



Speisen & Getränke

Ein herzliches Willkommen in unserem Restaurant!

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns und
lassen Sie sich verwöhnen.

Mit den Gerichten auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen die alte pommersche Küche ans Herz legen.

Unser Küchenchef, Herr Brendemühl, hat viele alte Gerichte zusammengetragen, kulinarisch „entstaubt“ und raffiniert an die heutigen Gaumen angepasst. Diese speziellen Gerichte haben wir im Folgenden grün hervorgehoben. Darüber hinaus erwarten Sie weitere Klassiker und Spezialitäten aus nah und fern.

Selbstverständlich wird bei allen Gerichten sehr viel Wert darauf gelegt, regionale Produkte mit kurzen Lieferketten zu verwenden. So stammt das Wild aus Usedomer Revieren rund um den Thurbruch, Lammfleisch beziehen wir vom Schäfer auf dem Lieper Winkel und Fisch kaufen wir von regionalen Anbietern, gerne auch bei den Fischern direkt vor dem Restaurant.

Restaurantleiterin Frau Poley und Ihr Team beraten Sie gerne bei der Auswahl passender Weine oder empfehlen einen raffinierten Cocktail nach dem Essen an der Bar.

Guten Appetit!

Ihr Thilo Naumann & Crew

Unsere Wochenempfehlung

Knusprig gebackenes Rehschnitzel (180 g)* a,c,g,j

paniert, aus heimischer Jagd, an lauwarmem
Kartoffel- Lauchsalat und Preiselbeeren

17,50€

Spaghetti mit Riesengarnelen a,b,c,g

in pikantem Olivenöl, Kirschtomaten, Knoblauch und frischen
Kräutern

16,50€

Tomatisierte Fischsuppe (400 ml) a,c,d,g,

mit gebratenen Knurrhahnfilets, knackigem Gemüse,
gegrillten Kartoffeln und Sauce Rouille

13,50€

*Rohgewicht inkl. Panade

UNSERE KLEINIGKEITEN

Pommerscher Fischtopf ^{b, d}

mit Ostsee- Fischfilets, Meeresfrüchten
und Gartengemüse, in würziger Fischbrühe

| | |
|--------------|--------|
| klein 250 ml | 5,80 € |
| groß 400 ml | 9,50 € |

Bansiner Tapasvariation

Die Usedomer Antwort auf Chorizo, Tortilla & Co.

Kleine Auswahl an verschiedenen regionalen Spezialitäten

- Geräuchertes Makrelenfilet auf Rote Beete ^d
- Gebeiztes Lachsfilet auf See gras ^{d, k}
- Sülzchen vom Kräuterschwein mit Meerrettich ^g
- Heringshäckerle auf Pumpernickel ^{a, d}
- Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren
- Pochiertes Bio Senfei mit Kapern ^{c, j}
- Sauergemüse auf Frischkäse ^g
- Wildschinken an Zwiebelkonfit,
- Frikadelle mit Bärlauchsenf, ^j

| | | |
|------------------|-------------------|---------|
| Wählen Sie bitte | 3 Tapas, | 8,90 € |
| | 6 Tapas | 12,90 € |
| | oder alle 9 Tapas | 16,50 € |

Regionale Matjesfiles mit Hausfrauensauce, ^{d, f, g}

buntem Salat und Bratkartoffeln

16,50 €

Garnelenbowl mit Knoblauchsauce ^{b, g}

dazu geröstete Baguettescheiben und Kirschtomaten

16,90 €

VORSPEISEN

Aperitif des Tages

Bitte fragen Sie unsere freundlichen Kellner, was es heute Leckeres gibt!
3,90 €

Großer Salatteller von sommerlichen Blattsalaten

sowie Gurke, Tomate, Paprika und Mais,
marinierte Wiesensalate und Wildkräuter.
Wahlweise mit Balsamico-^{f, j} oder Joghurtdressing ^g.
12,80 €

| | | |
|------|---------------------------------------|--------|
| dazu | gebratene Hähnchenbruststreifen | 5,50 € |
| oder | gegrillte Riesengarnelen ^b | 6,50 € |

Pommersches Heringshäckerle ^{c, d, g}

mit saurer Gurke, Zwiebeln und grünem Apfel
Pumpernickel dazu feine Remoulade und Salat
11,90 €

Gebratene, marinierte Scheiben vom regionalem Rind ^{f, g, h, i}

Eine Art pommersches Carpaccio, nur ganz anders!
Kräuter-Crème fraîche / Frühlingslauch / Radieschen /
Sprossen / Kirschtomaten
12,90 €

SUPPEN

(250 ml)

Schaumsuppe vom Bärlauch ^{a, g, k}

Geröstete Kerne / Radieschen / Ruccolastroh

6,80 €

Essenz von regionalem Rotwild und Ostsee-Portwein ^{c, g}

Klößchen / junge Erbsenschoten

7,50 €

Samtsuppe von Krustentieren ^{a, b, g, i}

Shrimps / Petersilienöl

7,70 €

VEGETARISCH

Lasagne von grünem Spargel ^{a, c, g, i}

Geröstete Champignons / Red Pepper Hollandaise

18,80 €

Kartoffel-Frühlingsgemüsepfanne ^{a, g, i}

Blumenkohl-Käsemedaillon / Bärlauchsauce

16,80 €

FISCH

Ganze, gebratene Scholle mit Speckbutter, a. d. g
Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat
23,80 €

Gebratenes Ostseezanderfilet mit Dillsauce a. d. g
auf cremigem Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln
24,90 €

Gebackenes Dorschfilet a. d. g
auf buntem Linsengemüse, Kartoffel- Kräuterpüree
22,50 €

Fragen Sie gerne nach unserem Fang des Tages!

FLEISCH

Hirschpfeffer aus Usedomer Revieren ^{a, g}

Pfefferbirne, Maronen-Wirsing, Kräuter-Spätzle

23,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ ^{a, g}

Apfel-Zwiebelragout, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

19,50 €

Gegrilltes Rib Eye (250g) ^{a, g}

Das saftigste Steak aus der Rinderrippe,
mit grünen Bohnen, Kräuterbutter, Maiskolben und Folienkartoffel

25,90 €

Die falsche Gans ^{a, g}

Zwei butterzarte Schweinsrouladen an einer Backpflaumensauce
nach altem pommerschen Rezept. Dazu

Apfel-Rotkohl, und Kartoffelklöße

21,90 €

FÖR DE KIDDINGS

Admiral's Kiddingsburger

Pommes Frites, Ketchup, Mayo

6,00 €

Krosse Fischstäbchen

mit Spinat und Kartoffelbrei

6,00 €

Nudeln

mit tomatiger Tomatensauce

5,00 €

Kiddingspizza

Tomaten, Mozzarella Schinken, Salami und/ oder Spinat.

Wie Ihr wollt....

5,00 €

DESSERT

Creme Brûlée vom Bratapfel ^{c. g}

Limetten-Mascarpone /

Herbstbirnensorbet

8,90 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein ^{a. c. g}

Rumfrüchten / Holundergel /

Sanddorneis

9,80 €

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Eiskarte!

Oder reicht einfach ein schöner Digestif
oder vielleicht eine Kaffeespezialität?



Getränke

Happy Hour

Admiral's Bar

17-18 Uhr

Sonntag

Whiskey flight night

| | | |
|---|--------------------|---------|
| Whiskey Sour | 7,50 € | 5,50 € |
| Horse's Neck (Whiskey mit Ginger Ale) | 7,70 € | 5,70 € |
| Admiral's Lemonade (Whiskey mit Wild Berry) | 7,70 € | 5,70 € |
| Whiskey mit Cola | 7,70 € | 5,70 € |
| Whiskey mit Apfelsaft | 7,40 € | 5,40 € |
| Whiskey Tasting gem. Barkeeper (3 Sorten a 2 cl + Sundries) | 13,50 € | 11,50 € |

Montag

Gin, Gin!

| | | |
|---|--------------------|--------|
| Gin Tonic | 6,70 € | 5,00 € |
| Gin Fizz | 7,80 € | 5,80 € |
| Tom Collins | 7,80 € | 5,80 € |
| Gin Tasting gem. Barkeeper (3 Sorten a 2 cl + Sundries) | 10,00 € | 8,00 € |

Dienstag

Genuss von der Karibik bis Südamerika

| | | |
|-----------------|-------------------|--------|
| Cuba Libre | 6,70 € | 5,00 € |
| Tequila Sunrise | 8,00 € | 6,50 € |
| Mojito | 7,50 € | 6,00 € |

Mittwoch

Wunderbare Welt des Aperitif

| | | |
|----------------------------------|-------------------|--------|
| Aperol Spritz | 6,50 € | 5,00 € |
| Hugo | 6,50 € | 5,00 € |
| Rosato Spritz | 6,50 € | 5,00 € |
| Campari O (mit Orangensaft) | 6,40 € | 5,00 € |
| Campari Amalfi (mit Bitterlemon) | 6,70 € | 5,00 € |

Donnerstag

Admiral's Drinks

| | | |
|---------------------------------------|-------------------|--------|
| Admiral's Mule (Vodka mit Ginger Ale) | 6,70 € | 5,00 € |
| Admiral's Lady | 6,50 € | 5,00 € |
| Admiral's Sour | 6,50 € | 5,00 € |

SIGNATURE COCKTAILS / HAUS COCKTAILS

Admiral's Sour

Erfrischend herzhaftes Zusammenspiel
aus Achterwasser Kümmel, Aroma von Gurke,
frischem Limettensaft und Angostura Bitter
- iced chilled served -

6,50 €

Admiral's Lady

Eine Harmonie aus Achterwasser Kornbrand, Lillet Blanc,
frischen Beeren und Limette
- iced chilled served -

6,50 €

TRINKEN UND GENIEßEN

Die Speziellen

| | |
|---|--------|
| Gin & Tea Gin, Honig, Earl Grey (kalt) | 6,00 € |
| Negroni Spritz Gin, Campari, Martini rosso, Prosecco, Orangenzeste | 8,00 € |
| Gin Tonic, der Beerige Brockman's Gin, Tonic, frische Beeren | 8,00 € |
| Gin Tonic, der Herbe Tanqueray Gin Flor de Sevilla, Dry Tonic, gedörrte Orange | 7,50 € |
| Gin Tonic Classic Beefeater Gin, Indian Tonic, Biozitrone | 7,00 € |

Die Lillets

| | |
|--|--------|
| Lillet Blanc "Berry" Wild berry Tonic, Frische Beeren | 8,00 € |
| Lillet Blanc "Vive" Indian Tonic, frische Erdbeeren, Gurkenscheibe | 8,00 € |
| Lillet Blanc "Buck" Ginger Ale, frische Limette | 8,00 € |

Die Perlenden

| | |
|---------------|--------|
| Hugo | 6,50 € |
| Aperol Spritz | 6,50 € |
| Rosato Spritz | 6,50 € |

Lust auf mehr? Fragen Sie nach unserer Barkarte!

APERITIF

| | | | | |
|--|------|--------|------|--------|
| Belsazar (White / Red / Dry) | | | 5 cl | 5,80 € |
| Sandeman Sherry (Fino / Medium Dry / Medium Sweet) | | | 5 cl | 4,50 € |
| Beefeater Dry Gin | 2 cl | 3,00 € | 4 cl | 5,00 € |
| Tanqueray Flor de Sevilla | 2 cl | 3,50 € | 4 cl | 6,00 € |
| Brockman's Intensely Smooth | 2 cl | 4,00 € | 4 cl | 7,00 € |
| Campari Orange | | | | 6,40 € |
| Campari Soda | | | | 6,00 € |

BIER VOM FASS

| | | | | |
|---|------|--------|------|--------|
| Radeberger Pils ^a | 0,3l | 3,20 € | 0,5l | 5,20 € |
| Rostocker Dunkel ^a | 0,3l | 3,30 € | 0,5l | 5,30 € |
| € | | | | |
| Franziskaner Weißbier, hell ^a | 0,3l | 3,30 € | 0,5l | 5,30 € |
| € | | | | |
| Rostocker Zwickel, naturtrüb ^a | 0,3l | 3,20 € | 0,5l | 5,20 € |
| Alster / Radler / Diesel ^a | 0,3l | 3,10 € | 0,5l | 5,10 € |
| € | | | | |

BIER AUS DER FLASCHE

| | | | | |
|--|--|--|-------|--------|
| Störtebeker Bernstein Weizen ^a | | | 0,5l | 5,50 € |
| Störtebeker Roggen Weizen ^a | | | 0,5l | 5,50 € |
| Störtebeker Weizen alkoholfrei ^a | | | 0,5l | 5,50 € |
| Störtebeker Freibier alkoholfrei ^a | | | 0,33l | 3,80 € |
| Berliner Weiße ^a | | | 0,33l | 3,80 € |
| Weißer Holunder, Waldmeister, Himbeere, Grenadine, Cranberry | | | | |

ALKOHOLFREI

| | | | | |
|--|------|--------|------|--------|
| Pepsi ^{1, 14} | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,90 € |
| Pepsi light (Flasche) ^{1, 9, 11, 14} | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,90 € |
| € | | | | |
| Mirinda ^{1, 6} | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,90 € |
| 7up | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,90 € |
| Schweppes | 0,2l | 3,10 € | | |
| Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon ^{1, 13} | | | | |

WASSER

| | | | | |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|
| Selters Mineralwasser | 0,25l | 2,60 € | 0,5l | 3,70 € |
| Medium / Naturell (Flasche) | | | | |
| Selters Tafelwasser (Karaffe) | 0,25l | 2,30 € | 0,5l | 3,30 € |
| | | | 1,0l | 5,90 € |

SÄFTE

| | | | | |
|---|------|--------|------|--------|
| Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin, Johannisbeere, Tomate | 0,2l | 2,90 € | 0,4l | 5,10 € |
| Kiba | | | 0,4l | 5,10 € |
| Saftschorle, alle Sorten | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,90 € |

DIGESTIF

| | | | | |
|----------------------------|------|--------|------|--------|
| Asbach Uralt | 2 cl | 3,00 € | 4 cl | 5,00 € |
| Hennessy VS | 2 cl | 4,50 € | 4 cl | |
| | | 8,00 € | | |
| Remy Martin VSOP | 2 cl | 5,00 € | 4 cl | 9,00 € |
| Carlos I Brandy Solera | 2 cl | 3,50 € | 4 cl | 6,50 € |
| Jim Beam Kentucky Straight | | | 4 cl | 6,00 € |
| Three Sixty Vodka | 2 cl | 3,00 € | | |
| Jubiläums Aquavit | 2 cl | 3,50 € | | |
| Grappa Chardonnay | 2 cl | 3,00 € | | |

USEDOMER ACHTERWASSER

| | | | | | |
|-----------|------|--------|-----------------|------|--------|
| Lagerkorn | 2 cl | 3,50 € | Kümmel | 2 cl | 3,20 € |
| Kräuter | 2 cl | 3,20 € | Williams Christ | 2 cl | 3,50 € |
| Boonekamp | 2 cl | 3,50 € | Aquavit | 2 cl | 3,50 € |
| Obstbrand | 2 cl | 3,20 € | | | |

KRÄUTER

| | | | | |
|---------------|------|--------|------|--------|
| Jägermeister | 2 cl | 3,00 € | 4 cl | 5,50 € |
| Fernet Branca | 2 cl | 3,50 € | 4 cl | 6,00 € |
| Fischergeist | 2 cl | 3,00 € | | |

HEIßE SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|--------|
| Glühwein hausgemacht | 3,50 € |
| Grog | 3,50 € |
| Irish Coffee irischer Whisky, brauner Zucker, Kaffee, Sahne | 4,50 € |
| Pharisäer Rum, Zucker, Kaffee, Sahne | 4,00 € |
| Tasse Kaffee Crema | 2,50 € |
| Kännchen Kaffee | 4,00 € |
| Espresso | 2,80 € |
| Doppelter Espresso | 4,00 € |
| Espresso Macchiato | 3,20 € |
| Cappuccino | 3,20 € |
| Milchkaffee | 3,60 € |
| Latte Macchiato | 3,60 € |
| Heiße Schokolade | 4,20 € |
| Glas Tee | 2,50 € |
| Earl Grey, Darjeeling, Frieslandmischung, Rooibos Vanille, Pfefferminz, Kamille, Hello Morning Bio | |
| Kännchen Tee | 4,00 € |