



# 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.

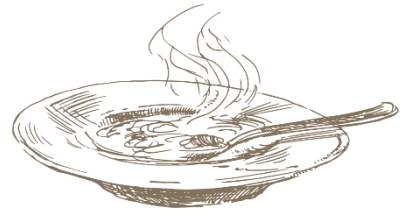
Über den Meereswellen die salzige Luft tief einatmen, den Kopf vom Seewind frei pusten lassen, den gewaltigen Meeresbewegungen zuschauen – das ist das Leben am Meer.

**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 & 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.*

### Deftiger Kartoffeleintopf

mit Bockwurst

6.90 Euro

*Zupa ziemniaczana z kielbasa*

### Geröstetes Knoblauch - Landbrot

mit einem hausgemachten Knoblauch – Dip

5.50 Euro

*Pieczony chlebek czosnkowy z dipem czosnkowym.*

### Geräucherte Entenbrust

an Feldsalat und gerösteten Walnüssen mit Himbeervinaigrette

10.50 Euro

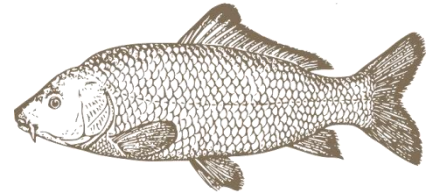
*Wedzona piers z kaczkki podawana na roszponce z orzechami wloskimi i malinowym  
vinegret*

### 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.*



# FANGFRISCH AUS DEM MEER & HEIMISCHEN GEWÄSSERN

PROSTO Z WODY

## Usedomer Matjesteller

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

12.20 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

## Seelachsfilet

Auf Spinat-Champignongemüse und Petersilienkartoffeln

15.80 Euro

Czarny dorsz ze szpinakiem i pieczarkami, do tego ziemniaczki z pietruszka

## Dorschfilet in der Roggenschrotkruste

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

15.80 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 gedämpften saisonalen Wurzelgemüse

15.40 Euro

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

## Gebratenes Zanderfilet

auf Usedomer Fischtütten 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



### „Burger“

180 Gramm vom Pommerschen Auerochsen mit Kartoffelchips,  
Zwiebeln, Tomaten, Camembert und Barbecuesauce

14.90 Euro

Burger z 180g mięsa z zubra, z cebulą, pomiozem, camembertem z sosem barbecue i  
chipsami z ziemniaków

### Geschmorte Entenkeule

An Grünkohl und Kartoffelklößen

15.90 Euro

Smazona noga z kaczki podawana z jarmuzem i kluskami

### Schnitzel „Wiener Art“

Knuspriges Schweineschnitzel mit einem herzhaften Kartoffel-Gurkensalat

15.50 Euro

Sznyצל 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 Kartoffelklößen

17.30 Euro

Gulasz z czerwoną kapustą z dodatkiem zurawiny i kluskami



# 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

10.50 Euro

Kottlecik z selera z tymiankowym puree i maselkiem orzechowym

## 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 Hähnchenbrustfilet ze smażoną piersią drobiową

13.90 Euro

- mit Dorschfilet in der Roggenschrotkruste z dorszem w panierce zbożowej

13.90 Euro

### Gurken Dillsalat

3.50 Euro

sałatka ogórkowo – koperkowa

### Kleiner Bunter Gartensalat mała sałatka

3.50 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 karamellisierten Pumpernickel 5.00 Euro  
Czerwony kisiel z owocami leśnymi z sosem waniliowym i karmelizowanym pumpernikiem

Waffel 5.90 Euro  
mit winterlichem Pflaumenkompott  
Gofr z konfitura ze sliwek

## 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