

# Lütte Speisen & Vorspeisen

Zu den Suppen reichen wir Brot

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>Soljanka</b> <sup>1, 2, 6</sup>   | ..... | 3,25 €  |
| <b>Gulaschsuppe</b> <sup>2, 6</sup>  | ..... | 5,25 €  |
| <b>Fischsuppe</b> „Usedomer Art“   | ..... | 5,70 €  |
| <b>Fischsoljanka</b> <sup>1, 6</sup>   | ..... | 4,95 €  |
| <b>Würzfleisch</b> <sup>1, 2</sup><br>mit Toastbrot und Worcestersauce                     | ..... | 4,85 €  |
| <b>Strammer Max</b> <sup>2, 6</sup><br>Schinkenbrot mit Spiegelei                          | ..... | 5,65 €  |
| <b>Backkartoffel</b>   |       |         |
| • mit Sour Cream   | ..... | 8,50 €  |
| • dazu Sour Cream und<br>kalt geräucherter Lachs <sup>2</sup> aus <b>eigener Räucherei</b> | ..... | 12,50 € |

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

## Suppen & Eintöpfe

|                                       |       |        |
|---------------------------------------|-------|--------|
| <b>*Fischtopf</b> <sup>7</sup>        | ..... | 8,50 € |
| <b>*Kesselgulasch</b> <sup>2, 7</sup> | ..... | 8,50 € |

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

Speisen die mit einem \* gekennzeichnet sind, bieten wir ebenfalls als Seniorenportion an und gewähren 10% Rabatt.

# Salate

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>Tomaten oder Gurkensalat</b><br>mit Essig und Öl, nach Angebot  | ..... | 3,90 €  |
| <b>Beilagensalat</b><br>mit hauseigenem Dressing <sup>3</sup>  | ..... | 4,90 €  |
| <b>gemischter Salatteller</b><br>mit hauseigenem Dressing <sup>3</sup>                                       | ..... | 7,90 €  |
| <b>Salatteller Mozzarella Sticks<sup>1</sup></b><br>mit hauseigenem Dressing <sup>3</sup> dazu Preiselbeeren | ..... | 8,50 €  |
| <b>Salatteller „Hähnchen“</b><br>mit frittierten Hähnchenstreifen & hauseigenem Dressing <sup>3</sup>        | ..... | 12,50 € |
| <b>Salatteller „Neptun“</b><br>mit gebratenen Lachsstreifen & hauseigenem Dressing <sup>3</sup>              | ..... | 12,50 € |

Äten un Drinken hollt Lief un Sell tausamen

# Vegetarische Gerichte

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <b>*Tagliatelle vegetarisch</b><br>mit mediterranem Gemüse dazu geriebener Käse                | ..... | 9,80 € |
| <b>Backkartoffel</b><br>mit Sour Cream   | ..... | 8,50 € |
| <b>*Fischtüften -hausgemacht-<sup>7</sup></b><br>mit gebratenen Zwiebeln und zwei Spiegeleiern | ..... | 8,50 € |
| <b>Kartoffelpuffer</b><br>4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker                            | ..... | 5,50 € |

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

# Ut Pott un Pann

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

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>*Bauernfrühstück</b> <sup>2, 6, 7</sup><br>(mit Speck und Zwiebeln)   | ..... | 9,25 €  |
| <b>*Bolognese</b> <sup>2, 6</sup><br>dazu frische Tagliatelle und geriebenem Käse  | ..... | 9,50 €  |
| <b>Currywurst</b> <sup>2</sup><br>mit einer pikanten Currysauce und Pommes frites  | ..... | 7,90 €  |
| <b>*Koserower Grützwurst</b> <sup>2, 7</sup><br>mit Salzkartoffeln und Sauerkraut  | ..... | 8,95 €  |
| <b>Eisbein</b> <sup>2</sup><br>dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut <sup>6</sup>   | ..... | 10,95 € |
| <b>*Fleischersülze</b> <sup>3</sup><br>mit Bratkartoffeln <sup>7</sup> (mit Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln)<br>und hausgemachter Remoulade <sup>6</sup> | ..... | 10,65 € |
| <b>*Gulasch</b><br>mit Nudeln  | ..... | 8,75 €  |
| <b>*Gulasch</b><br>mit Salzkartoffeln <sup>7</sup> <b>oder</b> Klößen <sup>10</sup> dazu Rotkohl <sup>6</sup>  | ..... | 9,75 €  |
| <b>*Hähnchen-Currygeschneitzertes mit Ananas</b><br>dazu reichen wir Reis  | ..... | 10,90 € |
| <b>*Wildgulasch</b> vom hiesigen Wildbret<br>mit Rotkohl <sup>6</sup> dazu Klöße <sup>10</sup> <b>oder</b> Salzkartoffeln <sup>7</sup>                   | ..... | 13,90 € |

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

# Schnitzelgerichte

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>Schnitzel „Wiener Art“<sup>6</sup></b><br>paniertes Schweineschnitzel  | ..... | 12,90 € |
| <b>Hamburger Schnitzel<sup>6</sup></b><br>paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern                            | ..... | 13,90 € |
| <b>Pfefferschnitzel<sup>6</sup></b><br>paniertes Schweineschnitzel mit einer Pfefferrahmsauce                       | ..... | 14,90 € |
| <b>Jägerschnitzel<sup>1,6</sup></b><br>paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons                              | ..... | 14,90 € |
| <b>Zigeunerschnitzel<sup>6</sup></b><br>paniertes Schweineschnitzel mit einer pikanten Zigeunersauce <sup>6,7</sup> | ..... | 14,90 € |
| <b>Schnitzel Bolo</b><br>paniertes Schweineschnitzel mit Bolognese <sup>2,6</sup> und Käse überbacken               | ..... | 15,90 € |

## Beilagen nach Wahl

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

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

# Steakgerichte

## vom Geflügel und Schwein

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>*Steakteller "Pottkieker"</b> <sup>6</sup><br>Schweinekammsteak und<br>gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter                                    | ..... | 14,90 € |
| <b>*Zigeunersteak</b> <sup>1,6,7</sup><br>Schweinekammsteak mit einer pikanten<br>Zigeunersauce  | ..... | 15,90 € |
| <b>*Jägersteak</b> <sup>1,6</sup><br>Schweinerückensteak mit Rahmchampignons   | ..... | 15,90 € |
| <b>*Pfeffersteak</b> <sup>6</sup><br>Schweinerückensteak mit einer Pfefferrahmsauce  | ..... | 15,90 € |
| <b>*Steak o four</b> <sup>6</sup><br>Schweinerückensteak mit Würzfleisch <sup>2</sup> und<br>Käse <sup>1</sup> überbacken                          | ..... | 16,90 € |
| <b>Steakteller „Hähnchen“</b> <sup>6</sup><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Pfannengemüse  | ..... | 16,90 € |
| <b>Steakteller Hawaii</b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Ananas <sup>6</sup> und Käse überbacken <sup>1</sup><br>dazu eine Curry-Ananassauce | ..... | 16,90 € |
| <b>Pfeffermedaillons</b> <sup>6</sup><br>gebratene Schweinefiletsteaks dazu eine Pfefferrahmsauce  | ..... | 17,90 € |
| <b>Jägermedaillons</b> <sup>6</sup><br>gebratene Schweinefiletsteaks dazu Rahmchampignons  | ..... | 17,90 € |

### Beilagen nach Wahl

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

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

# Fischgerichte

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>*Brathering</b> <sup>6</sup> -süß sauer eingelegt-<br>dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)  | ..... | 10,90 € |
| <b>Backfisch</b> Seelachsfilet im Backteig<br>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> | ..... | 10,95 € |
| <b>*Fischsülze</b> <sup>6</sup><br>dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade <sup>6</sup>   | ..... | 12,50 € |
| <b>*Edle Matjesfilets -Norwegischer Art-</b> <sup>6</sup><br>dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachte Remoulade <sup>6</sup>  | ..... | 12,50 € |
| <b>*Labskaus</b> <sup>1,2,6,7</sup><br>mit Spiegelei und Matjesfilet  | ..... | 12,90 € |
| <b>*Seelachsfilet</b> gebraten<br>dazu Salzkartoffeln <sup>7</sup> oder hausgemachte Fischtüften <sup>7</sup> und Senf-Sauce  | ..... | 12,90 € |
| <b>*Seelachsfilet</b> gebraten<br>unter einer Basilikumkruste dazu Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln)   | ..... | 13,90 € |
| <b>*Zanderfilet</b> gebraten<br>mit Bratkartoffeln <sup>2,7</sup> (mit Speck und Zwiebeln) und Kräuterbutter  | ..... | 16,90 € |

# Kalte Platten

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <b>Hackepeterteller</b> <sup>6</sup><br>2 Scheiben Brot, Butter, Hackepeter  | ..... | 7,50 € |
| <b>Vesperplatte</b> <sup>6</sup><br>2 Scheiben Brot, Butter, Käse <sup>1</sup> , Mettwurst <sup>2,3</sup> , Schmalz                | ..... | 8,55 € |
| <b>Schlachteplatte</b> <sup>6</sup><br>2 Scheiben Brot, Butter, Mettwurst <sup>2,3</sup> ,<br>Leberwurst <sup>3</sup> , Hackepeter | ..... | 8,95 € |
| <b>Tatarenplatte</b> <sup>6</sup><br>2 Scheiben Brot, Butter, Tatar vom Rind<br>erhältlich nur auf Vorbestellung                   | ..... | 9,25 € |

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

# Heiße Getränke

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Glas Tee</b><br>Schwarz, Früchte, Grüner, Kräuter, Kamille oder Pfefferminze | 1,60 €           |
| <b>Tasse Kaffee</b>   | 1,80 €           |
| <b>Pott Kaffee</b>  | 2,60 €           |
| <b>Tasse Cappuccino</b>   | 2,90 €           |
| <b>Milchkaffee</b>  | 3,20 €           |
| <b>Latte Macchiato</b>  | 3,40 €           |
| <b>Espresso</b>   | 1,90 €           |
| <b>doppelter Espresso</b>   | 3,20 €           |
| <b>Tasse Kakao</b><br>• mit Sahne   | 2,50 €<br>3,00 € |
| <b>Russischer Kakao</b><br>mit Rum und Sahne                                    | 4,90 €           |
| <b>Grog</b><br>vom Pottkiekers Hastrunk   | 4,10 €           |
| <b>Sanddorgrog</b>  | 4,10 €           |

# Alkoholfreie Getränke

## Glashäger

**0,25 l**

**0,75 l**

Wasser classic

2,00 €

5,80 €

Wasser still

2,00 €

5,80 €

Tonic<sup>9</sup>

2,20 €

Bitter Lemon<sup>3,9</sup>

2,20 €

Ginger Ale<sup>1</sup>

2,20 €

## Sinalco

**0,33 l**

Orange<sup>1,3</sup>

2,20 €

Cola<sup>1,8</sup>

2,20 €

Cola light<sup>1,6,8,11</sup>

2,20 €

Apfelschorle

2,20 €

Zitrone

2,20 €

Spezi<sup>1,8,3</sup>

2,20 €

## Lassaner Säfte

**0,20 l**

**0,40 l**

Apfelsaft

2,60 €

3,90 €

Kirschsaff

2,90 €

3,90 €

KiBa

2,80 €

3,90 €

## Granini Säfte

Bananensaft

2,60 €

Orangensaft

2,60 €

Tomatensaft

2,60 €

## Flaschenbiere

**0,33 l**

**0,50 l**

Erdinger alkoholfrei

3,80 €

Lübzer Pils alkoholfrei

2,60 €



# Alkoholische Getränke

## Fassbiere

|                       | <b>0,30 l</b> | <b>0,50 l</b> |
|-----------------------|---------------|---------------|
| Lübzer Pils           | 2,60 €        | 3,80 €        |
| Köstrizer schwarz     | 2,60 €        | 3,80 €        |
| Alster / Radler       | 2,60 €        | 3,80 €        |
| Diesel <sup>1,8</sup> | 2,60 €        | 3,80 €        |

## Flaschenbiere

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Erdinger Hefeweizen hell | 3,80 € |
| Erdinger dunkel          | 3,80 € |

## Spirituosen

|                        | <b>2 cl</b> | <b>4 cl</b> |
|------------------------|-------------|-------------|
| Pottkiekers Haustrunk  | 2,20 €      | 3,60 €      |
| Usedomer - Kümmel      | 2,20 €      | 3,60 €      |
| Usedomer - Kräuter     | 2,20 €      | 3,60 €      |
| Nordhäuser Doppelkorn  | 1,80 €      | 2,60 €      |
| Ramazotti              | 2,50 €      | 3,90 €      |
| Jägermeister           | 2,50 €      | 3,90 €      |
| Maltaser Aquavit       | 2,20 €      | 3,60 €      |
| Matjesschluck          | 2,20 €      | 3,60 €      |
| Klarer Kräuter         |             |             |
| Fischer Geist          | 2,50 €      |             |
| wird brennend serviert |             |             |
| Wodka                  | 2,50 €      | 3,90 €      |

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

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

# Weine

unsere Weine sowie der Rosé kommen ausschließlich von dem Weingut Gillot aus Oppenheim, Deutschland

## Rotwein

|   |                         |                          |
|---|-------------------------|--------------------------|
| <b>Dornfelder Qualitätswein</b><br><i>trocken</i> Weingut Gillot<br>Würze und herrlich, intensive Brombeer- u. Kirschnote | <b>0,20 l</b><br>4,90 € | <b>1,00 l</b><br>22,40 € |
| <b>Castello Monastrell</b><br><i>süß</i> Weingut Gillot<br>glutvoll, milder Sauerkirschen                                 | <b>0,20 l</b><br>4,90 € | <b>0,75 l</b><br>19,80 € |

## Weißwein

|  |                         |                          |
|--|-------------------------|--------------------------|
| <b>Grauer Burgunder Qualitätswein</b><br><i>trocken</i> Weingut Gillot<br>fruchtiger Duft nach hochreifen Mirabellen und Aprikosenaromen | <b>0,20 l</b><br>5,10 € | <b>1,00 l</b><br>23,90 € |
| <b>Riesling Kabinett</b><br><i>trocken</i> Weingut Gillot<br>markant, dichte Intensität mit einer Weinbergspfirsichnase                  | 4,60 €                  | 19,80 €                  |
| <b>Scheurebe Qualitätswein</b><br><i>halbtrocken</i> Weingut Gillot<br>Geschmack nach Johannisbeeren vereint mit einem Touch Mango       | 4,60 €                  | 19,80 €                  |

## Rosé

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| <b>Rosé Qualitätswein</b><br><i>halbtrocken</i> Weingut Gillot<br>leichter, ausgewogener und angenehmer Rosé mit erfrischender Fruchtnote. | 5,10 € | 23,90 € |
|--|--------|---------|

## Sekt

|  |                         |  |
|--|-------------------------|--|
| <b>Rotkäppchen</b> <i>halbtrocken oder trocken</i> | <b>0,10 l</b><br>2,50 € |  |
| <b>Secco Rosé</b><br><i>trocken</i> Weingut Gillot | 4,10 €                  |  |