

Herzlich Willkommen auf der Hafenterrasse!

Wir sind gerne für Euch da!

Regionale Gerichte, Kaffee & Kuchen

aus Ofen, Pött un Pann

von Mai bis Oktober täglich ab 11:00 Uhr

und an den Abenden ab 17:00 Uhr

Donnerstag	Räucherlachs
Freitag	BBQ – Spare Ribs
Samstag	Grillabend
Sonntag	Nudeln aus dem 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.

Unser Sommergetränk 2022

„Hafenbowle“



erfrischend anders
mit einer zarten Pfirsich-Limettennote
im handgemachten Bowlepott

Limos, Säfte und Wasser

Fritz Spritz (Apfelschorle 0,33l)	3,80 €
Fritz Spritz (Apfel-Kirsch Holunder 0,33l)	3,80 €
Fritz Limo (Orange 0,33l)	3,80 €
Fritz Kola (0,33l)	3,80 €

Obstsaft aus Postlow (Apfel naturtrüb 0,2l)	2,80 €
Obstsaft aus Postlow (Apfel - Birne 0,2l)	2,80 €
Obstsaft aus Postlow (Apfel - Kirsch 0,2l)	2,80 €

Wasser Güstrower Schlossquell

(naturell & feinperlig 0,25l / 0,75l)	2,50 € / 4,50 €
---	-----------------

Aperitifs und Longdrinks

Für unsere Mixgetränke verwenden wir ausschließlich Spirituosen der Usedom Destillerie oder der Störtebeker Braumanufaktur.

Krumminer Hafenbowle	7,50 €
mit einer zarten Limetten-Minznote & fruchtigen Pfirsichen	
Baltazar	7,50 €
mit einer zarten Veilchennote, Limettensaft, Prosecco, Erdbeeren & Heidelbeeren	
Aperol Spritz	7,50 €
Aperol, Orangen, Prosecco & Soda	
Sarti Spritz	7,50 €
Sarti Rosa, Limette, Prosecco & Soda	
Lillet Wild Berry	7,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & eisgekühlte Himbeeren	
Hafen Martini	6,50 €
Martini Bianco, Gin & Zitrone	
Gin Tonic auf Eis	8,50 €
Wodka Lemon / Cola auf Eis mit Limette	8,50 €
Rum Cola auf Eis	8,50 €
Prosecco (Glas 0,1l)	2,50 €
Grog	5,50 €
Hausgemachter Apfelpunsch mit Rum	6,50 €

Die Alkoholfreien

Crodino Spritz	6,50 €
alkoholfreier Aperol, Traubensecco & Soda	
Gin Tonic auf Eis.....	6,50 €
mit alkoholfreiem Gin	
Traubensecco.....	3,00 €
Hausgemachter Apfelpunsch	4,50 €

Bier - Störtebeker Brauspezialitäten

Frisch vom Fass gezapft

Störtebeker Pils (0,3l / 0,5l)	4,00 € / 5,50 €
Störtebeker Schwarzbier (0,3l / 0,5l)	4,50 € / 6,00 €
Störtebeker Bernsteinweizen (0,3l / 0,5l)	4,50 € / 6,00 €
Störtebeker Baltik Lager (0,3l / 0,5l)	4,50 € / 6,00 €

Flaschenbiere

Störtebeker Pils alkoholfrei (0,5l)	4,50 €
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei (0,5l)	4,50 €
Flensburger Pils (0,33l)	3,00 €

Biermixgetränke

Strandräuber Natur Alster (Zitrone 0,5l)	4,50 €
Strandräuber Natur Alster (Sanddorn 0,5l)	4,50 €
Strandräuber Natur Alster alkoholfrei (Zitrone 0,5l)	4,50 €

Schnäpse

Kräuterlikör Mürli 2cl	2,90 €
2 Insel Rum „Ebbe & Flut“ Rügen 2cl.....	4,50 €
Whisky Single Malt Störtebeker 2cl	4,50 €
Gin Destillerie Mölschow 2cl	4,50 €
Aquavit Destillerie Mölschow 2cl	3,50 €
Wodka Destillerie Mölschow 2cl	3,00 €

Wein

Klaus Meyer 2020er Grauburgunder

Weiß Trocken

Klaus Meyer - Rhodt unter Rietburg - Deutscher Qualitätswein

Ein Geschmack von Steinobstfrüchten, reifen Birnen und Quitten sowie gelber Apfel, Mirabelle und ein Hauch von frischer Walnuss umspielen den Gaumen. Klaus Meyers Grauburgunder besticht durch eine präsenzte Cremigkeit, ist kräftig und fruchtig zugleich mit einem angenehmen mineralisch unterlegten Abgang.

Glas 0,2l 6,00 €

Klaus Meyer 2019er Riesling

Weiß Feinherb

Klaus Meyer - Rhodt unter Rietburg - Deutscher Qualitätswein

Eine Vielzahl an Frucht, Limette und Veilchen beleben den Geschmack dieses Rieslings. Auch er besticht durch eine hohe Cremigkeit, ist kräftig und fruchtig zugleich mit einer feinen Mineralität und einem ausgeklügeltem Säurekostüm im Abgang.

Glas 0, 2l 6,00 €

Klaus Meyer 2020er Rosé

Rosé Feinherb

Klaus Meyer - Rhodt unter Rietburg - Deutscher Qualitätswein

Himbeere, frische rote Waldbeeren und etwas reifer Rhabarber führen bei Klaus Meyers Rosé das Bouquet an. Eine angenehme Fruchtsäure lässt den Wein leicht und unkompliziert wirken.

Glas 0, 2l 6,00 €

Klaus Meyer 2018er Spätburgunder

Rot Trocken

Klaus Meyer - Rhodt unter Rietburg - Deutscher Qualitätswein

Der Spätburgunder verzaubert den Gaumen mit einem Geschmack von Cassis, reifen Kirschen mit feinen Eichenholznoten, beeriger Frucht in Form von tiefschwarzen Brombeeren.

Glas 0, 2l 6,00 €

Weinschorle 0,2 l 5,00 €

Wein

Weingut Kruger 2020er Weißer Burgunder

Weiß Trocken

Franz Karl Kruger - Guldentaler Schlosskapelle - Deutscher Qualitätswein

Das typische und fruchtige Sortenaroma von frischer Birne und getrocknetem Apfel. Ein perfektes Spiel - rund, weich und ein angenehmer natürlicher Kohlensäurerest spiegeln höchste Eleganz.

Flasche 0,75l 24,00 €

Weingut Kruger 2021er Dornfelder Rosé

Rosé Trocken

Franz Karl Kruger - Kreuznacher Mönchberg - Deutscher Qualitätswein

Dieser Rosé ist leicht, feinfruchtig mit einem angenehmen, klassischen Duft. Er ist elegant mit feiner Textur von Frische und Saftigkeit.

Flasche 0,75l 22,00 €

Weingut Kruger 2019/2020er Dornfelder

Rot Trocken

Franz Karl Kruger - Kreuznacher Mönchberg - Deutscher Qualitätswein

Der Dornfelder besticht mit seiner feinen Fruchtfülle. Granatrot und zart duftend belebt er den Gaumen mit seinem tief fruchtigem, aber dennoch dezentem Geschmack.

Flasche 0,75l 22,00 €

Kaffee & Kakao

Unser Kaffee von Heimbs ist für Sie natürlich in Bioqualität und Fairtrade angebaut.

Krumminer Kaffeepott	3,20 €
Espresso / doppelt.....	2,40 € / 3,30 €
Café Crema	2,80 €
Cappuccino	3,30 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Heiße Schokolade	3,80 €
(mit Lindt Schokolade)	
Babychino	gratis
(heiße Milch mit Milchschaum für Kinder bis 6 Jahre)	

Tee

Unseren Tee beziehen wir für Sie regional und in Bio-Qualität von der Kräutergarten Pommernland eG bei Pulow in Vorpommern. Für den weiteren Teegenuss beziehen wir Keo Tee in erlesener Bio- und Fairtrade Qualität für die Ansprüche verantwortungsbewusster Teeliebhaber.

Drachenkopf	3,20 €
Kräutertee, mild-zitroniges Aroma, beruhigt den Bauch & entspannt	
Zitronenverbene	3,20 €
Kräutertee aromatische Zitrusnote, entspannend & durstlöschend	
Nanaminze	3,20 €
Kräutertee lebendig & klar, extra frisch und verträglich	
Früchtetee Waldbeere	3,20 €
eine super Intensität durch köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeeraromen	
Darjeeling	3,20 €
schwarzer Tee mit einem feinen und eleganten Geschmack	

Montag bis Mittwoch | Kombüsenabend

ab 17:00 Uhr

Zeesentopf

pommersche Fischsuppe mit Gemüsestreifen und Dorschfilet

8,90 €

Kürbissuppe

aus 4 verschiedenen Kürbissen vom Greifenacker, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

6,50 €

Herbstsalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern, Walnüssen, Birne,
Kräuterdressing & rustikalem Landbrot von unserem Hausbäcker
dazu gegrillte Champignons & gebackener Kürbis

10,50 €

oder mit...

Cranberries & gratiniertem Ziegenkäse

13,50 €

Wilderertopf

mit verschiedenen Pilzen, Rotweinbirne und Serviettenknödeln

18,50 €

Hausgeräucherter Lachs & gebeizter Zander

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

21,50 €

Montag bis Mittwoch | Kombüsenabend

ab 17:00 Uhr

Krumminer Wiek Burger

frische Brötchen von unserem Hausbäcker mit knackigem Salat, pommerschem Durocbraten, Freester Spiegelei, mildem Ostseeländer, Tomate, Zwiebeln & Zwiebel-Bier-Chutney der Bauerngartenmanufaktur

18,50 €

Pommern Burger

Frische Brötchen von unserem Hausbäcker mit knackigem Salat, saftigem Rinderpatty, Chilli-Paprika Ostseeländer, Zwiebeln und Fliederbeerchutney der Bauerngartenmanufaktur

16,50 €


Pilzklöpschen mit Röstbrot

aus Kräutersaitlingen von Pilzhof Wittenhagen mit hausgemachter Kräuteraiole & Bulgursalat

16,90 €

Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Gurkenschmand, Frühlingszwiebeln und mediterranem Chutney von der Bauerngartenmanufaktur

oder mit Kräuteraiole 

7,50 €

Wilderertopf

mit verschiedenen Pilzen, Rotweinbirne und Serviettenknödeln

18,50 €

Usedomer Käsehappen

Käseauswahl der Landkäserei Ostseeländer mit frischen Früchten, Walnüssen, Birnen-Balsamico-Senf & Käse-Dip der Bauerngartenmanufaktur dazu rustikales Landbrot von unserem Hausbäcker

16,50 €

Donnerstag | Räuchertag

ab 17:00 Uhr

Frisch in unserem Räucherofen geräucherter Ostseelachs

Zarter Lachs (ca. 200 g) aus dem hauseigenen Räucherofen
mit Krumminer Kartoffelsalat, Honig-Senf-Dip & Landbrot

21,00 €

Krumminer Wiek Burger

frische Brötchen von unserem Hausbäcker mit knackigem Salat, pommerschem Durocbraten,
Freester Spiegelei, mildem Ostseeländer, Tomate, hausgemachter Zwiebelmarmelade &
Zwiebel-Bier-Chutney der Bauerngartenmanufaktur

18,50 €

Pommern Burger

Frische Brötchen von unserem Hausbäcker mit knackigem Salat, saftigem Rinderpatty, Chilli-Paprika Ostseeländer,
hausgemachter Zwiebelmarmelade und Fliederbeerchutney der Bauerngartenmanufaktur

16,50€

Wilderertopf

mit verschiedenen Pilzen, Rotweibirne und Serviettenknödeln

18,50 €

Pilzklöpschen mit Röstbrot

aus Kräutersaitlingen von Pilzhof Wittenhagen mit hausgemachter Kräuteraiole & Bulgursalat

16,90 €

Herbstsalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern, Walnüssen, Birne,
Kräuter dressing & rustikalem Landbrot von unserem Hausbäcker
dazu gegrillte Champignons & gebackener Kürbis

10,50 €

Donnerstag | Räuchertag


ab 17:00 Uhr

Usedomer Käsehappen

Käseauswahl der Landkäserei Ostseeländer mit frischen Früchten, Walnüssen,
Birnen-Balsamico-Senf & Käse-Dip der Bauerngartenmanufaktur
dazu rustikales Landbrot von unserem Hausbäcker

16,50 €

Beilagen

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Gurkenschmand	7,50 €
oder mit Kräuteraïoli 	7,50 €
Hafenpommes mit Ketchup / Mayonnaise	5,50 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,90 €

Freitag | BBQ-Spare Ribs

ab 17:00 Uhr

Zarte Barbecue-Schweinerippchen

mit Landbrot von unserem Hausbäcker,
Krumminer Cole-Slaw & BBQ Soße

18,90 €

Herbstsalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern, Walnüssen, Birne,
Kräuterdressing & rustikalem Landbrot von unserem Hausbäcker
dazu gegrillte Champignons & gebackener Kürbis

10,50 €

Hausgeräucherter Lachs & gebeizter Zander an traditionellem Kartoffelstampf

mit frischem Gurkensalat & Honig-Senf-Sauce

21,50 €

Pilzklöpschen mit Röstbrot

aus Kräutersaitlingen von Pilzhof Wittenhagen mit hausgemachtem Kräuteraïoli & Bulgursalat


16,90 €

Usedomer Käsehappen

Käseauswahl der Landkäserei Ostseeländer mit frischen Früchten, Walnüssen,
Birnen-Balsamico-Senf & Käse-Dip der Bauerngartenmanufaktur
dazu rustikales Landbrot von unserem Hausbäcker

16,50 €

Beilagen

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Gurkenschmand	7,50 €
oder mit Kräuteraïoli 	7,50 €
Hafenpommes mit Ketchup / Mayonnaise	5,50 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,90 €

Samstag | Grillabend

ab 17:00 Uhr

Fleischspieß aus zartem Hähnchenbrustfilet

in Teriyaki Marinade (ca. 200 g) dazu hausgemachte fruchtige Currysauce & Landbrot von unserem Hausbäcker

9,80 €

Schweine-Nackensteak

in Paprika-Kräuter Marinade mit Landbrot von unserem Hausbäcker & Dips (ca. 200 g)

8,80 €

Usedomer Wildbratwurst

im Brötchen mit Senf oder Ketchup

6,50 €

Unser Original: Die Krumminer Bratwurst

im Brötchen und Curryauswahl zum Selberwürzen

5,50 €

Norddeutsches Rinder-Entrecote ca. 300g

gereift, naturell zubereitet, mit Landbrot von unserem Hausbäcker & hausgemachter Kräuterbutter

32,00 €

Krumminer Kartoffelsalat

mit saisonalem Gemüse & hausgemachter Vinaigrette

5,50€

Kleiner Bauernsalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern,

Balkankäse & Kräuterdressing

6,50€


Samstag | Grillabend

Samstags ab 17:00 Uhr

Hausgeräucherter Lachs & gebeizter Zander an traditionellem Kartoffelstampf

mit frischem Gurkensalat & Honig-Senf-Sauce

21,50 €

Pilzklöpschen mit Röstbrot 

aus Kräutersaitlingen von Pilzhof Wittenhagen mit hausgemachter Kräuteraiole & Bulgursalat

16,90 €

Usedomer Käsehappen


Käseauswahl der Landkäserei Ostseeländer mit frischen Früchten, Walnüssen,

Birnen-Balsamico-Senf & Käse-Dip der Bauerngartenmanufaktur

dazu rustikales Landbrot von unserem Hausbäcker

16,50 €

Beilagen

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Gurkenschmand	7,50 €
oder mit Kräuteraiole 	7,50 €
Hafenpommes mit Ketchup / Mayonnaise	5,50 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,90 €

Sonntag | Nudeln aus dem Käselaiab

Mit regional produzierten Nudeln von Gut Netzeband

Fallenden

Bandnudeln mit Tomatensoße Arabiata (mild)  & Hähnchenbrust
& geriebenem Parmesan

14,50 €

Bandnudeln mit Gorgonzolasoße & Rauchlachs

16,50 €

Bandnudeln mit Rucola-Basilikum-Pesto, Cherrytomaten, Rucola & geriebenem Parmesan


12,90 €

Kleiner Bauernsalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern,
Balkankäse & Kräuterdressing

6,50 €

Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Gurkenschmand, Frühlingszwiebeln und mediterranem Chutney
von der Bauerngartenmanufaktur
oder mit Kräuteraïoli 

7,50 €

und dazu...

marinierte Hähnchenbrust

+ 6,50 €

oder...

hausgeräucherter Lachs

+ 8,90 €

Für unsere Zuckerschnuten

Sehen Sie sich gerne unser frisches Kuchenangebot
in der Vitrine am Tresen an.

Frische belgische Waffeln

mit Puderzucker

4,00 €


Henkeleis

Vanille, Schoko, Quark-Holunder Boddenlandeis

aus regionaler Herstellung mit frischen Früchten, hausgemachter Waldheidelbeersauce & Sahne

klein 5,50 € / groß 8,90 €

Eine Kugel Boddenlandeis in der Waffel

in den Sorten Vanille, Schoko, Kirsch  & Quark-Holunder

1,50 €

Tartufo

halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- & Zabaionecreme

übergossen mit Espresso

5,50 €

Krumminer Frühstück

Täglich ab 8 Uhr | Bitte am Vorabend reservieren

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

Das Herzhafte

2 Brötchen, Butter, Züssower Käse & Frischkäse, Usedomer Wildspezialitäten, frisches Obst & Gemüse

14,50 €

Das frische Ei

3 Freester Eier gerührt mit Speck & Schnittlauch auf gebuttertem Landbrot von unserem Hausbäcker

7,90 €

Das Süße

ein Brötchen & ein Croissant, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich & Krumminer Honig

Joghurt mit frischem Obst

10,50 €

Bircher Müsli

mit frischem Obst

klein 4,50 € / groß 6,50 €

Arme Ritter

2 Weißbrotscheiben mit Zimt-Zucker & Kirschkompott

6,50 €

Extras

2 Freester Eier gerührt mit Speck und Schnittlauch	4,50 €
Croissant	1,80 €
Brötchen	0,60 €