihnachtlichen Abend verbringen?

Das Team von Schloss Ranzow freut sich darauf, Sie in gemütlicher Atmosphäre kulinarisch zu verwöhnen und bei Ihrem Vorhaben unterstützen zu dürfen. Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Bis zu 50 Personen finden im Schlossrestaurant EARL Platz – bis zu 70 Personen in unserem verglasten OKTAGON

3-Gang-Menü ab 36,- € pro Person

4-Gang-Menü ab 42,- € pro Person





Köstliche Eigenkreationen mit Meeresblick

Ganzjährig nachmittags

Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Eiskreationen wie Lavendel oder Zitronen-Thymian-Eis überraschen.

Abwechslungsreiches Eissortiment oder hausgemachte Kuchen — wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen. Der traumhafte Blick auf die Ostsee von unseren Terrassen ist inklusive



Klassiker der Kindheit

Ab Mai – jedes erste Wochenende im Monat

Wir schwelgen in Erinnerungen unserer Kindheit. An jedem ersten Wochenende des Monats erwarten Sie Klassiker aus der Kindheit und aus der Region. Wie ein leckerer Pannfisch aus dem Norden, das Senfei nach Großmutters Art, Schmorgurken aus dem Weckglas und vieles mehr.

Zeibig Schloss Ranzow Betriebs GmbH

Schlossallee 1 · 18551 Lohme/Rügen · www.schloss-ranzow.de

Wir freuen uns, auf Ihre Reservierung telefonisch unter +49 (0)38302 - 88 91 0 oder schriftlich per E-Mail an info@schloss-ranzow.de.



Entdecken Sie unsere kulinarischen Highlights.





Brunch Termine

Von 11 bis 14 Uhr

31. März – Osterbrunch

19. Mai – Pfingstbrunch

06. Oktober – Herbstbrunch

08. Dezember – Adventsbrunch

15. Dezember – Adventsbrunch

38,- € pro Person | Räuberteller bis 3 Jahre gratis Kinder bis 11 Jahre zahlen 1,- € pro Lebensjahr Wir bitten um Reservierung



Weihnachtsmarkt auf Schloss Ranzow

Sonntag, 08. Dezember

Erleben Sie mit uns den Zauber der Weihnachtszeit und verbringen Sie stimmungsvolle Stunden auf unserem idyllischen Schlossgelände. Genießen Sie das gemeinschaftliche Beisammensein bei warmen Getränken und köstlichen Speisen.
Auf unserem Weihnachtsmarkt erwarten Sie Stände mit kreativen Geschenkideen, kunstvollen Dekorationen und regionalen Produkten.



EARLs Weihnachtsmenü

25. & 26. Dezember

Jedes Jahr zum Einklang der Adventszeit verwandelt sich Schloss Ranzow in ein weihnachtliches Märchenschloss. Unser Team heißt Sie im gemütlichen Ambiente unseres Restaurants EARL herzlich willkommen. Genießen Sie zusammen mit Ihren Lieben unser weihnachtlich inspiriertes 4-Gang-Festtagsmenü, welches die Weihnachtszeit zu einer ganz besonderen werden lässt. Außerdem genießen Sie die zauberhafte Atmosphäre des gesamten Schlosses, während Sie einen rundum vollkommenen Abend bei uns verbringen.

4-Gang Festtagsmenü 65,- € pro Person Wir bitten um Reservierung



Ruhig & entspannt Richtung Neujahr

31. Dezember von 18 bis 22 Uhr

Lassen Sie uns auch in diesem Jahr im gemütlichen, entspannten Ambiente die letzten Stunden des Jahres verbringen und genießen. Ohne Stress, ohne Hektik und, der Tierwelt zuliebe, auch ohne Feuerwerk.

Freuen Sie sich auf ein schönes 5-Gang-Menü und lassen Sie das Jahr langsam ausklingen.

5-Gang-Galamenü 85,- € pro Person inkl. Sektempfang Wir bitten um Reservierung



Feiern | Hochzeiten | Tagungen

Schloss Ranzow ist vielfältig. Mit unserem verglasten Eventsaal OKTAGON (bis 70 Personen) schaffen wir noch mehr Räumlichkeiten und Flexibilität.

Schloss Ranzow — Ihre Feier-, Hochzeits- und Tagungslocation. Wir schaffen für jeden Anlass den richtigen Rahmen.

