

Lütte Speisen & Suppen

Zu den Suppen reichen wir Brot

Soljanka ^{1, 2, 6}	3,50 €
Fischsuppe „Usedomer Art“	5,90 €
Fischtopf ⁷ mit Kartoffeln	8,50 €
Würzfleisch ^{1, 2} mit Toastbrot und Worcestersauce	4,95 €
Backkartoffel mit Dill-Heringshappen	9,90 €

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

Vegetarische Speisen

Backkartoffel mit Sourcreme	8,50 €
Kartoffelpuffer 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker	6,95 €
Eierkuchen 3 Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker	5,95 €
Tagliatelle mit Blattspinat und Gorgonzola	8,90 €

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

Kalte Platten

Hackepeterteller	7,50 €
2 Scheiben Brot, Butter, Hackepeter, Zwiebeln		
Tatarenplatte	8,50 €
2 Scheiben Brot, Butter, Tatar vom Rind, Zwiebeln, Ei		

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

Salate

Beilagensalat	5,20 €
mit hauseigenem Dressing ³		
Salatteller	8,30 €
mit hauseigenem Dressing ³		
Salatteller „Hähnchen“	12,50 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & hauseigenem Dressing ³		
Salatteller „Neptun“	12,50 €
mit gebratenem Lachskotelett & hauseigenem Dressing ³		

Äten un Drinken hollt Lief un Sell tausamen

Ut Pott un Pann

Bauernfrühstück^{2, 6, 7} (mit Speck und Zwiebeln)	9,25 €
Bolognese^{2, 6} dazu frische Tagliatelle und geriebenem Käse	9,50 €
Currywurst² mit einer pikanten Currysauce und Pommes frites	7,90 €
Koserower Grützwurst^{2,7} mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	8,95 €
Eisbein² dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut ⁶	10,95 €
Fleischersülze³ mit Bratkartoffeln ⁷ (mit Speck ² und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade ⁶	10,65 €
Gulasch mit Nudeln	8,75 €
Gulasch mit Salzkartoffeln ⁷ dazu Rotkohl ⁶	9,75 €
Gulasch mit Klößen ¹⁰ dazu Rotkohl ⁶	9,75 €
Hähnchen-Currygeschnetzeltes mit Ananas dazu frische Tagliatelle	10,90 €

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 €

Schnitzelgerichte

Knusperschnitzel⁶ paniertes Schweineschnitzel mit einer knusprigen Cornflakespanade	12,90 €
Hamburger Schnitzel⁶ paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern	13,90 €
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 in Knusperpanade 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)

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

Steakgerichte

Jägersteak^{1,6} Schweinerückensteak mit Rahmchampignons	15,90 €
Pfeffersteak⁶ Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce	15,90 €
Steak au four⁶ Schweinerückensteak mit Würzfleisch ² und Käse ¹ überbacken	16,90 €
Jägermedaillons⁶ Schweinefiletsteaks mit Rahmchampignons	16,50 €
Pfeffermedaillons⁶ Schweinefiletsteaks mit Pfefferrahmsauce	16,50 €
Steakteller⁶ Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Kräuterbutter	19,90 €
„Pottkiekers“ Rindersteak 200 g Rindersteak unter einer Kräuterkruste	19,90 €

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 • 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 unter einer Basilikumkruste dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln)	16,90 €
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, gift smale Backen ub spitze Kinn.

Seniorenkarte

Bauernfrühstück ^{2, 6, 7} (mit Speck und Zwiebeln)	7,40 €
Bolognese ^{2, 6} dazu frische Tagliatelle und geriebenem Käse	7,60 €
Koserower Grützwurst ^{2,7} mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	7,50 €
Gulasch mit Nudeln	7,25 €
Gulasch mit Salzkartoffeln ⁷ oder Klößen ¹⁰ dazu Rotkohl ⁶	7,85 €
Fleischersülze ³ mit Bratkartoffeln ⁷ (mit Speck ² und Zwiebeln) und hausgemachter Remoulade ⁶	8,65 €
Edle Matjesfilets -Norwegischer Art- ⁶ dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln) und hausgemachte Remoulade ⁶	10,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ ⁶ paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	10,90 €
Hamburger Schnitzel ⁶ paniertes Schweineschnitzel mit 1 Spiegelei dazu Bratkartoffeln ^{2,7} (mit Speck und Zwiebeln)	11,90 €
Jägerschnitzel ^{1,6} paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons dazu Kroketten	12,50 €

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

Heiße Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

<u>Glashäger</u>	0,25 l	0,75 l
Wasser classic	2,00 €	5,80 €
Wasser still	2,00 €	5,80 €
Tonic ⁹	2,20 €	
Bitter Lemon ^{3,9}	2,20 €	
Ginger Ale ¹	2,20 €	
<u>Sinalco</u>	0,33 l	
Orange ^{1,3}	2,20 €	
Cola ^{1,8}	2,20 €	
Cola light ^{1,6,8,11}	2,20 €	
Apfelschorle	2,20 €	
Zitrone	2,20 €	
Spezi ^{1,8,3}	2,20 €	
<u>Lassaner Säfte</u>	0,20 l	0,40 l
Apfelsaft	2,60 €	3,90 €
Kirschsaft	2,90 €	3,90 €
KiBa	2,80 €	3,90 €
<u>Granini Säfte</u>		
Bananensaft	2,60 €	
Orangensaft	2,60 €	
Tomatensaft	2,60 €	
<u>Flaschenbiere</u>	0,33 l	0,50 l
Erdinger alkoholfrei		3,80 €
Lübzer Pils alkoholfrei	2,60 €	

Alkoholische Getränke

Fassbiere

	0,30 l	0,50 l
Lübzer Pils	2,60 €	3,80 €
Alster / Radler	2,60 €	3,80 €
Diesel ^{1,8}	2,60 €	3,80 €

Flaschenbiere

Erdinger Hefeweizen hell		3,80 €
Erdinger dunkel		3,80 €
Köstrizer schwarz	2,60 €	3,80 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
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 €
Malteser 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 Natripökelsalz
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

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

Weißwein

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

Rosé

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

Sekt

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