

# SEEBRÜCKE AHLBECK

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.

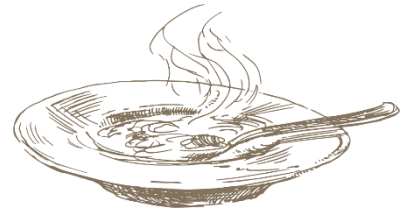
Doch die Seebrücke Ahlbeck ist so vieles. Sie ist Wahrzeichen – Restaurant – Bar – Kulturstätte – Eventlocation – Hochzeitslocation.

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 herantreiben 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 & PRYZSTAWKI

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 Worcestersauce.

**6.50 Euro**

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

### **Lachstatar**

auf Pumpernickel und Frischkäse

**10.90 Euro**

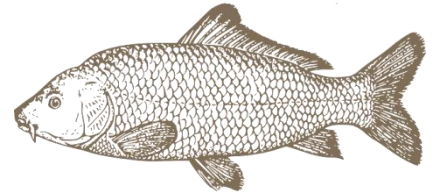
*Tatar z lososia na ciemnym pieczywie z twarozkiem*

### **Kürbiscremesuppe**

mit Kürbiskernöl

**7.90 Euro**

*Krem z dyni*



# FANGFRISCH AUS DEM MEER & HEIMISCHEN GEWÄSSERN

PROSTO Z WODY

## Usedomer Matjesteller

Dreierlei Matjesfilets mit unserer hausgemachten Remouladensauce  
und in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln

12.90 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

12.90 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

16.20 Euro

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

## Gedünstetes Dorschfilet

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

16.20 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-ziolowym i mizerią na ciepło

## Seelachsfilet

an Speckbohnen und Bratkartoffeln

17.20 Euro

Filet z czarniaka ze smazonymi ziemniakami i fasola z boczkiem



# HERZHAFTES AUS HEIMISCHEN

## WALD & WIESEN

POŻYWNE Z ŁĄDU

### „Seebrücken-Burger“

180 Gramm gegrilltes Beef mit Kartoffelchips,  
Zwiebeln, Tomaten, Coleslaw und BBQ-Sauce

15.90 Euro

Burger z 180g mięsa wołowego, z cebula, Coleslaw i chipsami z ziemniaków

### Putenbrustfilet

auf Ratatouille und Gnocchi´s

15.50 Euro

Smazona piers z indyka z ratatouille i gnocchi

### Schnitzel „Wiener Art“

Knuspriges Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

15.50 Euro

Sznicel wieprzowy po Wiedeńsku z salatką ziemniaczano-ogorkowa

### Pommersches Rumpsteak

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

27.90 Euro

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

### Zusätzlicher Genuss

#### Dodatki

Liebe Gäste,

sehr gerne können Sie unsere Speisen nach Ihrem Geschmack erweitern.

Sauerrahm – Gurkengemüse	ogorki w smietanie	3.50 Euro
Speckbohnen	fasola z boczkiem	3.50 Euro
Ratatouille	ratatouille	3.50 Euro



# VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

DANIA WEGETARIAŃSKIE

## Senfeier vom Landhuhn

mit einer Senfsauce nach hauseigener Rezeptur,  
Petersilienkartoffeln und Rote Beete

Jaja w sosie musztardowym z ziemniakami z wody i z burakami

9.90 Euro

## Gemüsebratling

an Kartoffelstampf und Meerrettichsauce

Burger warzywny z puree ziemniaczanym i sosem chrzanowym

10.90 Euro

## SALAT BAR SWIEŻO I ZDROWO

### Großer Bunter Gartensalat

frische Blattsalate mit knackigen Radieschen, Paprika, Tomate und Gurke

Swieża sałata z rzodkiewką, papryką, pomidorem i ogórkiem

9.50 Euro

- mit gebratenen Putenbruststreifen ze smażoną pierśią drobiową

14.30 Euro

- mit Dorschfilet in der Roggenschrotkruste z dorszem w panierce zbożowej

14.30 Euro

### Gurken-Dillsalat

sałatka ogórkowo – koperkowa

3.50 Euro

### Kleiner Bunter Gartensalat

mała sałatka

3.50 Euro

### Marinierter Kürbis auf Feldsalat

und Kürbiskernöl

Salata z marynowa dynia

9.90 Euro

## 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 karamellisiertem Pumpernickel  
Czerwony kisiel z owocami leśnymi z sosem waniliowym  
i karmelizowanym pumperniklem

5.30 Euro

## Grießflammerie

an Ananas-Granatapfel-Ragout  
Pudding z kaszy mannej z ragout z granatu i ananasa

6.90 Euro

## TORTEN & KUCHENSORTIMENT CIASTA

### Streuselkuchen

Jablecznik z kruszonka

3.00 Euro

### Torte nach Angebot

Tort

3.80 Euro

### Mohnkuchen

Makowiec z kruszonka

3.00 Euro

### Käsekuchen

Sernik

3.40 Euro