

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Haus und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Das Utkiek,

Herzlich willkommen im Utkiek!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen genussvollen und entspannten Aufenthalt.

Das Utkiek, idyllisch gelegen auf der Steilküste des traditionsreichen Fischerdorfes Ückeritz, blickt auf eine lange Geschichte zurück: Seit der Eröffnung im Frühjahr 1990 hat sich das einst kleine Strandcafé zu einem über die Grenzen Usedom hinaus bekannten Fischrestaurant entwickelt.

Genießen Sie auf unserer Sonnenterrasse – gern auch im Strandkorb – den weiten Blick über die Ostsee, während Wind und Wellen die Seele zur Ruhe bringen. Die besondere Atmosphäre dieses Ortes lädt zum Verweilen ein.

Unsere Küche ist geprägt von fangfrischem Ostseefisch, direkt von heimischen Fischern bezogen und mit großer Sorgfalt zubereitet. Darüber hinaus erwarten Sie herzhafte Gerichte aus Topf und Pfanne, regionale Klassiker sowie saisonale Spezialitäten. Am Nachmittag verwöhnen wir Sie mit hausgebackenem Kuchen nach alten Familienrezepten, feinen Kaffeespezialitäten und einem reichhaltigen Angebot an liebevoll kreierten Eisbechern.

Wir arbeiten stetig daran, unseren Service weiter zu verbessern. Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, wenden Sie sich jederzeit gern an unser Team.

Hunde sind bei uns willkommen – wir bitten Sie jedoch darum, Vierbeiner nicht auf Stühlen oder in den Strandkörben Platz nehmen zu lassen.

Und im Sinne aller Gäste: Bitte verzichten Sie auf laute Handyvideos, Klingeltöne oder ähnliches.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns – Ihr Team vom Utkiek

Gern servieren wir alle Hauptgänge als kleinere Portion mit einem Rabatt von 3,00 €. Bei Beilagenänderungen und der Nachbestellung von Saucen erheben wir eine Servicepauschale von 1,00 €, bei Ketchup, Mayonnaise und Senf 0,50 €.

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Mit  gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch, vegane Alternativen sprechen bitte Sie mit den Servicemitarbeitern ab.



Besuchen Sie uns
auf www.utkiek.net
oder auf Facebook.



Restaurant Strandcafé Utkiek | Uwe Bartelt | Ostseebad Ückeritz | utkiek@gmx.net

Vorspeisen

Soljanka

Herzhafte, ostdeutsche Soljanka
mit saurer Sahne, dazu reichen wir Baguette
6,50 €

Fischsoljanka

Kräftige, tomatisierte Fischsuppe mit Einlage von Fischfilets, Paprika,
Zwiebeln und Gewürzgurken
7,00 €

Würzfleisch

Herzhaftes Würzfleisch vom Schwein mit
Käse überbacken und Baguette
7,00 €

Ostsee-Bruschetta

3 Stück mit Matjessalat mit Apfel und Zwiebel, auf geröstetem Weißbrot
8,50 €

Kleiner Gemischter Salat

Mit Tomate, Paprika und Gurke, Vinaigrette und Baguette
7,00 €

Gurkensalat

Pommersch Süß-Sauer mit Dill und Essig
4,50 €

Hauptgerichte

Schnitzel „Küstenklassiker“

Vom Schwein mit Steakhouse Pommes, Remoulade und einem gemischten Salat

22,00 €

„Usedomer“ Schnitzel

Vom Schwein mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zwiebel-Marmelade

18,50 €

Hausgemachtes Gulasch

Vom Schwein serviert mit Nudeln

18,50 €

Pommersche Sülze

Hausgemacht, an Remoulade und deftigen Bratkartoffeln

17,50 €

Klopse „Königsberger Art“

Vom Schwein mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat

19,00 €

Veganes-Curry

Süßkartoffel-Curry mit Paprika, Zucchini, Kokosnussmilch serviert mit Reis und einem Salat

19,50 €

Gemischter Salat

Gemischter Salat mit Tomate, Paprika, Gurke, Vinaigrette und Baguette

17,00 €

Kapitänsalat

Gemischter Salat mit Tomate, Paprika, Gurke, Vinaigrette, gebratenem **Zanderfilet** und Baguette

24,50 €

Matrosensalat

Gemischter Salat mit Tomate, Paprika, Gurke, Vinaigrette, **Zucchinischnitzeln** und Baguette

20,00 €

Heringsspezialitäten

Hering Satt

frisch gebratene Heringe (**so viel Sie mögen***)
an deftigen Bratkartoffeln
19,00 €

Heringsschwarm

sauer eingelegte Bratheringe (**so viel Sie mögen***)
mit deftigen Bratkartoffeln
19,50 €

Matjesfilets

mit hausgemachter Remoulade und Salzkartoffeln
18,00 €

Gold des Meeres

je ein frisch gebratener Hering, ein sauer eingelegter Hering und ein
Matjesfilet, dazu Remoulade und Bratkartoffeln
19,50 €

Heringshäckerle

Salat von Matjes, Äpfeln, Zwiebel und
Gewürzgurken, mit 3 Kartoffelpuffern und buntem Salat
20,00 €

*Zunächst 1 Portion, danach so viele, wie Sie möchten!
Bestellen Sie während des Essens beim Kellner nach.

Fischgerichte

Zander mit Schmorgurken

Zanderfilet auf der Haut gebraten, serviert und Salzkartoffeln
24,50 €

Zander mit Mangochutney*

Zanderfilet auf der Haut gebraten, serviert mit Bratkartoffeln
24,50 €

Pommerscher Welsgenuss

Welsfilet gebraten mit Senfsauce, dazu pommersche Fischtufften*
22,50 €

Rotbarsch mit Mangochutney*

Filet vom Rotbarsch, gebraten und serviert mit Basmatireis
20,50 €

Fish & Chips

Fischfilets in Backteig gebacken,
dazu hausgemachte Remoulade und Pommes Frites
20,00 €

Hausgemachter Backfisch

Mit Kartoffelsalat, und einem pommerschen Gurkensalat
20,00 €

Fischplatte

Gebratene Filets von Zander, Wels und Rotbarsch mit Bratkartoffeln,
Remoulade, dazu Gurkensalat
für eine Person 28,50 €
für zwei Personen 49,50 €

*Mango Chutney: fruchtig-pikantes Mango-Konfit mit feiner Chili-Note.

*Fischtufften: Stmpfkartoffeln mit Zwiebel und Kräuter

Kindergerichte

Schnitzelritter Pikachu

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites,
Salatgarnitur und Ketchup
9,00 €

Seeräuber

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup
8,00 €

Käpt'n Knusper

Drei Kartoffelpuffer an Apfelmus und Sahnetupfer
7,00 €

Redstone-Gulasch

Wurstgulasch mit Spirelli-nudeln
8,00 €

Pumuckel

Portion Pommes Frites mit Ketchup
6,00 €

Die Kindergerichte sind für unsere kleinsten Gäste abgestimmt und kalkuliert – Erwachsene können Sie auch essen, für einen Zuschlag von 2,00 €.

Desserts

Schokoladensoufflé

Mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Zimt-Pflaumen und Sahne
9,00 €

Erdbeer-Cheesecake

Geeister Erdbeer-Cheesecake mit Biskuitteig und Sahne
6,50 €

Zimt-Pflaumen-Kompott

Mit Vanilleeis und Sahne
5,50 €

Warmer Apfelstrudel

An Vanillesauce
und Sahne
6,00 €

An Vanilleeiscreme
und Sahne
6,50 €

Stück Kuchen

3,50 €

Stück Torte

4,50 €

Unser tägliches Kuchenangebot können Sie am Buffet ansehen oder beim Kellner erfragen

Eisgetränke

Eisschokolade

Mit 1 Kugel Eiscreme und Sahnetupfer
6,50 €

Eiskaffee „Utkiek“

Mit Espresso, Vanilleeis und Sahnetupfer
6,50 €

Seeteufel

Sanddornsaft, Orangensaft, Rum und Vanilleeis
8,00 €

Eiskarte

(Die Eisbecher beinhalten 3 Kugeln Eiscreme.)

Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella, Joghurt

Eine Kugel Eiscreme: 2,50€

Stinobecher

Gemischtes Eis, Erdbeersauce und Schlagsahne

7,50 €

Störtebeker

Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Schokosauce und Sahne

8,50 €

Schwedenbecher

Cremiges Vanilleeis, Apfelmus mit Eierlikör, Schokosauce und Schlagsahne

9,00 €

Schokoschock

Pures Schokoladeneis, Schokosauce, Schlagsahne und Schokosplitter

8,00 €

Nussknacker

Eiscreme von Walnuss und Schokolade, dazu Nüsse, Schlagsahne und Schokosauce

9,00 €

Lustige Witwe Becher

Stracciatella und Vanilleeiscreme, Zimt-Pflaumen, Eierlikör, Schokosauce und Schlagsahne

9,00 €

Süße Sünde

Joghurt- und Erdbeereis, Früchte, Sahne und Erdbeersauce

9,00 €

Bunte Prinzessin*

Vanille- und Erdbeereis, bunte Streusel, Erdbeersauce und Schlagsahne

6,00 €

Schoko-Pirat*

Stracciatella und Schokoladeneis, Schokosplitter, Schokosauce und Schlagsahne

6,00 €

Die Eisbecher mit * enthalten 2 Kugeln Eiscreme

Wasser

| | | | |
|----------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| Stralsunder Ebbe und Flut | 0,2l | 0,5l | 0,75l |
| medium oder naturelle | 2,50 € | 5,50 € | 7,00 € |
| Tafelwasser | 2,00 € | 5,00 € | |

Softdrinks

| | | |
|-------------------|-------------|-------------|
| Säfte | 0,2l | 0,4l |
| Apfelsaft | 3,00 € | 5,50 € |
| Kirschsaft | 3,00 € | 5,50 € |
| Orangensaft | 3,00 € | 5,50 € |
| Rhabarbersaft | 3,00 € | 5,50 € |
| Bananensaft | 3,00 € | 5,50 € |
| Kiba | 3,00 € | 5,50 € |
| Sanddornschaft | 3,50 € | 6,50 € |
| Schorle | | |
| Apfelschorle | 3,00 € | 5,50 € |
| Kirschorle | 3,00 € | 5,50 € |
| Rhabarberschorle | 3,00 € | 5,50 € |
| Sanddornschorle | 3,00 € | 6,00 € |
| Softdrinks | | |
| Coca Cola | 3,50 € | 5,50 € |
| Fanta | 3,50 € | 5,50 € |
| Sprite | 3,50 € | 5,50 € |
| Spezi | 3,50 € | 5,50 € |
| Coca Cola light | 3,50 € | 5,50 € |
| Ginger Ale | 3,50 € | 5,50 € |
| Tonic Water | 3,50 € | 5,50 € |
| Bitter Lemon | 3,50 € | 5,50 € |
| Pfirsich-Eistee | 3,50 € | 5,50 € |

Störtebeker Bier

Fassbier

| | 0,3l | 0,5l |
|--------------------------------|--------|--------|
| Pils | 4,00 € | 5,50 € |
| Schwarzbier | 4,00 € | 5,50 € |
| Bernsteinweizen | 4,00 € | 5,50 € |
| Achterwasser (Bier und Sprite) | 4,00 € | 5,50 € |
| Diesel (Bier und Cola) | 4,00 € | 5,50 € |

Flaschenbier

| | 0,33l | 0,5l |
|----------------------|--------|--------|
| Atlantik Ale | 4,50 € | |
| Kellerbier 1402 | 4,50 € | 5,00 € |
| Naturradler Sanddorn | | 5,00 € |
| Naturradler Zitrone | | 5,00 € |

Alkoholfrei

| | 0,33l | 0,5l |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Freibier alkoholfrei | 4,50 € | |
| Bernsteinweizen alkoholfrei | | 5,00 € |
| Naturradler alkoholfrei mit Zitrone | | 5,00 € |

Aperitifs

| | 5cl | 0,1l | 0,2l |
|--------------------------------------|--------|------|--------|
| Aperol Sprizz | | | 7,50 € |
| Sanddorn Sprizz | | | 7,50 € |
| Lillet Wild Berry | | | 7,50 € |
| Rotkäppchen Sekt | 5,00 € | | |
| Sanddornsekt- Sekt mit Sanddornlikör | 5,00 € | | |
| Longdrinks | | | 8,50 € |

Martini

| | |
|-----------|--------|
| Bianco | 4,50 € |
| Extra dry | 4,50 € |
| Rosso | 4,50 € |

Weine

Offene Weine vom Weingut Klaus Meyer, Rhodt u. Rietburg, Pfalz

Offene Weine vom Weingut Klaus Meyer, Rhodt unter Rietburg – feine Pfälzer Tropfen mit Charakter, Frische und regionaler Handschrift.

Weißwein

| | | |
|------------------------|----------------|-----------------|
| Grauburgunder, trocken | 0,21 6,50 € | 0,51 14,00 € |
| Weißburgunder, trocken | 6,50 € | 14,00 € |
| Riesling, feinherb | 6,50 € | 14,00 € |

Roséwein

| | | |
|----------------|--------|---------|
| Rosé, feinherb | 6,50 € | 14,00 € |
|----------------|--------|---------|

Rotwein

| | | |
|------------------------|--------|---------|
| Dornfelder, feinherb | 6,50 € | 14,00 € |
| Spätburgunder, trocken | 6,50 € | 14,00 € |

Weinschorle

| | | |
|-----------------|--------|---------|
| Weißweinschorle | 6,00 € | 13,50 € |
| Rotweinschorle | 6,00 € | 13,50 € |
| Roséweinschorle | 6,00 € | 13,50 € |

Flaschenwein

| | |
|---|------------------|
| Grauburgunder, Rheinhessen, trocken | 0,751 25,50 € |
| Scheurebe, Rheinhessen, trocken (Demeter) | 23,00 € |
| Riesling, Rheinhessen, trocken | 24,00 € |
| „Alte Reben“ Silvaner, Saale-Unstrut, trocken Cuvée | 26,00 € |
| Nachschlag „Drink Pink“, Franken, trocken | 24,00 € |
| Spätburgunder, Portugieser, Merlot | 24,00 € |
| Cabernet Sauvignon, Pfalz, trocken | 26,00 € |
| Incognito (Cuvée), Pfalz, trocken | 23,50 € |
| Krebs, Spätburgunder, Pfalz, trocken | 24,50 € |

Heißgetränke

auf Wunsch auch koffeinfrei, laktosefrei oder mit Schuss:
Amaretto, Eierlikör, Baileys, Irish Whiskey, Rum

Kaffee

| | |
|--|--------|
| Tasse Kaffee | 3,00 € |
| Pott Kaffee | 4,50 € |
| Cappuccino | 4,50 € |
| Milchkaffee | 4,50 € |
| Latte Macchiato | 4,50 € |
| Latte Macchiato mit Aroma: Vanille, Karamell, Amaretto, Zimt | 5,00 € |
| Espresso | 2,50 € |
| Espresso Macchiato | 3,00 € |
| Doppelter Espresso | 5,00 € |
| Kaffee mit Schuss und Schlagsahne | 6,50 € |

Schokolade

| | |
|---|--------|
| Heiße Schokolade | 4,00 € |
| Heiße Schokolade mit Schlagsahne | 4,50 € |
| Heiße Schokolade mit Schuss und Schlagsahne | 6,50 € |

Zum Aufwärmen

| | |
|-----------------------------|--------|
| Heißer Sanddornsaft | 4,00 € |
| Glühwein | 4,00 € |
| Glühwein mit Schuss | 6,00 € |
| Sanddornglühwein | 4,50 € |
| Sanddornglühwein mit Schuss | 6,50 € |
| Steifer Grog mit Rum | 5,50 € |
| Sanddornrog mit Rum | 7,50 € |

Glas Tee

| | |
|---|--------|
| English Breakfast, Waldbeere, Pfefferminze, Kamille, Grüner Tee, Ingwer Zitrone | 3,50 € |
|---|--------|

Tee im Kännchen

| | |
|--|--------|
| Sencha, Marokkanische Minze, Mango Tango, Ginseng, Darjeeling, Sanddorntee, Zitronengras und Ingwer, Himbeere-Verbene-Lavendel | 6,00 € |
|--|--------|

Aus der Schatzkiste

Spirituosen

| | | 2cl |
|---------------------------|-------|--------|
| Sanddornlikör | 17% | 3,00 € |
| Eierlikör | 20% | 2,50€ |
| Küstennebel | 21,8% | 2,50€ |
| Rostocker Doppel-Kümmel | 38% | 3,00€ |
| Inselaquavit | 40% | 3,00€ |
| Aalborg Jubiläums Akvavit | 40% | 3,00€ |
| Malteser Aquavit | 40% | 3,00€ |
| Fischergeist | 56% | 3,00€ |
| Wodka Wyborowa | 37,5% | 3,00€ |
| Nordhäuser Doppelkorn | 38% | 2,50€ |
| Jim Beam | 40% | 3,00€ |
| Jägermeister | 35% | 3,00€ |
| Kümmerling | 35% | 3,00€ |
| Underberg | 44% | 3,00€ |
| Ramazotti | 30% | 3,00€ |
| Baileys | 17% | 3,00€ |

Brände & Geister

| | | |
|---|-----|--------|
| Sanddorngeist, M.-V. | 40% | 3,50 € |
| Birnenbrand (Winzerhof Stahl), Bayern | 40% | 3,50 € |
| Zwetschgenbrand (Winzerhof Stahl), Bayern | 40% | 3,50 € |
| Fischergeist, S.-H. | 56% | 3,00 € |

Grappa

| | | |
|---|-----|--------|
| Grappa Le Giare, Marzadro, Gewürztr., Italien | 41% | 4,00 € |
| Tre Soli Tre, Berta, Nebbiolo, Italien | 43% | 5,00 € |

Aus der Schatzkiste

Gin

| | | |
|--|-------|--------|
| Sundown (Sanddorn) - Berlin Gin Distillery | 43% | 4,00 € |
| Bombay Sapphire, Star of Bombay, GB | 47,5% | 4,50 € |
| Aged Gin, Albfink, Baden-Württemberg | 46% | 4,00 € |

Weinbrand

| | | |
|---|-----|--------|
| Barbadillo, Brandy de Jerez Gran Reserva, Spanien | 40% | 6,50 € |
| Camus XO Elegance, Cognac, Frankreich | 41% | 7,00 € |

Whiskey Irland

| | | |
|--|-----|--------|
| Redbreast, 15 J. Single Pot Still Whiskey | 46% | 6,00 € |
| Hyde No. 1, 10 J. Single Malt, Presidents Cask | 46% | 6,00 € |

Whiskey Schottland

| | | |
|--|-------|--------|
| Bunnahabhain 12 years unchilfiltered | 46,3% | 6,50 € |
| Glen Scotia Victoriana, 8 J. Campbeltown Single Malt Whiskey | 51,5% | 6,50 € |

Rum

| | | |
|--|-----|--------|
| Wray & Nephew, White Overproof Rum, Jamaika | 63% | 2,00 € |
| Plantation Overproof, O.F.T.D. Rum, Karibik | 69% | 2,50 € |
| Ron Botucal Reserva Exclusiva, 12 J. Venezuela | 40% | 4,00 € |
| Ron Zacapa Sistema Solera, 23 Jahre, Guatemala | 40% | 6,00 € |
| Ron Quorhum, 12 Jahre, Dominikan. Rep. | 40% | 4,50 € |
| Appleton Estate 21 Jahre, Jamaika | 43% | 6,50 € |