



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.

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?

Unser hausgemachter Apfelpunsch



heißer Genuss mit leichter Zimt- und Honignote im handgemachten Punschpott

Der Herbstcocktail „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.

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 €
Glühwein / mit Schuss	4,50 € / 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

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 €

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Fischbrötchen mit
Brathering-, Matjesfilet oder Bismarckhering
mit frisch gebackenem Brötchen, Salat, Apfel, Zwiebeln
& hausgemachter Hausfrauensauce
5,90 €

Das Original
Krumminer Bratwurst - nur hier nach Hausrezept!
mit frisch gebackenem Brötchen, hausgemachten Preiselbeersenf
& Honig-Balsamico-Zwiebeln
6,50 €

Gebackene Anklamer Garnelen
4 im Pankomantel gebackene Garnelen
mit einem Salat aus Birne, Gomasio, Ingwer, Kaiserschoten und Pepperoni
auf einer Himbeervinaigrette, dazu Misomayo
12,50 €

Usedomer Backkartoffel
mit hausgemachten Gurkenschmand oder Kräuteraiole 
und gebratenen Pilzen vom Pilzhof Wittenhagen, Kürbis, Bete
& mediterranem Chutney von der Bauerngartenmanufaktur
10,50 €

Hafenpommes
mit Ketchup und Mayonnaise
5,50 €

Aus Pött un Pann

Zeesentopf

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

9,80 €

Wildsoljanka

Soljanka, nur etwas Wilder
mit Preiselbeer-Wacholderrahm

9,50 €

Pikante Kürbissuppe

Auswahl verschiedenster Kürbisse vom Greifenacker

8,90 €

Zu allen Suppen reichen wir frisches Brot von unserem Hausbäcker.

Kibbelinge

frittierte Dorschfilets im Backteig mit frischem Gurkensalat, Pommes & Dip

14,80 €

Herbstsalat

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

13,50 €

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

16,50 €

Kartoffelpuffer mit Lachs

mit hausgemachtem Gurkenschmand und Graved Lachs

14,50 €


Aus Pött un Pann

Krumminer Wiek Burger

mit pommerschem Duroc-Schwein, frischem Sauerteigbrötchen von unserem Hausbäcker
mit knackigem Salat, Freester Spiegelei, mildem Ostseeländer Käse, Tomate,
hausgemachter Zwiebelmarmelade & Zwiebel-Bier-Chutney der Bauerngartenmanufaktur

18,50 €

Pommern Burger

wahlweise Mölschower Pulled-Chicken oder Wittenhagener Pilzpattie  aus Kräutersaitlingen
frischem Sauerteigbrötchen von unserem Hausbäcker mit knackigem Salat,
hausgemachtem Rotkrautsalat, gegrillter Zucchini, Farmhouse Chutney der Bauerngartenmanufaktur
& hausgemachter Zwiebelmarmelade & Aioli

17,50 €

Zwei marinierte Matjes- oder eingelegte Bratheringsfilets

mit hausgemachter Sauce, frischem Gurkensalat, roten Zwiebeln & Äpfeln
& traditionellen Stampfkartoffeln

16,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen

Zart geschmorte Schweinebäckchen in einer Portweinsauce,
Apfel-Rotkohl von heimischen Feldern und mit gebratenen Serviettenknödeln

22,90 €

Kotelett vom Duroc (ca. 300g)

in einer Schwarzbier-Senf-Zwiebelmarinade
mit Knoblauchröstbrot und Kräuterbutter

20,50 €

Wilderertopf

Krumminer Wildgulasch mit Apfel-Rotkohl von heimischen Feldern,
Serviettenknödel und Preiselbeer-Wacholderrahm

16,30 €

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 €
Himbeermascarpone (Stck)	4,80 €
Birnen-Schmand-Schnitte (Stck.)	4,20 €
Quark Sahne Torte Mandarine (Stck.) ..	4,80 €
Himmelstorte Stachelbeere/Kirsch/Pflaumenmus Baiser (Stck.)	4,80 €
Cheese Cake Beere (Stck.)	4,80 €
Klassischer Käsekuchen (Stck.)	4,80 €
Buttermilch Zitronen Torte (Stck.)	4,80 €
Nuss Sahne Torte (Stck.)	4,80 €
Quark Sahne Torte Himbeere (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 Erdbeereis und Kirsch-Joghurteis 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 €