

Suppen

Hausgemachte Fischsuppe 4,00 €

mit Zitrone und saurem Rahm, dazu frisches Baguette(D,G,H)

Soljanka 4,00 €

dazu frisches Baguette(A,G)

Tomatenensuppe 4,00 €

dazu frisches Baguette(A,G)

Garnelen-Curry-suppe (scharf zubereitet) 6,50 €

dazu frisches Baguette(A,G)

Vorweg und für Zwischendurch

Gebackener Schafskäse 6,80 €

mit Tomate und Knoblauch dazu Baguette(A,G)

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren 6,50 €

und Toast

Schlemmersteak 6,50 €

kleines Schweinesteak auf Toast mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter(A,G)

Würzfleisch im Nöpfchen, 4,90 €

mit Käse überbacken, dazu reichen wir Zitrone und Toast(A,G,H)

Gebackene Tintenfischringe, 6,80 €

mit Knoblauch- Dipp,

dazu frisches Baguette(A,C,G,M)

dazu Salatbukett

Salatteller

Kleiner gemischter Salat, 6,00 €
mit hausgemachtem Dressing(G)

Kleiner gemischter Salat, 6,80 €
mit Schafskäse(G)

Salatteller „Spezial“, 9,60 €
*mit grünem Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln,
dazu gebratene Lachsstreifen, schwarzen Oliven
und frischem Baguette(D,G)*

Salatteller „Leichte Brise“, 9,60 €
*mit gebratenem Putenstreifen, Buttercroutons,
einem Joghurt- Kräuter- Dressing
und frischem Baguette(A,G)*

Eierspeisen

Deftiges Bauernfrühstück 8,90 €
(C,G,1,2)

Senfeier mit Salzkartoffeln 7,50 €
und Salatbeilage (A,C,G,I,1,2)

Vegetarisches

Bunte Nudel-Gemüse-Pfanne 9,90 €
(A,C,G)

Käseschnitzel mit Buttergemüse 11,00 €
und Kartoffelkroketten(A,C,G)

Fleischgerichte

Schweinemedallions, 14,00 €
*an Gorgonzolasoße, dazu Broccoli
und Kartoffelkroketten(A,C,G)*

Schweinemedallions mit Rahmchampignons, 14,00 €
dazu Broccoli und Kartoffelkroketten(A,C,G,)

Filetspitzen mit Pilzen in Rahmsoße 13,50 €
dazu Bandnudeln(A,C,G,H)

Steak „au four“, 12,90 €
*mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes frites(A,G,H)*

Schweineschnitzel, 12,00 €
mit Rahmchampignons und Pommes frites(A,C,G)

Hamburger Schnitzel, 12,00 €
mit Setzei und Bratkartoffeln(A,C,I,2)

Hähnchenbruststeak, 12,50 €
*mit Pfirsichspalten und Käse überbacken,
dazu Kartoffelkroketten(C,G,)*

Rumpsteak(300g), 18,50 €
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln(G,1,2)

Hausgemachte Sülze im Weckglass 8,90 €
dazu Remoulade und Bratkartoffeln(C,G,H,1,2)



Fischgerichte

Zanderfilet gebraten, 15,00 €
mit Kräuterbutter Bratkartoffeln
und Salatbeilage(A,D,G,1,2)

Zanderfilet gedünstet, 15,00 €
mit Wurzelgemüse, Pilzen und Kräutern,
dazu Salzkartoffeln(A,D,G,)

Lachsfilet gebraten, 14,50 €
dazu Broccoli und Bratkartoffeln(A,D,G,1,2)

Gedünstete Lachsstreifen auf Bandnudeln 14,50 €
und Kräutersoße(A,C,D,G,)

Matjesfilet „Hausfrauen Art“, 9,90 €
mit feiner Remoulade und Bratkartoffeln(D,G,1,2)

Dorschfilet gebraten, 12,90 €
an Senfsoße mit Salzkartoffeln(A,D,G,1,2)

Dorschfilet gebraten mit Kräuterbutter, 13,50 €
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage(A,D,G,1,2,)

Scholle gebraten mit Bratkartoffeln, 13,50 €
dazu Salatbeilage(A,D,1,2)

Siegergericht der „Usedomer Heringswochen“

Gegrillte Heringsfilet, 12,80 €
mit Tomaten- und Zucchini-Scheiben belegt und Blauschimmelkäse überbacken,
dazu gebackene Kartoffelecken(A,D,G,)

Unsere Spezialitäten

Grillplatte „Nordlicht“, für 1-4 Personen pro Per. 15,00 €
mit 3 verschiedenen Sorten Fleisch,
Gemüsebeilage und Rahmchampignons,
dazu Farmerkartoffeln(A,G)

Fischplatte „Neptun“, für 1-4 Personen pro Per. 17,50 €
mit verschiedenen Sorten Fisch,
Gemüsebeilage und Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln(A,D,G,1,2)

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen- Nuggets, 5,40 €
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup(A,C,)

Kapitän Nemo, 5,40 €
Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup(A,C,D,)

Nudeln 4,50 €
mit Tomatensoße(A,C,G,)

Portion Pommes 3,20 €

In dem von uns zubereiteten Speisen befinden sich Zusatzstoffe und Allergene die gekennzeichnet werden müssen. Falls Sie dazu weitere Information wünschen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Allergene Stoffe sind :

A: Glutenhaltiges Getreide ,B: Krebstiere, C: Eier , D:Fisch ,E:Nüsse(Schalenfrüchte) ,F:Soja,
G:Milch(Laktose),H:Sellerie, I:Senf; J:Sesamsamen; K:Sulfite,L:Lupine,M:Weichtiere

Zusatzstoffe sind:

1:Konserviert, 2:mit Antioxidationsmittel,3:enthältPhenylalaminquelle,4:mit Farbstoff,5:Chininhaltig

Heiße Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee	2,10 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Cappuccino	2,90 €
Tasse Espresso	1,90 €
Latté Macchiato	3,90 €
Latté Macchiato mit Vanille ,Espresso geschäumte Milch	4,20 €
Latté Macchiato mit Caramel , Espresso, geschäumte Milch	4,20 €
Milchkaffee	3,60 €

Tee

Wir bieten Ihnen aus dem Hause Eilles losen Tee im Kännchen in den Sorten:

Darjeeling – Schwarztee, zartblumig	3,50 €
Friesische Mischung – Schwarztee, würzig	3,50 €
Kräutertee – besonders aromatisch	3,50 €
Grüntee China – weiches Aroma, zartsüß, angenehm herbe Note	3,50 €
Früchtetee – Fruchtegarten mit frischem Aprikosen- Pfirsich- Aroma	3,50 €
Pfefferminztee – besonders aromatisch	3,50 €
Rooibos Lemon – frisch und fruchtig	3,50 €

Heiße Schokolade mit Sahne	3,75 €
Russische Schokolade	4,20 €
Grog mit Rum	3,90 €
Glühwein	3,20 €
Glühwein mit Schuß Amaretto oder Rum	3,70 €

Vor dem Essen

Martini bianco	3,50 €
Sandemann Sherry trocken	3,50 €

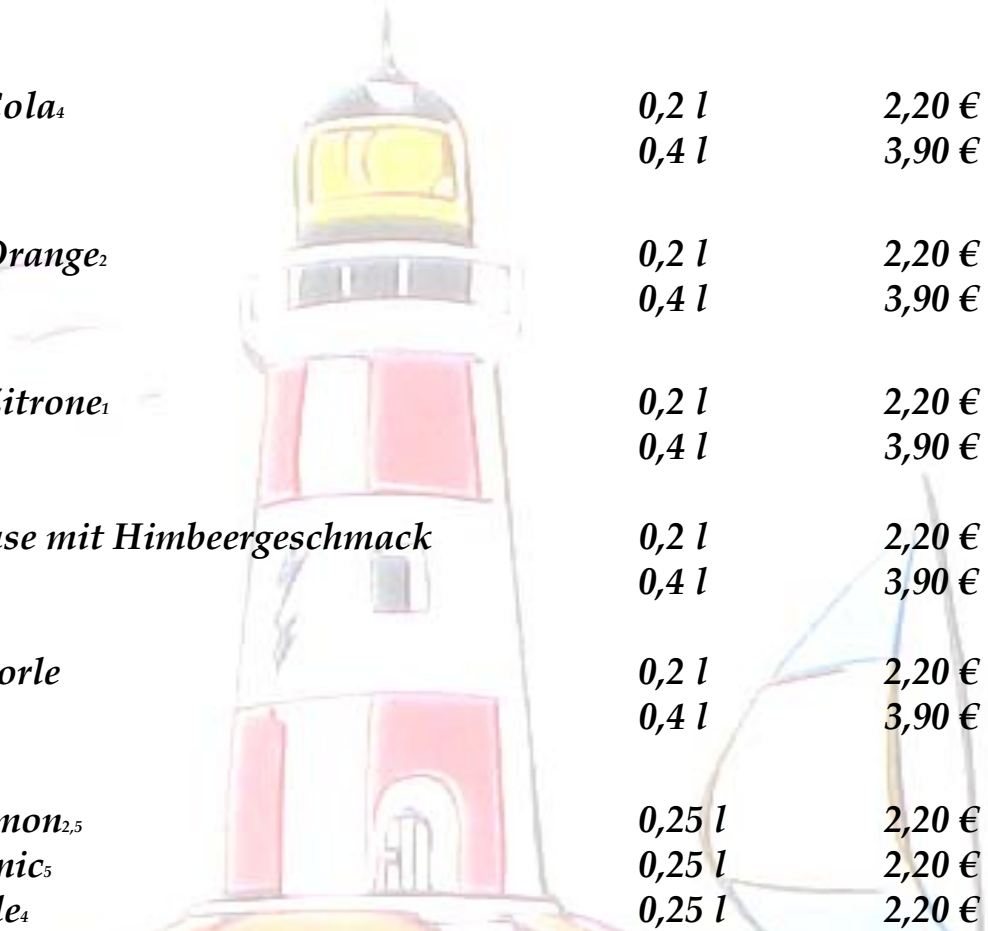
Bier vom Faß

Lübzer Pils	0,3l	2,60 €	0,5l	4,00 €
Lübzer Schwarzbier	0,3l	2,60 €	0,5l	4,00 €
Ducksteiner	0,3l	2,60 €	0,5l	4,00 €
Ducksteiner Hefe	0,3l	2,60 €	0,5l	4,00 €
Alsterwasser	0,3l	2,60 €	0,5l	4,00 €
Achterwasser (Bier mit roter Fassbrause)	0,3l	2,60 €	0,5l	4,00 €

Flaschenbiere

Lübzer alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Güstrower Schlossquell Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Güstrower Schlossquell Mineralwasser still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Güstrower Schlossquell Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,90 €</i>
		
<i>Sinalco Cola₄</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sinalco Orange₂</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sinalco Zitrone₁</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Fassbrause mit Himbeergeschmack</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Bitter Lemon_{2,5}</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Bitter Tonic₅</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Ginger Ale₄</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>

Säfte

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ananassaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pfirsichnektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ki- Ba</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>

Spirituosen aus unserer Region

<i>Feiner Alter Wilthener V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Usedomer Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Rostocker Doppelkümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Swatter Haase</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Radeberger Bitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Weinbrand / Cognac

<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>

Aquavit

<i>Malteser Kreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Usedomer Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Wodka

<i>Wodka Gorbatschow</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Smirnoff Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Rum

<i>Bacardi</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Havana Club</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Liköre

<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Batida de Coco</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>

Whisky

<i>Jim Beam</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Glenfiddich 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,60 €</i>

Nach dem Essen

<i>Fischergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Schwechower Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>

Kirsche, Zwetschke, Birne, Apfel