



# Hafenterrasse Krummin

## regional & authentisch

01. April bis 31. Oktober, täglich ab 11:00 Uhr

von Juni bis September ab 17:00 Uhr

---

Donnerstag	frisch aus dem Räucherofen
Freitag	BBQ – Spare Ribs
Samstag	alles vom Grill
Sonntag	Nudelabend

---

Geben Sie bitte Ihre Bestellung am Tresen auf.  
Die Speisen servieren wir am Tisch.



# Kaffee & Kaffeespezialitäten

Unser Kaffee von **Dallmayr / Heimbs** ist für Sie natürlich in Bioqualität und Fairtrade angebaut. Mit Siebträger, Geschick und viel Freude zubereitet. Gerne laktosefrei (mit Hafermilch) oder auch entkoffeiniert.

Krumminer Kaffeepott .....	3,40 €
Espresso / doppelt .....	2,40 € / 3,60 €
Espresso Macchiato / doppelt.....	2,60 € / 3,80 €
Café Crema .....	2,90 €
Cappuccino .....	3,60 €
Milchkaffee .....	3,90 €
Latte Macchiato .....	4,20 €
Pharisäer .....	7,50 €
gesüßter Kaffee mit braunem Rum (2cl) und einer Haube aus Schlagsahne	
Irish Coffee .....	7,20 €
gesüßter Kaffee Whiskey (2cl) und einer Haube aus leicht geschlagener Sahne	
Heiße Schokolade .....	4,20 €
(mit Lindt Vollmilch-Schokolade)	
Heiße weiße Schokolade.....	4,20 €
(mit weißer 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.

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

## Limos

Fritz Spritz (Apfel-Kirsch Holunder 0,33l) .....	3,90 €
Fritz Limo (Orange 0,33l) .....	3,90 €
Fritz Kola (0,33l) .....	3,90 €

## Säfte

### Naturtrübe Direktsäfte von der Inselmühle Usedom

mit Obst von Usedomer Feldern & Plantagen. Auch als Schorlen in 0,3l erhältlich

Apfel - Ingwer (0,2l) .....	2,90 €
Apfel (0,2l) .....	2,90 €
Aprikose (0,2l) .....	2,90 €
Schorle (0,3l) .....	3,20 €

## Wasser

### Wasser Güstrower Schlossquell

(naturell & feinperlig 0,25l / 0,75l) .....	2,60 € / 4,90 €
---	-----------------

**Schon probiert?**

## **Unsere Hafenbowle**



mit einer zarten Pfirsich-Limettennote im handgemachten Bowlepott

## **Der Sommercocktail „Baltazar“**



erfrischend anders mit einer zarten Veilchennote

## Aperitifs und Longdrinks

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

Krumminer Hafenbowle .....	7,50 €
mit einer zarten Limetten-Minznote & fruchtigen Pfirsichen	
Baltazar .....	8,50 €
mit einer zarten Veilchennote, Limettensaft, Prosecco, Erdbeeren & Heidelbeeren	
Aperol Spritz .....	7,80 €
Aperol, Orange, Prosecco & Soda	
Sarti Spritz .....	8,50 €
Sarti Rosa, Limette, Prosecco & Soda	
Lillet Wild Berry .....	8,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & eisgekühlte Himbeeren	
Hafen Martini .....	6,50 €
Martini Bianco, Gin & Zitrone	
Gin Tonic auf Eis .....	8,50 €
Vodka 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 .....	6,80 €
alkoholfreier Aperol, Traubensecco & Soda	
Gin Tonic auf Eis.....	6,80 €
mit alkoholfreiem Gin	
Traubensecco.....	4,50 €
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 €

## Biermixgetränke

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

## Schnäpse

Kräuterlikör Mürli 2cl .....	2,90 €
Whisky Single Malt Störtebeker 2cl .....	4,50 €
Rum Destillerie Mölschow 2cl .....	4,20 €
Gin Destillerie Mölschow 2cl .....	4,00 €
Aquavit Destillerie Mölschow 2cl .....	3,50 €
Vodka Destillerie Mölschow 2cl .....	3,00 €
Liköre der Inselmühle (Quitte, Johannisbeer, Aprikose).....	2,50 €
Grasbeißer Weizengraslikör aus Rattey.....	2,90 €



# Wein

## Weingut: Franz Karl Kruger | Guldental | Nahe

Deutscher Qualitätswein

Seit mehr als 300 Jahren arbeiteten unsere Winzer vom Weingut Kruger daran, Menschen für den Wein und die Weinanbauregion zu begeistern. Wie die Weine beziehen sie ihre Kraft aus den Wurzeln, aus ihrer Heimat dem Guldental an der Nahe.

### Grauer Burgunder, 2022er

Weiß, Trocken

Guldentaler Schlosskapelle

Opulente Nase mit Anklängen von reifen Früchten, kräftige Mineralität, schöne Länge am Gaumen mit toller Saftigkeit und angenehmen Schmelz

Glas 0,2l ..... 6,00 €

Flasche 0,75l ..... 21,00 €

### Weißer Burgunder, 2022er

Weiß, Trocken

Guldentaler Schlosskapelle

typisches, fruchtiges Sortenaroma, rund, weich, guter Ausgleich der Weichheit, natürlicher Kohlensäurerest

Glas 0,2l ..... 6,00 €

Flasche 0,75l ..... 21,00 €

### Riesling Kabinett, 2021er

Weiß, Feinherb

Guldentaler Sonnenberg

Leichter und unkomplizierter Trinkspaß, schlank mit viel Frische

Glas 0,2l ..... 5,80 €

Flasche 0,75l ..... 20,50 €

## Dornfelder Rosé, 2021er

Rosé, Trocken

Kreuznacher Mönchberg

Klassische, angenehme Nase, elegant mit feiner Textur von Frische und Saftigkeit

Glas 0,2l ..... 5,85 € /

Flasche 0,75l ..... 20,80 €

## Dornfelder Rotwein

Rot, Trocken

Kreuznacher Mönchberg

Granatrot, zartduftig, saftig, dezent, feine Fruchtfülle

Glas 0,2l ..... 5,80 €

Flasche 0,75l ..... 20,50 €

## Weinschorle

Glas 0,2 l ..... 5,00 €

## Sekt

### Kruger Pinot Noir

Rosé, Blauer Spätburgunder, Trocken

Flasche 0,75l ..... 27,00 €

### Kruger Riesling

Weiß, extra dry

Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Flasche 0,75l ..... 32,00 €

# Donnerstag | Räuchertag

ab 17:00 Uhr

## Zeesentopf

pommersche Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Zander, Dorsch & Lachs

9,80 €

## Garnelenschnitten

drei Scheiben Ciabatta von unserem Hausbäcker mit hausgemachten Aufstrichen  
& jeweils einer gebratenen Anklamer Garnele

12,90 €

## Frisch in unserem Räucherofen geräucherter Saibling

Ein ganzer Saibling (ca. 450 g) aus dem hauseigenen Räucherofen


22,00 €

## Frisch in unserem Räucherofen geräucherter Ostseelachs

saftiger Lachs (ca. 200 g) aus dem hauseigenen Räucherofen

15,50 €

## Kartoffeltopf

frisch zubereitete Schwenk-Kartoffeln mit frischem Gemüse von heimischen Feldern,  
wahlweise mit Bärlauchpesto  oder cremiger Tomatensauce & Müritzer Käsewürfeln

12,70 €

### Bitte wählen Sie Ihre Beilage zu den Gerichten:

Ofenkartoffel mit hausgemachten Gurkenschmand

oder Kräuteraiole 

7,50 €

Krumminer Kartoffelsalat

5,90 €

Hafen-Pommes mit Ketchup / Mayonnaise

5,50 €

# Donnerstag | Räuchertag

ab 17:00 Uhr

## Geschmorte Schweinebäckchen

Zart geschmorte Schweinebäckchen in einer Portweinsauce  
Mit gebratenen Kräutersemmelscheiben und mariniertem Wildkräutersalat

22,90 €

## Sommersalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern  
hausgemachtem Kräuterdressing & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker  
dazu gegrillte Wittenhagener Kastanienseitlinge & Demminer Spargel

13,50 €

oder mit gratiniertem Ziegencamembert, Walnüssen & Apfel-Birnen-Chutney

16,50 €

oder vielleicht

mit 5 Anklamer Garnelen

18,50 €

# Freitag | Spare Ribs

ab 17:00 Uhr

## Langsam im Buchenholz-Rauch geschmorte Schweinerippchen

zarte Barbecue-Rippchen (ca. 400 g) mit hausgemachten Maisbrötchen,  
Krumminer Cole-Slaw, gegrillten Maiskolben & BBQ Soße

24,50 €

## Gegrillter Maiskolben

saftiger Maiskolben mit hausgemachter Kräuterbutter und Meersalzflocken gewürzt  
dazu feurig bunte Bohnen, Gemüse vom Greifenacker & hausgemachtem Maisbrötchen

15,90 €

## Fischreuse mit Brot

in Backpapier gegarter Dorsch, Lachs, Zander  
mit Garnelen und frischem Gemüse

23,90€

### Bitte wählen Sie Ihre Beilage zu den Gerichten:

Ofenkartoffel mit hausgemachten Gurkenschmand

oder Kräuteraïoli 

7,50 €

Krumminer Kartoffelsalat

5,90 €

Hafen-Pommes mit Ketchup / Mayonnaise

5,50 €

# Freitag | Spare Ribs

ab 17:00 Uhr

## Sommersalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern  
hausgemachtem Kräuterdressing & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker  
dazu gegrillte Wittenhagener Kastanienseitlinge & Demminer Spargel

13,50 €

oder mit gratiniertem Ziegencamembert, Walnüssen & Apfel-Birnen-Chutney

16,50 €

oder vielleicht mit 5 Anklamer Garnelen

18,50 €

## Nudeln vom Gut Netzeband

mit hausgemachtem Rucola-Basilikum-Pesto

15,90 €

mit Mölschower Hähnchenspiess

20,90 €

oder vielleicht 5 Anklamer Garnelen

20,90€

# Samstag | Grillabend

ab 17:00 Uhr

Das Original:

## Unser Krumminer Bratwurst-Schaschlyk

mit frisch gebackenem Brötchen, hausgemachten Preiselbeersenf & Honig-Balsamico-Zwiebeln

6,50 €

## Geflügelspieß aus zartem Mölschower Hähnchenbrustfilet (ca. 200g)

in Kräuter Marinade mit Tomaten und Zucchini mit Ciabatta von unserem Hausbäcker

13,50 €

## Fleischspieß vom Duroc Schwein (ca. 200g)

langsam gegarter, saftiger Schweinespieß mit Bauchspeck & Zwiebeln  
und Ciabatta von unserem Hausbäcker

15,50 €

## Gemüsepfännchen

mit Gemüse & Pilzen von heimischen Feldern mit einem fruchtigen Tomatendip  
& Ciabatta von unserem Hausbäcker

10,50 €

## Kotelett vom Duroc (ca. 300g)

in einer Schwarzbier-Senf-Zwiebelmarinade

20,50 €

### Bitte wählen Sie Ihre Beilage zu den Gerichten:

Ofenkartoffel mit hausgemachten Gurkenschmand

oder Kräuteraiole 

7,50 €

Krumminer Kartoffelsalat

5,90 €

Hafen-Pommes mit Ketchup / Mayonnaise

5,50 €

# Samstag | Grillabend

ab 17:00 Uhr

## Wildes Surf'n'Turf

Usedomer Hirschfilet im Speckmantel (ca. 200g) mit 2 Anklamer Garnelen  
hausgemachter Kräuterbutter & Röstbrot

**34,90 €**

## Flanksteak, vom Jungbullen (ca. 200g)

in Senf marinierte und mit Bacon ummantelte Rinderflanke  
mit gegrilltem Gemüse und Röstbrot

**24,50 €**

## Sommersalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern  
hausgemachtem Kräuterdressing & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker  
dazu gegrillte Wittenhagener Kastanienseitlinge & Demminer Spargel

**13,50 €**

oder mit gratiniertem Ziegencamembert, Walnüssen & Apfel-Birnen-Chutney

**16,50 €**

oder vielleicht mit 5 Anklamer Garnelen

**18,50 €**




# Sonntag | Nudeln aus dem Käselaiab

ab 17:00 Uhr

mit regional produzierten Nudeln von Gut Netzeband

## Bandnudeln - Fallenden

mit hausgemachter Tomatensoße Arrabiata (mild) 

Mölschower Hähnchenbrust & geriebenem Parmesan

17,80 €

## Bandnudeln - Fallenden

mit hausgemachter Gorgonzolasoße & 4 Anklamer Garnelen  
geriebenem Parmesan

19,80 €

## Bandnudeln - Fallenden

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

15,90 €

## Sommersalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern,  
hausgemachtem Kräuterdressing & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker  
dazu gegrillte Wittenhagener Kastanienseitlinge & Demminer Spargel

13,50 €

## Usedomer Backkartoffel

mit hausgemachten Gurkenschmand oder Aioli  und gebratenen Kastanienseitlingen  
vom Pilzhof Wittenhagen & mediterranem Chutney von der Bauerngartenmanufaktur

9,80 €

wahlweise mit Mölschower Hähnchenbrust  
oder Hirschschinkenstreifen vom Usedomer Wild  
oder hausgeräuchertem Ostseelachs

14,90 €

# Für unsere kleinen Skipper

## Kibbelinge mit Kartoffelstampf

frittierte Dorsch-Filets im Backteig, mit saisonalem Gemüse & Dip

8,50 €

## Hafenpommes

mit Ketchup & Mayonnaise

5,50 €

## Kartoffelpuffer

mit Apfel-Joghurt, Zimt-Zucker & frischem Obst

5,90 €

Für die ganz kleinen Gäste stehen Hochstühle und Flaschenwärmer für Babynahrung bereit.

Einen Wickeltisch finden Sie im Sanitärgebäude.

# Aus der Konditorei

Wir backen saisonal und täglich frisch!

Bitte wählen Sie aus dem aktuellen Angebot in der Kuchenvitrine.

Streuselkuchen mit saisonalem Obst (Stck.) .....	3,90 €
Apfelstreuselkuchen (Stck) .....	3,90 €
Birnen-Schmand-Schnitte (Stck.) .....	4,20 €
Eierlikörtorte mit Schoko Nuss Boden (Stck) .....	4,80 €
Apfelweinkuchen mit Sahne & Eierlikör (Stck.) .....	4,80 €
Himmelstorte Stachelbeere/Kirsch/Pflaumenmus Baiser (Stck.) .....	4,80 €
Carrot Cake (Stck.) .....	4,80 €
Klassischer Käsekuchen (Stck.) .....	4,80 €
Buttermilch Zitronen Torte (Stck.) .....	4,80 €
Erdbeer Schmand Schnitte (Stck.) .....	4,80 €
Quark Sahne Torte Erdbeere (Stck.) .....	4,80 €
Schokolade Sahne Torte (Stck.) .....	4,80 €

# Für unsere Zuckerschnuten

## FrISChe belgISChe Waffeln

mit Puderzucker

4,00 €

## Eisbecher - Henkelnuss

Eisbecher mit Vanille und Schokoladeneis von Boddenlandes  
mit verschiedenen Nüssen, Karamellsauce & Sahne


9,50€

## Eisbecher - Henkelfrucht

Eisbecher mit Quark-Holunder und Erdbeereis von BoddenlandeIs  
Früchten der Saison, hausgemachter Heidelbeersauce & Sahne

9,50 €

## BoddenlandeIs aus dem Becher

in den Sorten Vanille-Schoko, Erdbeer , Kirsch-Joghurt

3,80 €

## Tartufo

halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- & ZabaioneCreme  
übergossen mit Espresso

6,50 €

# Frühstück auf der Hafenterrasse

Täglich ab 8 Uhr | Bitte am Vorabend reservieren

Zu jedem Frühstück gibt es 0,2 l Saft der Inselmühle, Filterkaffee oder Tee

## Das Herzhafte

zwei Brötchen & 1 Scheibe Dinkelbrot, Butter, Züssower Käse & Frischkäse,  
Usedomer Wild- und Wurstspezialitäten von unserer Landfleischerei,  
wechselnder Frühstückssalat sowie frisches Obst & Gemüse

17,50 €

## Das frische Ei

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

10,50 €

## Das Süße

ein Brötchen & ein Croissant, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich  
& Krumminer Honig, Joghurt mit frischem Obst

13,50 €

## Frühstücksbowl

mit Haferflocken, Joghurt, Honig, frischem, saisonalem Obst & Nüssen

9,50 €

## Das Gesunde

zwei Scheiben Dinkelbrot mit Erbsenhumus, Karottencreme & saisonalem Grillgemüse

9,80 €

## Extras

Zwei Freester Eier, gerührt mit Speck und Schnittlauch .....	6,00 €
Croissant .....	1,50 €
Steinofenbrötchen .....	0,70 €
Schusterjungs (Roggen) oder Dinkel-Mehrkornbrötchen.....	0,90 €
Diverse Kaffeespezialitäten aus unserer Siebträgermaschine	