



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.

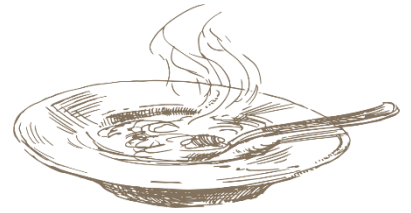
Über den Meeresswellen die salzige Luft tief einatmen, den Kopf vom Seewind frei pusten lassen, den gewaltigen Meeresbewegungen zuschauen – das ist das Leben am Meer.

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 heranführen 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.

Paprikacremesuppe

mit Croutons

6.90 Euro

Krem z papryki serwowany z grzankami

Geröstetes Knoblauch - Landbrot

mit einem hausgemachten Knoblauch – Dip

5.50 Euro

Pieczony chlebek czosnkowy z dipem czosnkowym.

Ahlbecker Brotzeit

Mecklenburger Landbrot mit Griebenschmalz & Gewürzgurke

5.90 Euro

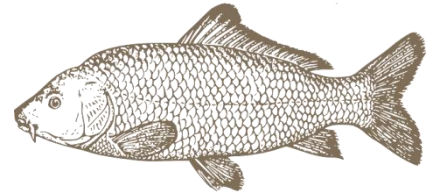
Ciemny chlebek podawany ze smalcem ze skwarkami i ogorkiem korniszonym

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 opiekany
pieczywem tostowym.*



FANGFRISCH AUS DEM MEER & HEIMISCHEN GEWÄSSERN

PROSTO Z WODY

Usedomer Matjesterler

Dreierlei Matjesfilets mit unserer hausgemachten Remouladensauce , 12.20 Euro
in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln und Salatbeilage
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

Hausgemachte Ahlbecker-Fischsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage 12.90 Euro
Ryba w galarecie z pieczonymi ziemniakami, remolada i sałatka

Dorschfilet in der Roggenschrotkruste

mit Petersilienkartoffeln, einer Senfsauce nach hauseigener Rezeptur 15.80 Euro
und einem saisonalen bunten Gartensalat
Filet z dorsza w panierce zbożowej z sosem musztardowym z gotowanymi ziemniakami i mixem salat

Gedünstetes Dorschfilet

mit Petersilienkartoffeln, einer Senfsauce nach hauseigener Rezeptur 15.40 Euro
und gedämpften saisonalen Wurzelgemüse
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

Gebratenes Lachsfilet

mit Rahmspinat und Herzogenkartoffeln 17.90 Euro
Smazony filet z Lososia ze szpinakiem i ziemniakami



HERZHAFTES AUS HEIMISCHEN

WALD & WIESEN

POŻYWNE Z ŁĄDU

„Burger“

180 Gramm vom Pommerschen Auerochsen mit Kartoffelchips, Zwiebeln, Tomaten, und einer Pflaumenspecksauce

14.90 Euro

Burger z 180g mięsa z zubra, z cebula, pomiozem, sosem, sliwkowo-boczkowym i chipsami z ziemniakow

Putenbruststeak

mit Tomatenragout und Gemüsereis

14.90 Euro

Smazona piers z indyka z pomidorowym sosem i ryzem z warzywami

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

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

Gemüsepfanne

mit Rosmarienkartoffeln und Kräuterpesto

10.30 Euro

Talerz z warzywami sezonowymi podawany z ziemniakami w rozmarynie i pesto

Bandnudeln

in Kräuterrahm mit Sonnengetrockneten Tomaten & Champignons

10.90 Euro

Makaron na kwasnej smietanie z ziolami, suszonymi pomidorami i pieczarkami

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

13.90 Euro

Gurken Dillsalat **salatka ogórkowo – koperkowa**

3.50 Euro

Ziegenkäse auf Blattsalat

Graniertes Ziegenkäse mit frischem Obst und Orangenvinaigrette

10.90 Euro

Ser kozi na salacie z owocami i pomaranczowym vinigrette

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings

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

Erdbeertiramisu 6.10 Euro
Truskawkowe tiramisu

TORTEN & KUCHENSORTIMENT CIASTA

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Apfel-Streuselkuchen Jablecznik z kruszonka | 2.80 Euro | Schwarzwälderkirchtorte Tort szwarcwaldzki | 3.50 Euro |
| Mohnkuchen Makowiec z kruszonka | 2.80 Euro | Obsttorte Tort z galaretką z owoców | 3.50 Euro |
| Käsekuchen Sernik | 3.00 Euro | Quarksahnetorte Tort śmietanowo-twarogowy | 3.00 Euro |
| Schokoladentorte Tort czekoladowy | 3.50 Euro | Obstkuchen Ciasto owocowe | 3.00 Euro |

Unser Angebot zur Kaffeezeit

1 Tasse Kaffee Crema * 1 Stück Apfel- oder Mohnkuchen * 5.50 Euro
Filiżanka kawy jabłecznik lub makowiec