

Herzlich Willkommen auf der Hafenterrasse!

Wir sind gerne für Euch da!

Regionale Gerichte, Kaffee & Kuchen

aus Ofen, Pött un Pann
von April bis Oktober täglich ab 11:00 Uhr

und an den Abenden ab 17:00

Donnerstag	Räucherlachs
Freitag	BBQ – Spare Ribs
Samstag	Grillabend
Sonntag	Nudeln aus den Parmesanlaib

Gebt bitte Eure Bestellung am Tresen auf.

Die Speisen erhaltet Ihr dann am Grill bzw. Räucherofen.

Nach dem Essen würden wir uns freuen, wenn Ihr unseren fleißigen Küchenhelfern das Geschirr neben die Küche (direkt neben dem Tresen) stellt.

Aus Pött und Pann

Zeesentopf

Pommersche Fischsuppe mit Dorschfilet

Spargelcremesuppe

mit Filetstreifen vom Usedomer Hirsch

Frühlingssalat

Mit Blattsalaten und Gemüsen von heimischen Feldern, gegrillten Champignons, grünem Spargel,
Kräuterdressing und rustikalem Landbrot

und dazu...

Walnüsse, Cranberries und gratiniertem Ziegencamembert

oder vielleicht...

gebratene Hirschfiletstreifen

Hausgeräucherter Lachs und gebeizter Zander

mit traditionellen Stampfkartoffeln, frischem Gurkensalat und Honig-Senf-Sauce

Krumminer Wiek Burger

Fluffiges Brioche mit knackigem Salat, Durocraten, Freester Spiegelei, Tomate
Zwiebeln und Apfelchutney dazu Hafepommes

Kräuterkartoffeln mit grünem Spargel und pommerschen Wildschinken

Kleine Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Pilzklöpschen mit Röstbrot

Aus Kräutersaitlingen und Dipp mit Bulgursalat

Usedomer Käsehappen

Käseauswahl der Landkäserei Ostseeländer mit frischen Früchten, Feigensenf und rustikalem Landbrot

Kartoffelgratin mit Brokkoli im Glas

Hafepommes mit Ketchup / Mayonnaise

Kennt jeder – gibt's überall – aber SO nur bei uns!

Die Insel-Klassiker

Fischbrötchen mit Brathering oder Matjesfilet

Mit frisch gebackenem Brötchen, Remoulade, knackigem Salat, frischem Apfel und Zwiebeln

Kibbelinge mit Hafepommes

frittierte Dorsch-Filets im Backteig mit knackigem Gurkensalat und Remoulade

Brathering oder Matjes mit goldgelb gebratenen Bratkartoffeln

frischem Gurkensalat und Remoulade

Für kleine Skipper

Kibbelinge mit Hafepommes

frittierte Dorsch-Filets im Backteig mit Gurkensalat und Dipp

Kringelnudeln mit hausgemachter Tomatensauce

Kartoffelstampf mit Möhrchen und zwei Bratwürstchen

Für die ganz kleinen Gäste bieten wir Hochstühle und
einen Flaschenwärmer für Babynahrung an.
Einen Wickeltisch findet ihr bei uns im Sanitärgebäude.

Für unsere Zuckerschnuten

Grießflammerie

Mit Kirschkompott und Minzpesto

Kaffeecreme

mit Sahne und Kaffeelikör

Omas Blechkuchen

Wir backen je nach Jahreszeit unseren Obst-Streuselkuchen
vom Blech mit frischer Sahne

Susis grandioser Käsekuchen

Schokoladenbrownie

Mit einer Kugel Vanilleeis & Schlagsahne

Henkeleis

Vanille, Schoko, Quark-Holunder Boddenlandeis
aus regionaler Herstellung mit frischen Früchten, Fruchtpuree & Sahne
klein/groß

Eine Kugel Boddenlandeis in der Waffel

in den Sorten: Vanille, Schoko, Mangosorbet und Quark-Holunder

Tartufo

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- & Zabaionecreme
übergossen mit einem Espresso

Donnerstag | Räuchertag

ab 17:00 Uhr

Frisch in unserem Räucherofen geräucherter Ostseelachs

Zarter Lachs (ca. 200 g) aus dem hauseigenen Räucherofen
mit hausgemachtem Gurkensalat, Honig-Senf-Dip und Landbrot

Krumminer Wiek Burger

Fluffiges Brioche mit knackigem Salat, pommerschen Durocbraten, Freester Spiegelei, Tomate,
Zwiebeln und Apfelchutney
dazu Hafenpommes

Pilzklöpschen mit Röstbrot

Kräutersaitlinge und Dipp mit Röstbrot und Bulgursalat

Frühlingssalat

Mit erntefrischen Blattsalaten und Gemüsen, gegrillten Champignons, grünem Spargel,
Kräuterdressing und rustikalem Landbrot

Usedomer Käsehappen

Käseauswahl der Landkäserei Ostseeländer mit frischen Früchten,
Feigensenf und rustikalem Landbrot

Beilagen:

Hafenpommes mit Ketchup / Mayonnaise

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Kartoffelgratin mit Brokkoli im Glas

Freitag | BBQ-Spare Ribs

ab 17:00 Uhr

Langsam im Buchenholz-Rauch geschmorte Schweinerippchen

Zarte Barbecue-Rippchen (ca. 500 g) mit Landbrot,
Cole-Slaw und BBQ Soße

Frühlingssalat

Mit erntefrischen Blattsalaten und Gemüse, gegrillten Champignons, grünem Spargel,
Kräuterdressing und rustikalem Landbrot

Hausgeräucherter Lachs und gebeizter Zander an Fischtüften

Mit frischem Gurkensalat und Honig-Senf-Sauce

Pilzklöpschen mit Röstbrot

Kräutersaitlinge und Dipp mit Röstbrot und Bulgursalat

Usedomer Käsehappen

Käseauswahl der Landkäserei Ostseeländer mit frischen Früchten,
Feigensenf und rustikalem Landbrot

Beilagen:

Hafenpommes mit Ketchup / Mayonnaise

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Kartoffelgratin mit Brokkoli im Glas

Samstag | Grillabend

ab 17:00 Uhr

Norddeutsches Rinder-Entrecote ca. 300g

gereift, naturell zubereitet, mit Landbrot und hausgemachter Kräuterbutter

Fleischspieß aus zartem Hähnchenbrustfilet

In Teriyaki Marinade (ca. 200 g) mit Landbrot

Schweine-Nackensteak

In Paprika-Kräuter Marinade mit Landbrot und Dips (ca. 200 g)

Unser Original: Die Krumminer Bratwurst

Im Brötchen und Curryauswahl zum Selberwürzen

Krumminer Kartoffelsalat

mit Salatgurke und Essig-Öl-Dressing

Bauernsalat

Mit erntefrischen Blattsalaten und Gemüse, Balkankäse und Kräuterdressing

Hausgeräucherter Lachs und gebeizter Zander an Fischtüften

Mit frischem Gurkensalat und Honig-Senf-Sauce

Pilzklöpschen mit Röstbrot

Kräutersaitlinge und Dipp mit Röstbrot und Bulgursalat

Usedomer Käsehappen

Käseauswahl der Landkäserei Ostseeländer mit frischen Früchten,
Feigensenf und rustikalem Landbrot

Beilagen:

Hafenpommes mit Ketchup / Mayonnaise

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Kartoffelgratin mit Brokkoli im Glas

Sonntag | Nudeln aus dem Parmesanlaib

regional produzierten Nudeln von Gut Netzeband

Fallenden (Bandnudeln)

mit Tomatensoße Arrabbiata (mild) & Hähnchenbrust
Und geriebenem Parmesan

oder

mit Gorgonzolasoße & Rauchlachs

oder vielleicht

mit Pesto, Cherrytomaten, Rucola und geriebenem Parmesan

Kleiner Bauernsalat

Mit Gurke, Tomate, Paprika, & frischen Blattsalaten,
Balkankäse & Kräuterdressing

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und Frühlingszwiebeln

Krumminer Frühstück

Täglich ab 8 Uhr | Bitte am Vorabend bestellen

Zu jedem Frühstück gibt es 0,2 l Postlower Saft und einen Kaffee oder Tee

Das Herzhafte

Zwei Brötchen, Butter, Züssower Käse und Frischkäse, Usedomer Wildspezialitäten und frisches Obst und Gemüse

Das frische Ei

Vier Freester Eier gerührt mit Speck und Zwiebeln auf gebuttertem Landbrot

Das Süße

Ein Brötchen und ein Croissant, Butter, Postlower Konfitüre und Krumminer Honig
Joghurt mit frischem Obst

Hausgemachtes Bircher Müsli

mit frischem Obst

Arme Ritter

2 Weißbrotscheiben mit Zimt-Zucker und Kirschkompott

Limos, Säfte und Wasser

Fritz Spritz (Rhabarber 0,33l)	3,50 €
Fritz Spritz (Apfelschorle 0,33l)	3,50 €
Fritz Spritz (Apfel-Kirsch Holunder 0,33l)	3,50 €
Fritz Limo (Orange 0,33l)	3,50 €
Fritz Kola (0,33l)	3,50 €
Obstsaft aus Postlow (Apfel naturtrüb 0,2l)	2,50 €
Obstsaft aus Postlow (Apfel - Rhabarber 0,2l)	2,50 €
Obstsaft aus Postlow (Apfel - Cranberry 0,2l)	2,50 €
Obstsaft aus Postlow (Apfel - Aronia 0,2l)	2,50 €
Wasser Güstrower Schlossquell (naturell & feinperlig 0,25l / 0,75l)	2,20 € / 4,20 €

Aperitifs und Longdrinks

Krumminer Hafenbowle	6,50 €
Mit einer zarten Limetten-Minznote und fruchtigen Pfirsichen	
Baltazar	6,50 €
Mit einer zarten Veilchennote, Limettensaft, Prosecco, Erdbeeren & Heidelbeeren	
Aperol Spritz	6,50 €
Italienischer Likör Aperol, Orangen, Prosecco & Soda	
Lillet Wild Berry	6,50 €
Französischer Aperitif Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, eisgekühlte Himbeeren	
Steuermanns-Cocktail ohne Alkohol	5,50 €
Mit einer zarten Waldmeisternote, Tonic Water & Fliederbeereis	
Gin Tonic auf Eis	7,50 €
Wodka Lemon / Cola auf Eis mit Limette	7,50 €
Rum Cola auf Eis	7,50 €
Prosecco (Glas 0,2l)	3,50 €

Bier - Störtebeker Brauspezialitäten

Frisch vom Fass gezapft

Störtebeker Pils (0,3l / 0,5l)	3,50 € / 5,00 €
Störtebeker Schwarzbier (0,3l / 0,5l)	4,00 € / 5,50 €
Störtebeker Bernsteinweizen (0,3l / 0,5l)	4,00 € / 5,50 €
Störtebeker Baltik Lager (0,3l / 0,5l)	4,00 € / 5,50 €

Flaschenbiere

Störtebeker Kellerbier (0,5l)	3,90 €
Störtebeker Atlantik Ale (0,5l)	3,90 €
Störtebeker Pils alkoholfrei (0,5l)	3,90 €
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei (0,5l)	3,90 €

Biermixgetränke

Strandräuber Natur Alster (Zitrone 0,5l)	3,90 €
Strandräuber Natur Alster (Sanddorn 0,5l)	3,90 €
Strandräuber Natur Alster Alkoholfrei (Zitrone 0,5l)	3,90 €

Schnäpse

Meerbrand von Störtebeker 2cl	2,50 €
Kräuterlikör Mürli 2cl	2,50 €
Rum Waterfront Störtebeker 2cl	3,90 €
Whisky Single Malt Störtebeker 2cl	3,90 €
Gin Destillerie Mölschow 2cl	3,90 €
Aquavit Destillerie Mölschow 2cl	3,20 €
Wodka Destillerie Mölschow 2cl	2,70 €

Wein

Nachschlag 2020er Cuvée aus Riesling & Scheurebe

Weiß Trocken

Nachschlag „Bright Side of Life“

Winzerhof Stahl, Auernhofen in Franken

Weißer Blumen, Stachelbeeren, grüner Apfel mit angenehmer Säure und Mineralität

Glas 0,2l 5,00 €

Flasche 0,75l 20,00 €

Nachschlag 2020er Cuvée aus Schwarzriesling & Tauberschwarz

Rosé Trocken

Nachschlag „Drink Pink“

Winzerhof Stahl, Auernhofen in Franken

Cremige Note, Nuancen von hellen Beeren & angenehmer Säure

Glas 0, 2l 5,00 €

Flasche 0,75l 20,00 €

Nachschlag 2020er Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & fränkischen
Klassikern

Rot Trocken

Nachschlag „Red Red“

Winzerhof Stahl, Auernhofen in Franken

Würzige rote Beerenaromen, Duft von Kirschen & Pflaumen, leicht, vollmundig & süffig

Glas 0, 2l 5,00 €

Flasche 0,75l 20,00 €

Kaffee & Kakao

Krumminer Kaffeepott	2,60 €
Cappuccino	3,30 €
Hausgemachter Eiskaffee	3,30 €
Latte Macchiato	3,30 €
Milchkaffee	3,30 €
Café Crema klein	2,30 €
Café Crema groß	2,90 €
Espresso	2,00 €
Babychino	gratis
(heiße Milch mit Milchschaum für Kinder bis 6 Jahre)	
Kakao	2,60 €
Latte Vanilla	2,60 €

Tee

Kräutergarten Pommernland Bio-Kräutertee von regionalen Feldern bei Pulow in Vorpommern

Drachenkopf	2,30 €
Mild-zitroniges Aroma, beruhigt den Bauch & entspannt	
Kräutertee Zitronenverbene	2,30 €
Aromatische Zitrusnote, entspannend & durstlöschend	
Orangenminze	2,30 €
Mentholfrei mit zarter Bergamotte-Note, köstlich & belebend	
Bio Darjeeling (Schwarzer Tee)	2,30 €