

Reisetagebuch 12.2015: Rügen
Reisende: Wiebke und Martin

Mittwoch, 23.12. Wiebke sammelt mich um 15:30 Uhr am Harburger Bahnhof ein und ganze 4 Stunden später checken wir in unser Hotel Nixe in Binz ein. Als Weihnachtsgeschenk erhalten wir ein Upgrade in die mon Suite, die größte und schönste im Haus. Wir spazieren zur „Strandhalle“, wo wir wieder grandios zu Abend essen. Ich schmelze in Gebackenen Krüstchen von der Schweinebacke auf Bohnenpüree mit Ochsenchwanzjus, Speckpulver und Kräuterpesto gefolgt von „Lothars – Leibgericht“, frischer Ostseedorsch von der Gräte gerupft unter Stampfkartoffeln und Erbsen gehoben, mit Knusperzwiebeln dazu Senf-Sahne-Sauce und etwas Kalbsjus. Wiebke genießt Getrüffelten Ziegenfrischkäse auf gebackener Rauke mit Rapshonig und rosa Pfefferkrokant sowie selbstgemachtes Sauerfleisch vom Gademower-Eisbein mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet. Alles sehr freundlich serviert, perfekt abgeschmeckt und richtig lecker! Der 2014 Müller - Thurgau von Pavis und die 3 unterschiedliche Birnen der 1sten Edeldestillerie Rügen, Conference, Alexander-Lucas und Rügener Birne runden den Abend ab.



Donnerstag, 24.12. Merlot und ich spazieren zunächst ganz allein am Strand, anschließend genießen wir das wunderbare Frühstück im Hotel bis 11:00 Uhr. Da heißt es bummeln gehen und wir wandern durch die Fußgängerzone. Um 16:00 Uhr ist Teatime in unserem Zimmer mit Bescherung, anschließend Sauna und Entspannung bis zum Abendessen im Hotel um 19:00 Uhr. Die anderen vier Hausgäste und wir werden von der Direktorin persönlich mit einem Drink an der Bar begrüßt und auch bedient. Es gibt winterliche Blattsalate, eine malorkinische Tomatensuppe, Lammnüsschen mit Gorgonzola überbacken und eine kleine Käseauswahl. Die „Ersatzköchin“ hat sehr gute Arbeit geleistet, alles ist lecker zubereitet. Dazu trinken wir zunächst den 2015 Domaine Horgelus blanc, eine Cuve aus Colombard und Sauvignon gefolgt vom 2014 Cotes du Rhone „Belleruche“ von Chaputier. Die Digestive gehen auf's Haus, da es nur zwei unterschiedliche Gläser und immer nur noch einen Rest in der jeweiligen Flasche gibt. Die Kirsche und die Zwetsche der 1sten Edeldestillerie Rügen sind aber trotzdem sehr lecker.

Reisetagebuch 12.2015: Rügen
Reisende: Wiebke und Martin

Freitag, 27.12. Blauer Himmel und die Sonne scheint, so macht ein Strandspaziergang am Morgen richtig Spaß und Appetit auf das großartige Frühstück! Anschließend fahren wir in den Nationalpark Jasmund, der Spaziergang ist aber für uns zu lang und wir fahren spontan zu Karl's Erdbeerhof. Nachmittags genießen wir zunächst die Ruhe und dann ausgiebige Massagen. Zum Abendessen spazieren wir ins „freustil“, dem Sterne-Restaurant der Insel. Auch bei unserem zweiten Besuch ist der Empfang herzlich und wir bekommen den gleichen Tisch wie Weihnachten 2014. Das Weihnachtsmenü gefällt uns auf Anhieb und wir genießen Mixed Pickles aus dem Freustiel Garten auf Quinoa-Acker, Kürbiscremesuppe mit geflammten Lachs von den Farör Inseln, Entenbrust unter der Sesamkruste mit Rotkrautsalat und Kartoffelravioli sowie als Dessert „Winterwonderland“. Tolle Weine, passend zu jedem Gang und zum Abschluss einen Schwarzbeer-Appel Brand der 1sten Edeldestillerie Rügen.



Samstag, 26.12 Es schüttet aus Eimern und der Spaziergang wird zu Odyssee. Wir lesen und relaxen in unserer Suite, der Regen hört aber nicht auf. Zum Abendessen werden wir um 18:30 Uhr abgeholt und in's „Rugard's Gourmet“ im Rugard's Strandhotel gefahren. Man erinnert sich noch gut an unseren Besuch Weihnachten 2014 und hat ein grandioses vier Gänge Menü vorbereitet. Es beginnt mit weihnachtlichem Gewürzlachs, gefolgt von Sauté von der Jakobsmuschel mit Artischocken, geschmorte Kalbsbacke mit Selleriepüree und endet mit einem Zimtrigel mit Zwetschgeneis und Schokoladensand. Dazu tolle glasweise Weine von Herrn Thomas Arndt ausgesucht.

Sonntag, 27.12. Nach einem ausgiebigen Strandspaziergang frühstücken wir ein letztes Mal sehr gemütlich und lang. Frau Carina Ratzke kommt noch vorbei um sich zu verabschieden und wir buchen gleich für 2016. Drei Stunden später sind wir schon zu Hause.