



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.

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	

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 & der Lohnmosterei Konrad aus Postlow

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

Apfel (0,2l)	2,90 €
Apfel-Birne (0,2l)	2,90 €
Apfel-Kirsch (0,2l)	2,90 €
Apfel-Rhabarber (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 €

Die Alkoholfreien

Crodino Spritz	6,80 €
alkoholfreier Aperol, Traubensecco & Soda	
Gin Tonic auf Eis.....	6,80 €
mit alkoholfreiem Gin	
Traubensecco.....	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 Störtebeker Ebbe & Flut 2 cl	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, Johannisbeere, 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 5,80 €

Flasche 0,75l 20,80 €

Dornfelder Rotwein

Rot, Trocken

Kreuznacher Mönchberg

Granatrot, zartduftig, saftig, dezent, feine Fruchtfülle

Glas 0,2l 6,00 €

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 €

Frisch in unserem Räucherofen geräucherter Ostseelachs

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


15,50 €

Frisch in unserem Räucherofen geräucherter Saibling

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

22,00 €

Kartoffeltopf

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

12,70 €

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 €

Donnerstag | Räuchertag

ab 17:00 Uhr

Geschmorte Schweinebäckchen

Zart geschmorte Schweinebäckchen in einer Portweinsauce
Mit gebratenen Kräutersemmelscheiben und mariniertem Salat von heimischen Feldern

22,90 €

Sommersalat

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

13,50 €

oder wahlweise mit gratiniertem Ziegencamembert, Walnüssen & fruchtigem Chutney

16,50 €

Freitag | Spare Ribs

ab 17:00 Uhr

Langsam im Buchenholz-Rauch geschmorte Duroc-Schweinerippchen

zarte Barbecue-Rippchen (ca. 400 g) mit rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker

Krumminer Coleslaw, halben gegrillten Maiskolben & BBQ Soße

24,50 €

Gegrillter Maiskolben

saftiger Maiskolben mit hausgemachter Kräuterbutter und Meersalzflöcken gewürzt

dazu feurig bunte Bohnen, Gemüse vom Greifenacker & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker

15,90 €

Fischreuse mit Brot

in Backpapier gegarter Dorsch, Lachs & Zander

mit Garnelen und frischem Gemüse

23,90€

Sommersalat

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern

hausgemachtem Kräuterdressing & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker

dazu gegrillte Wittenhagener Kastanienseitlinge & saisonales Gemüse

13,50 €

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

16,50 €

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

Das Original:

Unsere Krumminer Bratwurst

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

6,50 €

Gefülltes Mölschower Hähnchenbrustfilet

Gefüllt mit sonnengereiften Tomaten und Müritzer Moorkäse mit Ciabatta von unserem Hausbäcker

13,50 €

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 (geschält)
hausgemachter Kräuterbutter & Brot von unserem Hausbäcker

34,90 €

Flanksteak, vom Jungbullen (ca. 200g)

in Senf marinierte und mit Bacon ummantelte Rinderflanke
mit gegrilltem Gemüse und Brot von unserem Hausbäcker

24,50 €

Sommersalat

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

13,50 €

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

16,50 €

Sonntag | Nudelabend

ab 17:00 Uhr

mit regional produzierten Nudeln vom Freester Eierbaron
wahlweise auch in  mit Pasta vom Gut Netzeband

Bandnudeln - Fallenden

mit hausgemachter Tomatensoße Arrabbiata (mild)
Mölschower Hähnchenbrust & geriebenem Parmesan

17,80 €

Bandnudeln - Fallenden

mit hausgemachter Gorgonzolasoße & 4 Anklamer Garnelen (geschält)

19,80 €

Bandnudeln - Fallenden

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

15,90 €

Geschmorte Schweinebäckchen

Zart geschmorte Schweinebäckchen in einer Portweinsauce
Mit gebratenen Kräutersemmelscheiben und mariniertem Salat von heimischen Feldern

22,90 €

Sonntag | Nudelabend


ab 17:00 Uhr

Sommersalat

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

13,50 €

Usedomer Backkartoffel

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

10,50 €

wahlweise mit Mölschower Hähnchenbrust
oder hausgeräuchertem Ostseelachs

14,90 €

Für unsere kleinen Skipper

Kibbelinge mit Kartoffelstampf
frittierte Dorsch-Filets im Backteig & Dip
8,50 €

Hafenpommes
mit Ketchup & Mayonnaise
5,50 €

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus, 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

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 Boddenlandes
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 Region, 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	