

Lütte Speisen & Suppen

Zu den Suppen reichen wir Brot

Soljanka ^{1, 2, 6}	3,50 €
Fischsuppe „Usedomer Art“	5,90 €
Würzfleisch ^{1, 2} mit Toastbrot und Worcestersauce	4,95 €
Backkartoffel mit Sourcreme und kalt geräuchertem Lachs	9,90 €

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

Vegetarische Speisen

Backkartoffel mit Sourcreme	6,90 €
Kartoffelpuffer 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker	6,95 €
Eierkuchen 3 Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker	6,95 €

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

Salate

Beilagensalat mit hauseigenem Dressing ³	5,20 €
Salatteller mit hauseigenem Dressing ³	7,90 €
Salatteller „Hähnchen“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & hauseigenem Dressing ³	10,90 €
Salatteller „Neptun“ mit gebratenem Lachskotelett & hauseigenem Dressing ³	12,50 €

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

Koserower Grützwurst ^{2,7} mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	9,25 €
Bauernfrühstück ^{2, 6, 7} (mit Speck und Zwiebeln)	9,50 €
Bolognese ^{2, 6} dazu frische Tagliatelle und geriebenem Käse	9,75 €
Fleischersülze ³ mit Bratkartoffeln ⁷ (mit Speck ² und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade ⁶	10,95 €
Gulasch mit Nudeln	9,75 €
Gulasch mit Salzkartoffeln ⁷ dazu Rotkohl ⁶	10,75 €
Gulasch mit Klößen ¹⁰ dazu Rotkohl ⁶	11,75 €
Hähnchen-Currygeschnetzeltes mit Ananas dazu frische Tagliatelle	10,90 €
Eisbein ² dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut ⁶	12,95 €

nur auf Vorbestellung

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

Schnitzelgerichte

Schweineschnitzel⁶ paniertes Schweineschnitzel	12,90 €
Hamburger Schnitzel⁶ paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern	13,90 €
Pottkieker`s Schnitzel⁶ paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse der Saison	14,90 €
Pfefferschnitzel⁶ paniertes Schweineschnitzel mit einer Pfefferrahmsauce	14,90 €
Jägerschnitzel^{1,6} paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons	14,90 €
Schnitzel Bolo paniertes Schweineschnitzel mit Bolognese ^{2, 6} und Käse überbacken	15,90 €
Cordon bleu Hähnchenfilet gefüllt mit Putenkochschinken und Cheddarkäse	15,90 €
Wienerschnitzel paniertes Kalbsschnitzel	16,90 €

Beilagen nach Wahl

- Bratkartoffeln^{2, 7} (mit Speck und Zwiebeln)
- Pommes Frites
- Kroketten¹
- Wedges (gewürzte Kartoffelspalten)
- Salzkartoffeln

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

Steakgerichte

Jägersteak ^{1,6} Schweinerückensteak mit Rahmchampignons	15,90 €
Pfeffersteak ⁶ Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce	15,90 €
Steak au four ⁶ Schweinerückensteak mit Würzfleisch ² und Käse ¹ überbacken	16,90 €
Jägermedaillons ⁶ Schweinefiletsteaks mit Rahmchampignons	16,50 €
Pfeffermedaillons ⁶ Schweinefiletsteaks mit Pfefferrahmsauce	16,50 €
Steakteller ⁶ Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Kräuterbutter	19,90 €
Rindersteak 250 g Rindersteak dazu Backkartoffel mit Sourcreme und einer Salatanlage	22,95 €

Beilagen nach Wahl

- Bratkartoffeln^{2, 7} (mit Speck und Zwiebeln)
- Pommes Frites
- Kroketten¹
- Wedges (gewürzte Kartoffelspalten)

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

Fischgerichte

Zu allen Fischgerichten reichen wir Gurkensalat

Backfisch Seelachsfilet in Kartoffelkruste dazu hausgemachte Remoulade ⁶ <ul style="list-style-type: none">• mit Pommes frites• oder Bratkartoffeln^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln)	10,50 €
Brathering ⁶ -süß sauer eingelegt- dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln)	11,90 €
Fischsülze ⁶ dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade ⁶	12,90 €
Edle Matjesfilets -Norwegischer Art- ⁶ dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachte Remoulade ⁶	12,90 €
Labskaus ^{1,2,6,7} mit Spiegelei und Matjesfilet	12,90 €
Seelachsfilet gebraten dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachte Remoulade ⁶	13,90 €
Zanderfilet gebraten mit Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln) und Kräuterbutter	16,90 €
Lachskotelett mit Tagliatelle und Blattspinat	16,90 €
Fischteller gebratenes Lachskotelett, Seelachs- und Zanderfilet mit Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln) und Kräuterbutter	19,90 €

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

Seniorenkarte

Bauernfrühstück ^{2, 6, 7} (mit Speck und Zwiebeln)	8,00 €
Bolognese ^{2, 6} dazu frische Tagliatelle und geriebenem Käse	8,25 €
Koserower Grützwurst ^{2,7} mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	7,75 €
Gulasch mit Nudeln	8,25 €
Gulasch mit Salzkartoffeln ⁷ dazu Rotkohl ⁶	9,25 €
Gulasch mit Kartoffelkloß ¹⁰ dazu Rotkohl ⁶	10,25 €
Fleischersülze ³ mit Bratkartoffeln ⁷ (mit Speck ² und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade ⁶	9,45 €
Edle Matjesfilets -Norwegischer Art- ⁶ dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachte Remoulade ⁶	11,40 €
Fischsülze ⁶ dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade ⁶	11,40 €
Schnitzel <i>gebraten</i> ⁶ paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	11,40 €
Hamburger Schnitzel ⁶ paniertes Schweineschnitzel mit 1 Spiegelei dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln)	12,40 €
Jägerschnitzel ^{1,6} paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons dazu Kroketten	13,40 €

Heiße Getränke

Glas Tee Schwarz, Früchte, Grüner, Kräuter, Kamille oder Pfefferminze	2,00 €
Tasse Kaffee Crema	2,30 €
Pott Kaffee Crema	2,80 €
Tasse Cappuccino	3,10 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,10 €
doppelter Espresso	3,50 €
Tasse Kakao <ul style="list-style-type: none">• mit Sahne	2,90 € 3,40 €
Russischer Kakao mit Rum und Sahne	5,10 €
Grog vom Pottkiekers Haustrunk	4,50 €
Sanddorngrog	4,50 €

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

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Wasser classic	2,20 €	5,90 €
Wasser medium	2,20 €	5,90 €
Wasser still	2,20 €	5,90 €
Tonic ⁹	2,30 €	
Bitter Lemon ^{3,9}	2,30 €	
Ginger Ale ¹	2,30 €	
	0,33 l	
Fanta ^{1,3}	2,30 €	
Cola ^{1,8}	2,30 €	
Cola light ^{1,6,8,11}	2,30 €	
Apfelschorle	2,30 €	
Sprite	2,30 €	
Spezi ^{1,8,3}	2,30 €	
Rote Brause	2,30 €	
Sandi Brause /Sandornbrause	2,30 €	
	0,20 l	0,40 l
<u>Säfte</u>		
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 €	
Traubensaft rot	2,80 €	
Multivitaminensaft	2,80 €	

1= mit Farbstoff
2= mit Natriumpökelsalz
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

Alkoholische Getränke

Dingslebener Fassbiere

0,30 l

0,50 l

Edelpils 2,95 € 3,95 €

Dingslebener Lava schwarz 2,95 € 3,95 €

Alster 2,95 € 3,95 €

Diesel^{1,8} 2,95 € 3,95 €

Flaschenbiere

Lübzer Pils 2,95 € 3,95 €

Erdinger Hefeweizen hell 4,15 €

Erdinger dunkel 4,15 €

Dingslebener SANDI-Weizen 3,10 €

Köstritzer schwarz 2,95 € 3,95 €

Erdinger **alkoholfrei** 4,15 €

Lübzer Pils **alkoholfrei** 2,95 €

Spirituosen

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

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

Weine

Rotwein

Dornfelder Weingut Gillot <i>trocken</i> <small>Würze und herrlich, intensive Brombeer- u. Kirschnote</small>	0,20 l 5,20 €	1,00 l 23,50 €
Spätburgunder Baden <i>halbtrocken</i>	5,50 €	24,50 €
Castello Monastrell Weingut Gillot <i>süß</i> <small>glutvoll, milder Sauerkirschen</small>	0,20 l 5,50 €	0,75 l 22,50 €

Weißwein

Riesling Kabinett Weingut Gillot <i>trocken</i> <small>markant, dichte Intensität mit einer Weinbergpflirschnase</small>	0,20 l 5,20 €	1,00 l 23,50 €
Grauer Burgunder Weingut Gillot <i>halbtrocken</i> <small>fruchtiger Duft nach hochreifen Mirabellen und Aprikosenaromen</small>	5,20 €	23,50 €
Scheurebe Weingut Gillot <i>lieblich</i> <small>Geschmack nach Johannisbeeren vereint mit einem Touch Mango</small>	5,20 €	23,5 €

Rosé

Rosé Weingut Gillot <i>halbtrocken</i> <small>leichter, ausgewogener und angenehmer Rosé mit erfrischender Fruchtnote</small>	0,20 l 5,50 €	1,00 l 24,50 €
--	-------------------------	--------------------------

Sekt

Rotkäppchen <i>halbtrocken oder trocken</i>	0,10 l 2,50 €
--	-------------------------

Dessert

Warmes Schokoküchlein mit Sahne	5,50 €
Gefüllter Eierkuchen <i>wahlweise</i> mit Heidelbeeren oder Kirschen dazu eine Kugel Eis	5,90 €
Kalter Hund <i>Kekskuchen</i>	3,25 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eis	5,90 €
Tartufo al Limoncello halbgefrorene Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör	3,90 €
<i>mit Sekt aufgefüllt</i>	5,90 €
Tartufo Bianco halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecreme	3,90 €
<i>mit Espresso aufgefüllt</i>	5,90 €
Eiskugel	1,20 €

Äten un Drinken holt Lief un Sell tausamen