



HISTORISCHE

SEEBRÜCKE AHLBECK WAHRZEICHEN DER INSEL USEDOM

Glutrot steigt im Sommer die Sonne hinter der Ahlbecker Seebrücke aus dem Meer auf. Dann, wenn alles noch still ist und der Tag erst vorsichtig seine sonnenhellen Fühler ausstreckt, wirkt die weiße Eleganz der Grande Dame am würdevollsten. Traumhaft schön steht sie in ihrer Schlichtheit am Übergang von der Nacht in den Tag, vom Land zum Meer.

Die Ahlbecker Seebrücke, erbaut 1898, ist die älteste erhaltene ihrer Art in Deutschland. Seit 1986 steht diese Brücke mit ihren 280 Metern in die Ostsee ragenden Seesteges, unter Denkmalschutz.

Doch trotz ihres Alters ist sie das wohl beliebteste Fotomodel der Insel. Schon in vielen Filmen war sie der heimliche Star. Selbst Loriot war auf den ersten Blick in sie verliebt. So hingerissen, dass er ihr nicht nur den einstmaligen weißen Anstrich zurückgab, denn zu DDR-Zeiten war sie noch braun. Er machte sie in seinem Kultklassiker „Pappa ante portas“ auch unsterblich.

Über den Meereswellen die salzige Luft tief einatmen, den Kopf vom Seewind frei pusten lassen, den gewaltigen Meeresbewegungen zuschauen – das ist das Leben am Meer.

Doch die Seebrücke Ahlbeck ist so vieles. Sie ist Wahrzeichen – Restaurant – Bar – Kulturstätte – Eventlocation – Hochzeitslocation.

Immer wieder erfindet sie sich neu und immer wieder versuchen wir Neues und Altes ausgewogen miteinander zu verbinden. Sei es die klassische pommersche Küche, die wir mit neuen Ideen an die heutige Zeit heranzuführen und doch den alt bekannten Geschmack aus der Kindheit als Grundlage nicht vergessen. Sei es unsere Kulturveranstaltungen in denen wir natürlich Klassiker weiterführen und immer wieder Neues probieren.

Oder unsere Bar „Die Kogge“, in der unsere geschulten Barkeeper Sie zum Beispiel mit Gin-Spezialitäten und eigenen Kreationen verwöhnen.

Alle Gerichte von unserer Karte und unsere Kuchen kommen frisch, aus eigener Herstellung.



AUS UNSEREM SUPPENTOPF & REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

NASZE ZUPY & PRYZYSTAWKI

Liebe Gäste, genießen Sie unsere regionalen Köstlichkeiten und Gerichte aus dem Suppentopf zur Vorspeise, als kleine Zwischenmahlzeit zur Mittagszeit oder auch als Hauptgericht für den kleinen Hunger! Lassen Sie es sich schmecken.

*„Fleesch iss mien best Gemüs“ sah´unns Husschlachter und pack sick dan´n Schinken
Dubblt und dreefachup dat Bodderbrot“*

Plattdeutsches Sprichwort

Klare Ahlbecker Fischsuppe

mit Fischeinlage, frischen Tomaten und Lauchzwiebeln

6.90 Euro

Zupa rybna z pomidorami i porem.

Geröstetes Knoblauch - Landbrot

mit einem hausgemachten Knoblauch – Dip

5.50 Euro

Pieczony chlebek czosnkowy z dipem czosnkowym.

Würzfleisch vom Schwein

mit frischen Champignons und Käse überbacken, dazu reichen wir Ihnen geröstetes Weißbrot und Worcester Sauce.

6.50 Euro

Ragout wieprzowe z pieczarkami, zapiekane z serem. serwowany z opiekanym pieczywem tostowym.

Geräucherte Entenbrust

an Feldsalat und gerösteten Walnüssen und Himbeervinaigrette

8.90 Euro

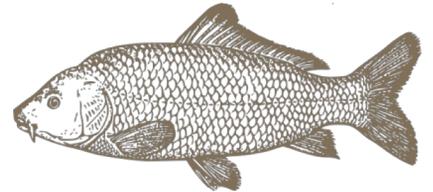
Wędzona pierś z kaczki podawana z roszonek, pieczonymi orzechami włoskimi i malinowym winegret.

Kartoffeleintopf

mit angebratenen Wurstscheiben

6.90 Euro

Zupa ziemniaczana z kawałkami kielbasy.



FANGFRISCH AUS DEM MEER & HEIMISCHEN GEWÄSSERN

PROSTO Z WODY

Usedomer Matjesteller

Dreierlei Matjesfilets mit unserer hausgemachten Remouladensauce
und in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln

11.50 Euro

3 rodzaje Matjasa z własnego wyrobu remoladą, serwowane z gotowanymi ziemniakami

Brathering nach Art des Hauses

Süß-Sauer eingelegte Heringe mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

12.50 Euro

Smażone śledzie w zalewie octowej ze smażonymi ziemniakami i sałatką

Dorschfilet in der Roggenschrotkruste

mit Petersilienkartoffeln, einer Senfsauce nach hauseigener Rezeptur
und einem saisonalen bunten Gartensalat

15.60 Euro

Filet z dorsza w panierce zbożowej z sosem musztardowym z gotowanymi ziemniakami
i mixem salat

Seelachsfilet

auf Kohlrabi-Spinat-Champignongemüse und Petersilienkartoffeln

15.40 Euro

Czarniak na kalarepie, szpinaku i pieczarkach serwowany
z gotowanymi ziemniakami

Gedünstetes Dorschfilet

mit Petersilienkartoffeln, einer Senfsauce nach hauseigener Rezeptur
und gedämpften saisonalen Wurzelgemüse

15.20 Euro

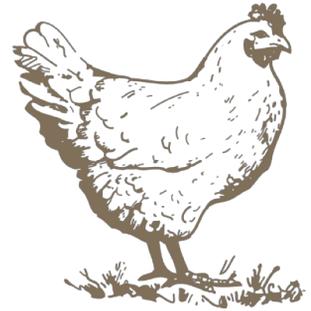
Duszony filet z dorsza w sosie musztardowym z gotowanymi ziemniakami i
warzywami korzeniowymi

Gebratenes Zanderfilet

auf Usedomer Fischtüften und einem Sauerrahm-Gurkengemüse

16.60 Euro

Smażony filet z sandacza z puree ziemniaczano-ziółowym z mizerią na ciepło



HERZHAFTES AUS HEIMISCHEN

WALD & WIESEN

POŻYWNE Z ŁĄDU

„De Mäeklenburger“

180 Gramm gegrilltes Rinderhack mit pikanter Barbecue-Sauce und Blattsalat, Camembert in einem Roggen-Vollkornbrötchen, dazu reichen wir Kartoffeldippers

14.50 Euro

Burger ze 180g mięsa wołowego z pikantnym sosem śliwkowo-boczkowym i rukolą w miodowo-orkiszowej bulce z frytkami

Geschmorte Entenkeule

an Grünkohl und hausgemachten Klöße

15.50 Euro

Duszone udko z kaczki z jarmużem I kluskami

Schnitzel „Wiener Art“

Knuspriges Schweineschnitzel mit einem herzhaften Kartoffel-Gurkensalat

15.50 Euro

Sznycel wieprzowy po Wiedeńsku z sałatką ogórkowo-ziemniaczaną z boczkiem

Pommersches Rumpsteak

250 Gramm gegrilltes Rumpsteak, an einer Ofenkartoffel mit einer hausgemachten Sour Cream und würziger Kräuterbutter

25.90 Euro

250g grillowanego steka wołowego z pieczonym ziemniakiem, kleksem kwaśnej śmietany ziołowej i ziołowym masłem

Hirschgulasch

mit Preiselbeerrotkohl und hausgemachten Klöße

16.90 Euro

Gulasz z jelenia podawany z czerwoną kapustą, żurawiną I kluskami.

Zusätzlicher Genuss **Dodatki**

Liebe Gäste, sehr gerne können Sie unsere Speisen nach Ihrem Geschmack erweitern und Ihrem Gericht zusätzliche Frische mit unseren hausgemachten Salaten verleihen:

kleiner Bunter Gartensalat **mała sałatka**

3.50 Euro

Gurken – Dillsalat **sałatka ogórkowo – koperkowa**

3.50 Euro

saisonales Pfannengemüse **warzywa z patelni**

4.50 Euro



VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Senfeier vom Landhuhn

mit einer Senfsauce nach hauseigener Rezeptur,
Petersilienkartoffeln und Rote Beete

9.90 Euro

Jaja w sosie musztardowym z ziemniakami z wody, podowane z czerwonymi burakami

Sellerieschnitzel

mit Thymianstampf und Haselnussbutter

9.90 Euro

Sznyceł z selera podawany na orzechowym masełku z puree ziemniaczanym
z dodatkiem tymianku.

SALAT BAR SWIEŻO I ZDROWO

Großer Bunter Gartensalat

frische Blattsalate mit knackigem Radieschen, Paprika, Tomate und Gurke

9.50 Euro

Swieża sałata z chrupiącą rzodkiewką, papryką, pomidorem i ogórkiem

- mit gebratenen Putenbruststreifen ze smażoną piersią drobiową

13.90 Euro

- mit Dorschfilet in der Roggenschrotkruste z dorszem w panierce zbożowej

13.50 Euro

Gurken Dillsalat **sałatka ogórkowo – koperkowa**

3.50 Euro

Chicorée-Radicchio Salat mit Mandelstiften und Orangenfilets

4.90 Euro

Sałatka z cykorii z migdałami i kawałkami pomarańczy.

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings

klassisches French-Dressing * klasyczny dressing francuski	mildes Joghurt-Kräuter-Dressing * dressing ziołowo-jogurtowy	Balsamico-Dressing * dressing z octu balsamicznego
---	---	---

SÜSSES AUS VORPOMMERN & AUS DER BACKSTUBE



SŁODKOSCI Z MEKLEMBURGII

Pommersche Rote Grütze

mit Vanille-Sauce und karamellisierten Pumpernickel

5.00 Euro

Czerwony kisiel z owocami leśnymi z sosem waniliowym i karmelizowanym pumpernikiem

Waffel

mit winterlichem Pflaumenkompott

5.90 Euro

Gofr z zimowym kompotem śliwkowym.

TORTEN & KUCHENSORTIMENT CIASTA

Apfel-Streuselkuchen

2.80 Euro

Jablecznik z kruszonka

Schwarzwälderkirchtorte

3.50 Euro

Tort szwarcwaldzki

Mohnkuchen

2.80 Euro

Makowiec z kruszonka

Waldfruchttorte

3.50 Euro

Tort z galaretką z owoców leśnych

Käsekuchen

3.00 Euro

Sernik

Quarksahnetorte

3.00 Euro

Tort śmietanowo-twarogowy

Schokoladentorte

3.50 Euro

Tort czekoladowy

Unser Angebot zur Kaffeezeit

1 Tasse Kaffee Crema *

Filizanka kawy

1 Stück Apfel- oder Mohnkuchen *

jablecznik lub makowiec

1 Postkarte

pocztówka

5.50 Euro