

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

Das Utkiek,

gelegen auf der Steilküste des historischen Fischerdorfes Ückeritz, entwickelte sich nach seiner Eröffnung im Frühling 1990 von einem kleinen Strandcafé zu einem weit über die Grenzen Usedom's hinaus bekannten Fischrestaurant.

Genießen Sie im Strandkorb, fernab von Hektik und Trubel, den Blick auf die Ostsee von unserer Sonnenterrasse und lassen Sie sich vor der beeindruckenden Kulisse von Wind und Wellen von der ganz besonderen Atmosphäre dieses Ortes in seinen Bann ziehen. Fangfrischer Ostseefisch, von regionalen Fischern gefangen und mit größter Sorgfalt schonend zubereitet, gehört seit jeher zu unseren Spezialitäten. Selbstverständlich führen wir auch deftige Hausmannskost aus Topf und Pfanne und saisonale Angebote erweitern unsere Speisekarte.

Lassen Sie sich zur Kaffeezeit auch von unseren hausgebackenen Kuchen, nach alten Familienrezepten, diversen Kaffeespezialitäten und unserem reichhaltigen Angebot an liebevoll zubereiteten Eiskreationen verwöhnen.

Wir arbeiten ständig an der Verbesserung unseres Service. Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, wenden Sie sich gerne an unser Team.

Wir sind sehr tierlieb und Hunde sind bei uns willkommen - jedoch nicht auf dem Stuhl oder im Strandkorb.

Bitte denken Sie an die anderen Gäste und verzichten auf das laute Abspielen von Klingeltönen, Handyvideos u. Ä.

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 (V) gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch, vegane Alternativen sprechen bitte Sie mit den Servicemitarbeitern ab.

Vorspeisen

Herzhafte, ostdeutsche Soljanka mit saurer Sahne, dazu reichen wir Baguette	6,00 €
Fischsuppe nach Art des Hauses eine gebundene Suppe mit Fischeinlage und Baguette	6,50 €
Herzhaftes Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken	7,00 €
3 Stück Ostsee-Bruschetta aus Matjesfilet, Apfel & Zwiebel, auf geröstetem Weißbrot	6,50 €
Gemischter Salat mit Vinaigrette und Baguette (V)	6,50 €

Hauptgerichte

Gemischter Salat mit Vinaigrette und Baguette (V)	16,00 €
Kapitänsalat - mit gebratenem Zanderfilet	24,50 €
Matrosensalat - mit Zucchini schnitzeln (V)	19,50 €
Schnitzel mit Steakhouse Pommes, Remoulade und einem gemischten Salat	21,50 €
Schnitzel „au four“ mit Würzfleisch überbacken, dazu Steakhouse Pommes, Salatgarnierung	23,00 €
Hausgemachtes Gulasch vom Schwein mit Nudeln	18,00 €
Hausgemachte pommersche Sülze, an Remoulade und deftigen Bratkartoffeln	17,50 €

Heringspezialitäten

Hering Satt - frisch gebratene Heringe (so viel Sie mögen!) an deftigen Bratkartoffeln	17,50 €
Heringschwarm - sauer eingelegte Bratheringe (so viel Sie mögen!) mit deftigen Bratkartoffeln	18,00 €

Heringspezialitäten

Matjesfilets mit hausgemachter Remoulade und Salzkartoffeln 17,00 €

Gold des Meeres - je ein frisch gebratener Hering, ein sauer eingelegter Hering und ein Matjesfilet, dazu Remoulade und Bratkartoffeln 18,50 €

Heringshäckerle - Salat von Matjes, Äpfeln, Zwiebel und Gewürzgurken, mit 3 Kartoffelpuffern und buntem Salat 19,50 €

Fischgerichte

(Fischfilets sind größtenteils grätenfrei)

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

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Mangochutney, Bratkartoffeln, Salatgarnierung 24,00 €

Welsfilet gebraten mit Senfsauce dazu pommersche Fischtuffen 22,00 €

Fish & Chips - Fischfilets in Backteig gebacken, dazu hausgemachte Remoulade und Pommes Frites 19,50 €

Hausgemachter Backfisch mit Kartoffelsalat und Salatgarnierung 19,50 €

Kindergerichte

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, Salatgarnitur 7,00 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup 7,00 €

Drei Kartoffelpuffer an Apfelmus und Sahnetupfer 6,00 €

Portion Pommes Frites mit Ketchup 5,00 €

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

Desserts

(Unser Servicepersonal informiert Sie gern über unser täglich wechselndes Kuchen- & Tortenangebot!)

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Zimt-Pflaumen und Sahne 8,50 €

Geeister Erdbeer-Cheesecake 6,00 €

Warmes Zimt-Pflaumen-Kompott mit Vanilleeis und Sahne 5,50 €

Warmer Apfelstrudel 4,00 €

an Vanillesauce & Sahne 5,50 €

an Vanilleeiscreme & Sahne 6,00 €

Eisgetränke

Eisschokolade mit 1 Kugel Eiscreme und Sahnetupfer 6,00 €

Eiskaffee „Utkiek“ mit Espresso, Milchschaum, Vanilleeis und Sahnetupfer 6,00 €

Seeteufel Sanddorn- & Orangensaft mit Rum und Eiscreme 8,00 €

Eiskarte

(Die Eisbecher beinhalten 3 Kugeln Eiscreme)

Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss
Stracciatella, Joghurt,

pro Kugel 2,00 €

Stinobecher - Gemischtes Eis, Schokosauce und Schlagsahne 7,00 €

Störtebeker 8,00 €

Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Schokosauce und Sahne

Schwedenbecher 8,50 €

cremiges Vanilleeis, Apfelmus mit Eierlikör, Schokosauce und Schlagsahne

Schokoschock 7,50 €
 Pures Schokoladeneis, Schokosauce,
 Schlagsahne und Schokosplitter

Nussknacker 8,00 €
 Eiscreme von Walnuss und Schokolade,
 dazu Nüsse, Schlagsahne und Schokosauce

Lustige Witwe Becher 9,00 €
 Stracciatella- & Vanilleeiscreme,
 Zimt-Pflaumen, Eierlikör, Schokosauce und Schlagsahne

Getränke

Wasser

Güstrower Schloßquell Gourmet	<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>	<u>0,75 L</u>
feinperlig oder naturelle	2,50 €	5,50 €	7,00 €
Tafelwasser	2,00 €	5,00 €	

Softdrinks

Vita Malz			0,33 L
Bionade (Holunder od. Kräuter)			4,00 €
			4,00 €
	<u>0,2 L</u>		<u>0,4 L</u>
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola light	3,00 €		5,50 €
Apfelschorle	3,00 €		5,50 €
Eistee	3,00 €		5,50 €
Ginger Ale	3,00 €		5,50 €
Bitter Lemon	3,00 €		5,50 €
Tonic Water	3,00 €		5,50 €

Säfte

Apfelsaft, Kirschsafft, Orangensaft,	3,00 €		5,50 €
Rhabarbersaft, Bananensaft	3,00 €		5,50 €
Sanddornsaft	3,50 €		6,50 €
Sanddornschorle	3,00 €		6,00 €

Störtebeker Fassbier

	<u>0,3L</u>	<u>0,5 L</u>
Störtebeker Pils	4,00 €	5,50 €
Schwarzbier	4,00 €	5,50 €
Bernsteinweizen	4,00 €	5,50 €
Achterwasser (Bier & Sprite)	4,00 €	5,50 €
Diesel (Bier & Cola)	4,00 €	5,50 €

<u>Flaschenbier</u>	<u>0,33 L</u>	<u>0,5 L</u>
Störtebeker Atlantik Ale	4,50 €	
Störtebeker Kellerbier 1402	4,50 €	
Berliner Weisse (Himbeere od. Waldmeister)	4,50 €	
Störtebeker Freibier alkoholfrei	4,50 €	
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei		5,00 €
Störtebeker Strandräuber Naturradler mit Sanddorn oder Zitrone oder alkoholfrei mit Zitrone		5,00 €

<u>Aperitifs</u>		<u>0,2 L</u>
Aperol Sprizz		7,50 €
Sanddorn Sprizz		7,50 €
Rotkäppchen Sekt		5,00 €
Sanddornsekt - Sekt mit Sanddornlikör	<u>0,1 L</u>	5,00 €
Martini Bianco; Extra dry; Rosso	<u>5 cl</u>	4,50 €


Weine

<u>Offene Weine vom Weingut Klaus Meyer, Rhodt u. Rietburg, Pfalz</u>		
<u>Weißwein</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>
Grauburgunder, trocken	6,50 €	13,50 €
Weißburgunder, trocken	6,50 €	13,50 €
Riesling, feinherb	6,50 €	13,50 €
<u>Roséwein</u>		
Rosé, feinherb	6,50 €	13,50 €
<u>Rotwein</u>		
Dornfelder, feinherb	6,50 €	13,50 €
Spätburgunder, trocken	6,50 €	13,50 €
Weinschorle	6,00 €	13,00 €

<u>Flaschenwein</u>	<u>0,75 L</u>
Grauburgunder, Rheinhessen, trocken	24,50 €
Scheurebe, Rheinhessen, trocken (Demeter)	22,00 €
Riesling, Rheinhessen, trocken	23,00 €
„Alte Reben“ Silvaner, Saale-Unstrut, trocken	25,00 €
Cuvée Nachschlag - Drink Pink -, Franken, trocken,	
Spätburgunder/Portugieser/Merlot	23,00 €
Cabernet Sauvignon, Pfalz, trocken	25,00 €
Incognito (Cuvée), Pfalz, trocken	22,50 €
Krebs, Spätburgunder, Pfalz, trocken	23,50 €

Heißgetränke

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



Tasse Kaffee	3,00 €
Pott Kaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
mit Aroma (Vanille; Karamell; Amaretto; Zimt)	5,00 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,50 €
Heiße Schokolade mit Schuss & Schlagsahne	6,50 €
Kaffee mit Schuss & Schlagsahne	6,50 €
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 €
Sanddorngrog mit Rum	7,50 €
Glas Tee	4,00 €
Sencha - Dragon Pearls (Jasmin) - English Breakfast - Marokkanische Minze - Kir Royale (rote Früchte) - Kamille - Fenchel-Anis-Kümmel	6,50 €
Tee im Kännchen	6,50 €
Sencha - Marokkanische Minze - Dragon Pearls (Jasmin) - Mango Tango - Ginseng - Darjeeling - Sanddorntee - Zitronengras & Ingwer - Himbeere, Verbene, Lavendel	

Spirituosen

		<u>2 cl</u>
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 €

Aus der Schatzkiste
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 €

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	40 %	6,50 €
Gran Reserva, Spanien		
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 €

Schottland

Benromach Wood Finish, Speyside Single Malt Whiskey	43 %	6,00 €
Glen Scotia Victoriana, 8 J. Campbeltown Single Malt Whiskey	51,5 %	6,50 €

Rum

Wray & Nephew, White Overproof Rum, Jamaika	63 %	2,50 €
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 €