

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.

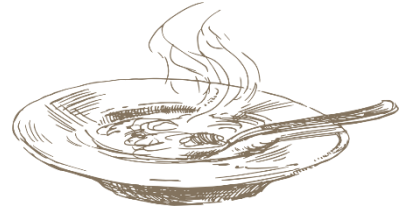
Doch die Seebrücke Ahlbeck ist so vieles. Sie ist Wahrzeichen – Restaurant – Bar – Kulturstätte – Eventlocation – Hochzeitslocation.

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 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

7.50 Euro

Zupa rybna z pomidorami i porem.

Bärlauchcremesuppe

7.20 Euro

Zupa krem z dzikiego czosnku

Geröstetes Knoblauch-Landbrot

5.80 Euro

mit einem hausgemachten Knoblauch – Dip

Pieczony chlebek czosnkowy z dipem czosnkowym.

Würzfleisch vom Schwein

6.70 Euro

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

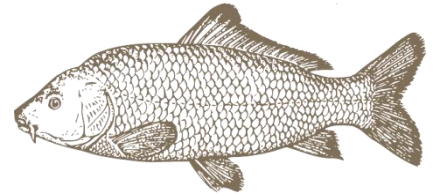
Ragout wieprzowe z pieczarkami, zapiekane z serem. serwowany z opiekanym pieczywem tostowym.

Feta im Crepemantel

11.50 Euro

auf Rucola Salat und Confierte Tomaten

Ser Feta w naleśniku na rukoli i pomidorach



FANGFRISCH AUS DEM MEER & HEIMISCHEN GEWÄSSERN

PROSTO Z WODY

Gebratene Ostseeheringe

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

13.50 Euro

Smazony śledz ze smazonymi ziemniakami

Usedomer Matjesteller

Dreierlei Matjesfilets mit unserer hausgemachten Remouladensauce
und in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln

13.90 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

13.90 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

17.50 Euro

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

Gebratenes Zanderfilet

auf Usedomer Fischtüften und einem Wurzelrahmgemüse

17.90 Euro

Smażony filet z sandacza z puree ziemniaczano-ziółowym i warzywa korzenne

Gedünstetes Dorschfilet

auf Tomatenragout und Wildreis

17.90 Euro

Duszony dorsz z ragout pomidorowym i ryżem



HERZHAFTES AUS HEIMISCHEN

WALD & WIESEN

POŻYWNE Z ŁĄDU

„Seebrücken Burger“

180 Gramm gegrilltes Rinderhack mit Coleslaw, Tomate, Zwiebel, Cheddar pikanter Barbecue-Sauce und Kartoffelchips

16.50 Euro

Burger z 180g mięsa wołowego, z cebula, coleslaw, pomidorami, cheddar, sosem BBQ i chipsami z ziemniaków

Paprika-Putengeschnitzeltes

mit Bandnudeln

15.90 Euro

Makaron z paprykowa potrawka z kurczaka

Schnitzel „Wiener Art“

Knuspriges Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

16.60 Euro

Sznycel wieprzowy po Wiedeńsku z salatka ziemniaczano-ogorkowa

Pommersches Rumpsteak

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

28.90 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.

Wurzelrahmgemüse

Gurken – Dillsalat

Tomatenragout

warzywa korzenne

salatka ogórkowo – koperkowa

ragout pomidorowe

4.50 Euro

3.80 Euro

4.50 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

mit Kartoffel-Möhrenstampf und Meerrettichsoße

Burger warzywny z puree i chranowym sosem

11.90 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 gebratener Hähnchenbrust ze smażoną pierśią drobiową

15.10 Euro

- mit Dorschfilet in der Roggenschrotkruste z dorszem w panierce zbożowej

15.10 Euro

Gurken-Dillsalat

sałatka ogórkowo – koperkowa

3.80 Euro

Kleiner Bunter Gartensalat

mała sałatka

4.50 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

5.80 Euro

Rhabarber – Crumble

mit Frischkäsenocken

Kruszonka z rabarbarem podawana z serkiem

5.90 Euro

TORTEN & KUCHENSORTIMENT CIASTA

Streuselkuchen

Jablecznik z kruszonka

3.20 Euro

Torte nach Angebot

Tort

4.00 Euro

Mohnkuchen

Makowiec z kruszonka

3.20 Euro

Käsekuchen

Sernik

3.60 Euro