



Hafenterrasse Krummin

regional & authentisch

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

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 €
Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,90€
Espresso / doppelt	3,20 € / 4,20 €
Espresso Macchiato / doppelt.....	3,60 € / 4,80 €
Café Crema	3,20 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,80 €
Latte Macchiato	4,60 €
Pharisäer	8,50 €
gesüßter Kaffee mit braunem Rum (2cl) und einer Haube aus Schlagsahne	
Irish Coffee	7,50 €
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 Tee Genuss beziehen wir Keo Tee in erlesener Bio- und Fairtrade Qualität für die Ansprüche verantwortungsbewusster Teeliebhaber.

Frischer Pfefferminzblätterttee 5,00 €

Drachenkopf 3,80 €

Kräutertee, mild-zitroniges Aroma, beruhigt den Bauch & entspannt

Zitronenverbene 3,80 €

Kräutertee aromatische Zitrusnote, entspannend & durstlöschend

Nanaminze 3,80 €

Kräutertee lebendig & klar, extra frisch und verträglich

Früchtetee Waldbeere 3,80 €

eine super Intensität durch köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeeraromen

Darjeeling 4,00 €

schwarzer Tee mit einem feinen und eleganten Geschmack

Limos

Hausgemachte Limonade (Limette, Minze, Ingwer)	4,50 €
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)	4,00 €
Apfel (0,2l)	3,50 €
Traubensaft (0,2l)	4,00 €
Schorle (0,3l)	3,50 €

Wasser

Wasser Güstrower Schlossquell

(naturell & feinperlig 0,25l / 0,75l)	2,60 € / 6,50 €
---	-----------------

Schon probiert?

Unsere Hafenbowle



mit einer zarten Pfirsich-Limettennote im handgemachten Bowlepott

Frischer Windbeutel



Hausgemacht mit Sahne und Kirschen

Aperitifs und Longdrinks

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

Krumminer Hafenbowle	7,80 €
mit einer zarten Limetten-Minznote & fruchtigen Pfirsichen	
Baltazar	9,50 €
mit einer zarten Veilchennote, Limettensaft, Prosecco, Erdbeeren & Heidelbeeren	
Aperol Spritz	8,50 €
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	
Gin Tonic auf Eis	9,00 €
Prosecco (Glas 0,1l)	4,50 €
Grog	5,50 €
Hausgemachter Apfelpunsch mit Rum	6,50 €

Die Alkoholfreien

Crodino Spritz	8,50 €
alkoholfreier Aperol, Traubensecco & Soda	
Gin Tonic auf Eis.....	7,80 €
mit alkoholfreiem Gin	
Traubensecco.....	6,00 €
Hausgemachter Apfelpunsch	4,50 €

Bier - Störtebeker Brauspezialitäten

Frisch vom Fass gezapft

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

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 der Inselmühle	2,90 €
Whisky Single Malt Störtebeker 2cl	4,50 €
Rum Destillerie Mölschow 2cl	4,50 €
Gin Destillerie Mölschow 2cl	4,50 €
Aquavit Destillerie Mölschow 2cl	4,00 €
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 6,50 €

Flasche 0,75l 24,50 €

Sauvignon Blanc, 2022er

Weiß, Trocken

Guldentaler Schlosskapelle

Zartduftig, saftiger voller Geschmack mit elegantem Aroma nach reifen Früchten, kraftvoller Abgang

Glas 0,2l 6,50 €

Flasche 0,75l 24,50 €

Riesling Kabinett, 2021er

Weiß, Feinherb

Guldentaler Sonnenberg

Leichter und unkomplizierter Trinkspaß, schlank mit viel Frische

Glas 0,2l 6,50 €

Flasche 0,75l 24,50 €

Weißer Burgunder, 2022er

Weiß, Trocken

Guldentaler Schlosskapelle

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

Glas 0,2l 6,50 €

Flasche 0,75l 24,50 €

Dornfelder Rosé, 2021er

Rosé, Trocken

Kreuznacher Mönchberg

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

Glas 0,2l 6,50 €

Flasche 0,75l 24,50 €

Dornfelder Rotwein

Rot, Trocken

Kreuznacher Mönchberg

Granatrot, zartduftig, saftig, dezent, feine Fruchtfülle

Glas 0,2l 6,50 €

Flasche 0,75l 24,50 €

Weinschorle

Glas 0,2 l 5,50 €

Sekt

Kruger Pinot Noir

Rosé, Blauer Spätburgunder, Trocken

Flasche 0,75l 28,50 €

Kruger Riesling

Weiß, extra dry

Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Flasche 0,75l 32,00 €

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Hafenpommes

mit Ketchup und Mayonnaise

5,50 €

Das große Fischbrötchen!

mit Brathering-, Matjesfilet oder Bismarckhering

mit frisch gebackenem Brötchen, Salat, Apfel, Zwiebeln

& hausgemachter Sauce

7,50 €

Hafennudeln

Spaghetti aglio e olio

mit geriebenem Parmesan

9,80 €

Usedomer Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Gurkenschmand oder Aioli 

& mediterranen Chutney von der Bauerngartenmanufaktur

11,50 €

Käsepfännchen

In Hanföl confierter Käse

mit Kräutern und Brot

10,60 €

Kibbelinge

frittierte Dorschfilets im Backteig mit Krumminer Coleslaw, Pommes & Dip

12,50 €

Aus dem Suppentopf

je nach Saison

Zeesentopf vom Fischer Müller

pommersche Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und dem Fang des Tages

12,30 €

Pikante Kürbissuppe

Auswahl verschiedenster Kürbisse vom Greifenacker

6,80 €

Tomatensuppe aus dem Ofen

aus gebackenen Tomaten mit mediterranem Gemüse und Züssower Frischkäsehaube

8,90 €

Wildsoljanka

Soljanka, nur etwas Wilder mit Bärlauchrahm

9,50 €

Zu allen Suppen reichen wir frisches Brot von unserem Hausbäcker.

Aus Pött un Pann

Salat der Saison

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern
hausgemachtem Kräuterdressing & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker

16,50 €

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

18,50 €

Gemüsepfännchen

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

10,50 €

Kartoffelpuffer mit Lachs

mit hausgemachtem Gurkenschmand und Graved Lachs

15,80 €

Zwei marinierte Matjes- oder eingelegte Bratheringsfilets

hausgemachter Sauce, frischem Krumminer Coleslaw,
roten Zwiebeln & Äpfeln

11,90 €

Fischreuse

in Backpapier gegarter Tagesfang
mit frischem Gemüse und vielen Kräutern

14,90 €

Aus Pött un Pann

Geschmorte Schweinebäckchen

Zart geschmorte Schweinebäckchen in einer Portweinsauce
Mit gebratenen Kräutersemmelscheiben und mariniertem Salat von heimischen Feldern
22,90 €

Kotelett vom Duroc (ca. 300g)

in einer Schwarzbier-Senf-Zwiebelmarinade
20,50 €

Krumminer Wiek Burger

mit pommerschem Duroc-Schwein, frischem Sauerteigbrötchen von unserem Hausbäcker
mit knackigem Salat, mildem Ostseeländer Käse, Tomate,
Krumminer Coleslaw & Zwiebel-Bier-Chutney der Bauerngartenmanufaktur
22,00 €

Pulled Lachs - Burger

Gezupfter Rauchlachs auf Blattsalat, Krumminer Coleslaw ,
Honig-Senf-Sauce und Gurkenschmand im Burgerbrötchen
20,50 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilage zu den Gerichten:

Hafenpommes	5,50 €
Ofenkartoffel mit Gurkenschmand oder Kräuteraïoli 	11,50 €
Bratkartoffeln nach pommerscher Art	4,90 €
Traditionelle Stampfkartoffeln	4,90 €
Knoblauchciabatta geröstet	4,90 €

Für unsere kleinen Skipper

Kibbelinge mit Kartoffelstampf

frittierte Dorsch-Filets im Backteig, Krumminer Coleslaw & 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 €
Crumble mit Obst der Saison	5,50 €
Windbeutel mit Sahne	6,90 €
Windbeutel mit Sahne und Kirschen	7,40 €
Birnen-Schmand-Schnitte (Stck.)	4,90 €
Apfelweinkuchen mit Sahne & Eierlikör (Stck.)	4,90 €
Himmelstorte Stachelbeere/Kirsch/Pflaumenmus Baiser (Stck.)	4,90 €
Carrot Cake (Stck.)	4,90 €
Klassischer Käsekuchen (Stck.)	4,90 €
Buttermilch Zitronen Torte (Stck.)	4,90 €
Erdbeer Schmand Schnitte (Stck.)	4,90 €
Quark Sahne Torte Erdbeere (Stck.)	4,90 €
Schokolade Sahne Torte (Stck.)	4,90 €

Für unserer 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 Boddenlandeis
Früchten der Saison, hausgemachter Heidelbeersauce & Sahne

9,50 €

Kindereis - Henkelchen

Vanille- oder Schokoeis auf Fruchtmas

3,80 €

Portion Sahne

1,10 €

Tartufo

halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- & Zabaione creme
übergossen mit Espresso

7,50 €

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
und Wurstspezialitäten von unserer Landfleischerei,
wechselnder Frühstückssalat sowie frisches Obst & Gemüse

17,50 €

Das frische Ei

drei 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 €

Extras

Zwei frische Eier, gerührt mit Speck und Schnittlauch	6,00 €
Croissant	1,00 €
Scheunenbrötchen	0,45 €
Schusterjunge (Roggen)	0,70 €
Dinkel-Mehrkornbrötchen.....	0,85 €

Diverse Kaffeespezialitäten aus unserer Siebträgermaschine

Tageskarte 1

ab 17:00 Uhr

Frisch in unserem Räucherofen geräucherte Ostseelachs

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

15,50 €

Langsam im Buchenholz-Rauch geschmorte Schweinerippchen

zarte Barbecue-Rippchen (ca. 400 g) mit hausgemachten Maisbrötchen,

Krumminer Cole-Slaw, gegrillten Maiskolben & BBQ Soße

24,50 €

Tageskarte 2

ab 17:00 Uhr

Das Original

Krumminer Bratwurst - nur hier nach Hausrezept!
mit frisch gebackenem Brötchen, hausgemachten Preiselbeersenf
& Honig-Balsamico-Zwiebeln

8,50 €

Gefülltes Mölschower Hähnchenbrustfilet

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

13,50 €

Kotelett vom Duroc (ca. 300g)

in einer Schwarzbier-Senf-Zwiebelmarinade

20,50 €

Pinwheels

Flanksteak, vom Jungbullen (ca. 200g)

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

24,50 €