

# Lütte Speisen & Suppen

Zu den Suppen reichen wir Brot

<b>Soljanka</b> <sup>1, 2, 6</sup>	.....	3,50 €
<b>Fischsuppe</b> „Usedomer Art“	.....	5,90 €
<b>Würzfleisch</b> <sup>1, 2</sup> mit Toastbrot und Worcestersauce	.....	4,95 €
<b>Backkartoffel</b> mit Sourcreme und kalt geräuchertem Lachs	.....	9,90 €
<b>Matjesfilet</b> mit Backkartoffel und Remoulade	.....	11,90 €

Nicht so hastig, ierst giwt dat Supp“, sä de Köksch.

# Vegetarische Speisen

<b>Backkartoffel</b> mit Sourcreme	.....	5,90 €
<b>Kartoffelpuffer</b> 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker	.....	6,95 €
<b>Eierkuchen</b> 3 Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker	.....	6,95 €

Eine separate Informationsmappe zu den Allergenen liegt vor,  
bitte sprechen **Sie** uns darauf an!

# Salate

<b>Beilagensalat</b> mit hausgener Vinaigrette	.....	5,90 €
<b>Salatteller „Hähnchen“</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & hausgener Vinaigrette	.....	12,90 €
<b>Salatteller „Neptun“</b> mit gebratenen Lachsfiletstücken und Scampi & hausgener Vinaigrette	.....	16,90 €

Wenn ein Architekt einen Fehler macht, lässt er Efeu darüber wachsen.

Wenn ein Arzt einen Fehler macht, lässt er Erde darauf schütten.

Wenn ein Koch einen Fehler macht,  
gießt er ein wenig Sauce darüber und sagt,  
dies sei ein neues Rezept.

**Paul Bocuse, franz. Sternekoch**

Bei Änderungen von festgeschriebenen Gerichten erheben wir eine Umbuchung von **2,00 €**

# Ut Pott un Pann

<b>Koserower Grützwurst</b> <sup>2,7</sup> mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	.....	10,25 €
<b>Bauernfrühstück</b> <sup>2, 6, 7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)	.....	10,50 €
<b>Bolognese</b> <sup>2, 6</sup> dazu frische Tagliatelle und geriebenem Käse	.....	9,95 €
<b>Fleischersülze</b> <sup>3</sup> mit Bratkartoffeln <sup>7</sup> (mit Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade <sup>6</sup>	.....	10,95 €
<b>Gulasch</b> mit Nudeln	.....	10,75 €
<b>Gulasch</b> mit Salzkartoffeln <sup>7</sup> dazu Rotkohl <sup>6</sup>	.....	10,75 €
<b>Gulasch</b> mit Klößen <sup>10</sup> dazu Rotkohl <sup>6</sup>	.....	11,75 €
<b>Hähnchencurry mit Ananas</b> dazu frische Tagliatelle	.....	10,90 €
<b>Eisbein</b> <sup>2</sup> <i>nur auf Vorbestellung</i> dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut <sup>6</sup>	.....	12,95 €

So lang de Minsch ät un drinkt, so lang lewt he noch

# Schnitzelgerichte

**Schweineschnitzel<sup>6</sup> „Wiener Art“** ..... 12,90 €  
paniertes Schweineschnitzel

**Hamburger Schnitzel<sup>6</sup>** ..... 13,90 €  
paniertes Schweineschnitzel  
mit 2 Spiegeleiern

**Pfefferschnitzel<sup>6</sup>** ..... 14,90 €  
paniertes Schweineschnitzel  
mit einer Pfefferrahmsauce

**Jägerschnitzel<sup>1,6</sup>** ..... 15,90 €  
paniertes Schweineschnitzel  
mit Rahmchampignons

**Schnitzel Bolo** ..... 16,50 €  
paniertes Schweineschnitzel  
mit Bolognese<sup>2,6</sup> und Käse überbacken

**Cordon bleu** ..... 16,25 €  
Hähnchenfilet gefüllt mit  
Putenkochschinken und Cheddar Käse  
auf Grillgemüse

**Wienerschnitzel** ..... 17,90 €  
paniertes Kalbsschnitzel  
und einer Salatanlage

## Beilagen nach Wahl

- Bratkartoffeln<sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)
- Pommes Frites
- Kroketten<sup>1</sup>
- Wedges (gewürzte Kartoffelspalten)
- Salzkartoffeln

Ick ät giern Flesch, öwer von all Sorten am lewsten: Vää!

# Steakgerichte

<b>Jägersteak<sup>1,6</sup></b> Schweinerückensteak mit Rahmchampignons	.....	15,90 €
<b>Pfeffersteak<sup>6</sup></b> Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce	.....	15,90 €
<b>Steak au four<sup>6</sup></b> Schweinerückensteak mit Würzfleisch <sup>2</sup> und Käse <sup>1</sup> überbacken	.....	16,90 €
<b>Jägermedaillons<sup>6</sup></b> Schweinefiletsteaks mit Rahmchampignons	.....	16,50 €
<b>Pfeffermedaillons<sup>6</sup></b> Schweinefiletsteaks mit Pfefferrahmsauce	.....	16,50 €
<b>Steakteller<sup>6</sup></b> Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Kräuterbutter	.....	20,90 €
<b>Rindersteak</b> 250 g Entrecôte mit Kräuterbutter	.....	23,95 €

## Beilagen nach Wahl

- Bratkartoffeln<sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)
- Pommes Frites
- Kroketten<sup>1</sup>
- Wedges (gewürzte Kartoffelspalten)
- Backkartoffel mit Sourcreme

Ick bin vollproppt as´ne Haubitz, abers better de Buk platz,  
as dat wat öwrig bliwwt.

# Fischgerichte

<b>Backfisch</b> Seelachsfilet in Kartoffelkruste dazu hausgemachte Remoulade <sup>6</sup> <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Pommes frites</li><li>• oder Bratkartoffeln<sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)</li></ul>	.....	10,90 €
<b>Brathering</b> <sup>6</sup> -süß sauer eingelegt- dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)	.....	11,90 €
<b>Fischsülze</b> <sup>6</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade <sup>6</sup>	.....	13,90 €
<b>Edle Matjesfilets -Norwegischer Art-</b> <sup>6</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachte Remoulade <sup>6</sup>	.....	13,90 €
<b>Labskaus</b> <sup>1,2,6,7</sup> mit Spiegelei und Matjesfilet	.....	13,50 €
<b>Seelachsfilet</b> paniert gebraten dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) Gurkensalat und hausgemachte Remoulade <sup>6</sup>	.....	14,90 €
<b>Zanderfilet</b> gebraten mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) und Gurkensalat	.....	16,90 €
<b>Lachsfilet</b> mit Tagliatelle und Blattspinat	.....	17,90 €
<b>Fischteller</b> Dreierlei vom gebratenen Fischfilet mit Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) Gurkensalat und Kräuterbutter	.....	20,90 €

Grote Schötteln un wenig dorin, giff smale Backen ub spitze Kinn.

# Seniorenkarte

<b>Bauernfrühstück</b> <sup>2, 6, 7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)	.....	8,50 €
<b>Koserower Grützwurst</b> <sup>2,7</sup> mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	.....	8,25 €
<b>Gulasch</b> mit Nudeln	.....	8,50 €
<b>Gulasch</b> mit Salzkartoffeln <sup>7</sup> dazu Rotkohl <sup>6</sup>	.....	9,50 €
<b>Gulasch</b> mit Kartoffelkloß <sup>10</sup> dazu Rotkohl <sup>6</sup>	.....	10,50 €
<b>Fleischersülze</b> <sup>3</sup> mit Bratkartoffeln <sup>7</sup> (mit Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade <sup>6</sup>	.....	9,65 €
<b>Edle Matjesfilets -Norwegischer Art-</b> <sup>6</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachte Remoulade <sup>6</sup>	.....	11,40 €
<b>Fischsülze</b> <sup>6</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade <sup>6</sup>	.....	11,40 €
<b>Schnitzel</b> <i>gebraten</i> <sup>6</sup> paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	.....	10,40 €
<b>Hamburger Schnitzel</b> <sup>6</sup> paniertes Schweineschnitzel mit 1 Spiegelei dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)	.....	12,40 €
<b>Jägerschnitzel</b> <sup>1,6</sup> paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons dazu Kroketten	.....	13,40 €

# Heiße Getränke

Glas Tee	2,20 €
Schwarz, Früchte, Grüner, Kräuter, Kamille oder Pfefferminze	
Tasse Kaffee Crema	2,50 €
Pott Kaffee Crema	2,90 €
Tasse Cappuccino	3,10 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,10 €
doppelter Espresso	3,50 €
Tasse Kakao	2,90 €
Tasse Kakao <i>mit Sahne</i>	3,40 €
Russischer Kakao <i>mit Rum und Sahne</i>	5,10 €
Grog	4,50 €
Sanddornrog	4,50 €

## Dessert zum Kaffee

<b>Warmes Schokoküchlein</b>	.....	5,50 €
mit Sahne		
<b>Kalter Hund</b>	.....	3,25 €
<i>Kekskuchen</i>		
<b>Apfelstrudel</b>	.....	5,90 €
mit Vanillesoße und Eis		



# Dessert & Eisbecher

<b>Warmes Schokoküchlein</b> mit Sahne .....	5,50 €
<b>Gefüllter Eierkuchen</b> wahlweise .....	5,90 €
mit <u>Heidelbeeren</u> oder <u>Kirschen</u> dazu eine Kugel Eis	
<b>Kalter Hund</b> Kekskuchen .....	3,25 €
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße und Eis .....	5,90 €
<b>Tartufo al Limoncello</b> .....	3,90 €
halbgefrorene Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör	
<b>Tartufo al Limoncello mit Sekt</b> .....	5,90 €
<b>Eiskugel</b> .....	1,20 €
nach Angebot	
<b>Sanfter Engel</b> .....	5,50 €
Orangensaft, Eis, Sahne	
<b>Gemischte Eisschale für Kinder</b> .....	3,90 €
3 Eissorten mit Streusel	
<b>Schwedeneisbecher</b> .....	5,90 €
3 Kugeln Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	

Äten un Drinken hollt Lief un Sell tausamen

1= mit Farbstoff  
2= mit Nitritpökelsalz  
3= mit Antioxidationsmittel  
4= mit Geschmacksverstärker

5= mit Phosphat  
6= mit Süßungsmittel  
7= mit Konservierungsmittel  
8= koffeinhaltig

9= chininhaltig  
10= geschwefelt  
11= enthält eine Phenylalaninquelle

# Alkoholfreie Getränke

	<b>0,25 l</b>	<b>0,33 l</b>	
Tonic <sup>9</sup>	2,30 €		
Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	2,30 €		
Ginger Ale <sup>1</sup>	2,30 €		
Rote Brause		2,30 €	
Sandi Brause/Sanddornbrause		2,30 €	
	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>	<b>1,00 l</b>
Wasser classic	2,10 €	3,60 €	6,00 €
Wasser still	2,10 €	3,60 €	6,00 €
Wasser medium	2,10 €	3,60 €	6,00 €
Orange/Fanta <sup>1,3,6,7</sup>	2,10 €	3,60 €	
Cola <sup>1,3,8</sup>	2,10 €	3,60 €	
Cola light <sup>1,3,6,8,11</sup>	2,10 €	3,60 €	
Apfelschorle	2,10 €	3,60 €	
Zitrone/Sprite <sup>6</sup>	2,10 €	3,60 €	
Cola-Mix/Spezi <sup>1,3,6,7,8</sup>	2,10 €	3,60 €	
Kindercola <sup>1,3,ohne Koffein</sup>	2,10 €	3,60 €	
<b><u>Säfte</u></b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>	
Apfelsaft	2,60 €	3,90 €	
Kirschsaft	2,90 €	3,90 €	
KiBa	2,80 €	3,90 €	
Bananensaft	2,60 €	3,90 €	
Orangensaft	2,60 €	3,90 €	
Tomatensaft	2,60 €	3,90 €	
Saftschorle	2,60 €	3,90 €	

# Alkoholische Getränke

<u>Dingslebener Fassbiere</u>	0,30 l	0,33l	0,50 l
Edelpils	2,95 €		3,95 €
Alster <sup>6</sup>	2,95 €		3,95 €
Diesel <sup>1,3,8</sup>	2,95 €		3,95 €
Lava schwarz	2,95 €		3,95 €
<u>Flaschenbiere</u>			
Lübzer Pils		3,15 €	4,25 €
Landbier		3,10 €	4,20 €
Weißbier hell			4,15 €
Weißbier dunkel			4,15 €
SANDDORN-Weißbier		3,35 €	
Köstritzer schwarz		3,15 €	4,25 €
Weißbier <b>alkoholfrei</b>			4,15 €
Dingslebener Pils <b>alkoholfrei</b>		2,95 €	
<u>Spirituosen</u>			
	2 cl	4 cl	
Pottkiekers Haustrunk	2,50 €	3,90 €	
Usedomer - Kümmel	2,20 €	3,60 €	
Usedomer - Kräuter	2,20 €	3,60 €	
Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €	3,60 €	
Ramazotti	2,50 €	3,90 €	
Jägermeister	2,50 €	3,90 €	
Matjesschluck	2,20 €	3,60 €	
Klarer Kräuter			
Wodka	2,50 €	3,90 €	
Malteser Aquavit	2,50 €	3,90 €	
Fischer Geist	2,50 €		
wird brennend serviert			

# Weine & Mixgetränke

## Rotwein

0,20 l

0,75 l

1,00 l

Dornfelder trocken	5,20 €		23,50 €
Spätburgunder <i>halbtrocken</i>	5,50 €		24,50 €
Castello Monastrell <i>süß</i>	5,50 €	22,50 €	

## Weißwein

Riesling Kabinet <i>trocken</i>	5,20 €		23,50 €
Grauer Burgunder <i>trocken</i>	5,20 €		23,50 €
Scheurebe <i>halbtrocken</i>	5,20 €		23,50 €

## Rosé

Rosé	5,50 €		24,50 €
------	--------	--	---------

## Mix-Getränke

Wodka-Cola	5,50 €		
Wodka-Orange	6,00 €		
Aperol-Spritz	6,50 €		
Aperol-Lemon-Spritz	6,50 €		
Gin-Tonic	5,50 €		
Tequila Sunrise	6,00 €		
Campari Orange	6,00 €		
Fruity Spritz <i>alkoholfrei</i>	5,00 €		

En goden Happen brukt en goden Sluck Verdauung“  
sä de Buer un stellt de leer Buddel in de Eck