

Hafenterrasse Krummin

regional & authentisch

Anfang April bis Ende Oktober
täglich ab 11:00 Uhr

Sundowner
16:30 – 17:30 Uhr
Happy Hour mit der UsedomCard

Freitag	Frisch aus dem Rauch
Samstag	Grillabend
Sonntag	Nudeln aus dem Parmesanlaib

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



Schon probiert?

Unser Eis-Träumchen



kleines Vanilleeis im Glas
mit einer luftigen Fruchtmos-Haube

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 3,90 €

Eiskaffee mit einer Kugel Eis und Sahne 5,90€

Espresso / doppelt 3,30 € / 4,90 €

Espresso Macchiato / doppelt..... 3,80 € / 5,40 €

Café Crema 3,70 €

Cappuccino 4,70 €

Milchkaffee 4,90 €

Latte Macchiato 4,90 €

Pharisäer 8,50 €

gesüßter Kaffee mit braunem Rum (2cl) und einer Haube aus Schlagsahne

Irish Coffee 8,50 €

gesüßter Kaffee mit Whiskey (2cl) und einer Haube aus leicht geschlagener Sahne

Heiße Schokolade 4,40 €

(mit Lindt Vollmilch-Schokolade)

Heiße weiße Schokolade..... 4,40 €

(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.

Frischer Pfefferminzblätterttee 5,00 €

Drachenkopf 3,80 €

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

Zitronenverbene 3,80 €

Kräutertee aromatische Zitrusnote, entspannend & durstlöschend

Früchtete 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 (Holunder, Limette & Minze 0,4l)	5,50 €
Hafen Eistee (Traube & Minze 0,4l).....	5,50 €
Waterkant Kola (0,33l)	4,20 €
Waterkant Orange (0,33l)	4,20 €
Waterkant Herbe Zitrone (0,33l)	4,20 €
Waterkant Rhabarber (0,33l)	4,90 €
Waterkant Maracuja-Limette (0,33l).....	4,90 €

Säfte

Naturtrübe Direktsäfte der Lohmosterei Konrad

mit Obst von Usedomer Feldern & Plantagen. Auch als Schorlen erhältlich

Apfel (0,3l)	3,90 €
Apfel – Kirsch (0,3l)	3,90 €
Apfel – Birne (0,3l)	3,90 €
Schorle (0,3l)	3,90 €

Wasser

Waterkant Sturmflut (0,75l)	6,90 €
Waterkant Sturmflut (0,33l)	3,70 €
Waterkant Ebbe (0,75l)	6,90 €
Waterkant Ebbe (0,33l)	3,70 €

Aperitifs und Longdrinks

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

Krumminer Hafenbowle	7,90 €
mit einer zarten Limetten-Minznote & fruchtigen Pfirsichen	
Baltazar	9,50 €
mit einer zarten Veilchennote, Limettensaft, Prosecco, Erdbeeren & Heidelbeeren	
Lav'a Belle Spritz	9,50 €
mit einer zarten Lavendelnote, Tonic, Prosecco, Zitrone	
Aperol Spritz	8,50 €
Aperol, Orange, Prosecco & Soda	
Lillet Wild Berry	9,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & eisgekühlte Waldbeeren	
Gin Tonic auf Eis	6,90 €
Prosecco (Glas 0,1l)	4,50 €
Grog	5,50 €

Die Alkoholfreien

Lav'a Belle Spritz	9,50 €
alkoholfreier Lav'a Belle mit zarter Lavendelnote, Tonic, Prosecco, Zitrone	
Fine Aperol Spritz	8,50 €
alkoholfreier Aperol, Traubensecco & Soda	
Gin Tonic auf Eis.....	8,50 €
mit alkoholfreiem Gin	
Traubensecco (Glas 0,2l)	6,00 €

Bier - Störtebeker Brauspezialitäten

Frisch vom Fass gezapft

Störtebeker Pils (0,3l / 0,5l)	4,50 € / 5,90 €
Störtebeker Schwarzbier (0,3l / 0,5l)	4,90 € / 6,50 €
Störtebeker Bernsteinweizen (0,3l / 0,5l)	4,90 € / 6,50 €
Störtebeker Keller-Bier (0,3l / 0,5l)	4,90 € / 6,50 €

Flaschenbiere

Störtebeker Pils 0,0 alkoholfrei (0,5l)	5,50 €
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei (0,5l)	5,50 €

Biermixgetränke

Strandräuber Natur Radler (Zitrone 0,5l)	4,90 €
Strandräuber Natur Radler (Sanddorn 0,5l)	4,90 €
Strandräuber Natur Radler alkoholfrei (Zitrone 0,5l)	4,90 €

Schnäpse

Kräuterlikör der Inselmühle	2,90 €
Störtebeker Meerbrand	2,90 €
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, Holunder, Kirsch)	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, 2025er

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 7,20 €

Flasche 0,75l 25,70 €

Sauvignon Blanc, 2024 / 2025er

Weiß, Trocken

Guldentaler Schlosskapelle

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

Glas 0,2l 6,70 €

Flasche 0,75l 24,80 €

Dornfelder Rosé, 2024er

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 €

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.

Dornfelder Rotwein

Rot, Trocken

Kreuznacher Mönchberg

Granatrot, zartduftig, saftig, dezent, feine Fruchtfülle, geringe Säure

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

deutsche Alternative zum Champagner

Flasche 0,75l 32,00 €

Aus der hauseigenen Konditorei

Wir backen saisonal und täglich frisch!
Bitte wählen Sie aus dem aktuellen Angebot in der Kuchenvitrine.

Streuselkuchen mit saisonalem Obst & Sahne (Stck.)	3,90 €
Verschiedenste Torten (Stck.)	4,90 €
Portion Sahne	1,10 €

Für unsere Zuckerschnuten

Eis-Träumchen
kleines Vanilleeis im Glas
mit einer Fruchtmus-Haube
5,90 €

Sahnetörtchen im Glas
Quark-Sahne mal anders
5,90 €

Portion Sahne
1,10 €

Tageskarte

bis 16:30 Uhr

Sundowner 16:30 – 17:30 Uhr Happy Hour mit der UsedomCard

Das klassische Fischbrötchen

mit Bismarckhering oder Matjesfilet
frischem Salat, Zwiebelringen & Remoulade

5,90 €

mit Brathering
frischem Salat, Zwiebelringen & Remoulade

7,30 €

Zeesentopf vom Fischer Müller

pommersche Fischsoljanka mit frischem Wurzelgemüse,
und dem Fang des Tages aus heimischen Gewässern
Hierzu reichen wir frisches Brot von unserem Hausbäcker.

12,30 €

Hafenpommes

mit Ketchup und Mayonnaise

5,90 €

mit Trüffelmayonnaise

6,90 €

Kibbelinge

frittierte Dorschfilets im Backteig mit Krumminer Coleslaw, Pommes & Dip

14,50 €

Tageskarte

bis 16:30 Uhr

Sundowner 16:30 – 17:30 Uhr Happy Hour mit der UsedomCard

Krumminer Currywurst

eine Berliner Reminiszenz mit Pommes & Dip

10,20 €

Eierkuchen

mit hausgemachtem Apfelmus, dazu Zimt & Zucker

9,80 €

Salat der Saison

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern

hausgemachtem Kräuterdressing & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker

15,80 €

hierzu gratinierter Ziegencamembert & Walnüssen

+ 3,60 €

Zwei marinierte Matjes- oder eingelegte Bratheringsfilets

mit hausgemachter Sauce, frischem Krumminer Coleslaw, roten Zwiebeln & Äpfeln

dazu Bratkartoffeln nach pommerscher Art

19,80 €

Krumminer Lachs-Burger

gezupfter Lachs mit roten Zwiebeln, knackigem Rucola & Tomate,

dazu Honig-Senf-Sauce

im frischem Bräsebrötchen von unserem Hausbäcker

dazu Hafentommes

19,90 €

Abendkarte

ab 17:30 Uhr

Sundowner 16:30 – 17:30 Uhr Happy Hour mit der UsedomCard

Zeesentopf vom Fischer Müller

pommersche Fischsoljanka mit fangfrischem Fisch und Wurzelgemüse,

Hierzu reichen wir frisches Brot von unserem Hausbäcker.

12,30 €

Salat der Saison

mit Blattsalaten und Gemüse von heimischen Feldern

hausgemachtem Kräuterdressing & rustikalem Ciabatta von unserem Hausbäcker

15,80 €

hierzu gratinierter Ziegencamembert & Walnüssen

+ 3,60 €

Gebratenes Schweinesteak

mit Senf bestrichen, Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln

17,80 €

Gebratenes Hähnchenfilet

mit Grillgemüse, Weißweinsauce und Pommes Duchesse

21,80 €

Rinderbäckchen

Zart geschmorrt Rinderbäckchen in Balsamico-Jus

mit Stampfkartoffeln und Brokkoliröschen

22,60 €

Abendkarte

ab 17:30 Uhr

Sundowner 16:30 – 17:30 Uhr Happy Hour mit der UsedomCard

Zwei marinierte Matjes- oder eingelegte Bratheringsfilets
mit hausgemachter Sauce, frischem Krumminer Coleslaw, roten Zwiebeln & Äpfeln
dazu Bratkartoffeln nach pommerscher Art
19,80 €

Fang des Tages

Gebratener Fisch aus heimischen Gewässern
je nachdem was unser Fischer anlandet - bitte bei der Bestellung erfragen.
Das kann sein:

fangfrischer Barsch oder Hornhecht oder Flunder
22,80 €

fangfrischer Zander oder Hecht oder Forelle
24,80 €

dazu servieren wir Bratkartoffeln nach pommerscher Art
und Krumminer Coleslaw

Gemüse Risotto

Mit Pesto, Gemüse der Saison, frischem Rucola & Parmesan
15,50 €

Abendkarte

ab 17:30 Uhr

Sundowner 16:30 – 17:30 Uhr Happy Hour mit der UsedomCard

Eierkuchen 

mit hausgemachtem Apfelmus, dazu Zimt & Zucker

9,80 €

Krakenwürstchen für die Kleinen

mit Pommes

dazu Ketchup und Mayonnaise

9,90 €

Hafenpommes 

mit Ketchup und Mayonnaise

5,90 €