

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

Das Utkiek,

gelegen auf der Steilküste des historischen Fischerdorfes Uckeritz, 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 ukrainische 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 €

Pommerscher Gurkensalat 4,50 €

## Hauptgänge

Schnitzel mit Steakhause Pommes,  
Remoulade und einem gemischten Salat 22,50 €

Schnitzel mit tomatisiertem Zucchini-Paprikagemüse  
und Steakhause Pommes 21,50 €

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln dazu  
pommerscher Gurkensalat 17,50 €

Gebratene Hähnchenbrust mit  
tomatisiertem Zucchini-Paprikagemüse  
dazu Basmatireis 20,50 €

Tomatisiertes Zucchini-Paprikagemüse  
mit Basmatireis, gemischter Salat (V) 16,50 €

## Salate

Gemischter Salat mit Vinaigrette und Baguette (V) 16,00 €

Kapitänsalat - mit gebratenem Zanderfilet 24,50 €

Matrosensalat - mit Zuchinischnitzeln (V) 19,50 €

## Pommersche Spezialitäten

„Usedomer Bauernkotelett“ Kasselerkotelett mit Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln, dazu Senf	21,50 €
Hausgemachtes Gulasch vom Schwein mit Nudeln	18,00 €
Hausgemachte pommersche Sülze, an Remoulade und deftigen Bratkartoffeln	17,50 €
Heringshäckerle - Salat von Matjes, Äpfeln, Zwiebel und Gewürzgurken, mit 3 Kartoffelpuffern und buntem Salat	19,50 €

## Heringspezialitäten

Matjesfilets mit hausgemachter Remoulade und Salzkartoffeln	17,00 €
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 €
Gold des Meeres - je ein frisch gebratener Hering, ein sauer eingelegter Hering und ein Matjesfilet, dazu Remoulade und Bratkartoffeln	18,50 €

## Fischgerichte

(Fischfilets sind größtenteils grätenfrei)

Zanderfilet auf der Haut gebraten, an Weißweinsoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln	24,50 €
Welsfilet gebraten mit Senfsauce dazu pommersche Fischtüfften	22,00 €
Knurrhahn auf der Haut gebraten mit Mangochutney dazu Basmatireis	20,50 €

„Fischtopf „ 24,50 €  
Fischfilets gedünstet in Weißweinsauce  
mit Gemüsejulienne dazu Salzkartoffeln

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

Hausgemachter Backfisch mit Kartoffelsalat und 19,50 €  
pommerschem Gurkensalat

### Kindergerichte

Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites 8,00 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup 7,00 €

Wurstgulasch mit Spirellis 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, 8,50 €  
Zimt-Pflaumen und Sahne

Geeister Erdbeer-Cheesecake 6,00 €

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

Warmer Apfelstrudel 4,00 €

an Vanillesauce & Sahne 5,50 €

an Vanilleeiscreme & Sahne 6,00 €

## Eiskarte

(Die Eisbecher beinhalten 3 Kugeln Eiscreme)

Eisorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella,  
Joghurt, Walnuss 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 €  
cremig es 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

## Eisgetränke

Eisschokolade 6,00 €  
mit 1 Kugel Eiscreme und Sahnetupfer

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

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



# Getränke

## Wasser

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

## Softdrinks

Vita Malz			0,33 L 4,00 €
Bionade (Holunder od. Kräuter)			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, Kirschsft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Bananensaft	3,00 €	5,50 €	
Sanddornsaft	3,00 €	5,50 €	
Sanddornschorle	3,50 €	6,50 €	
	3,00 €	6,00 €	

## Störtebeker Fassbier

Störtebeker Pils	<u>0,3L</u> 4,00 €	<u>0,5 L</u> 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 €

## Flaschenbier

Störtebeker Atlantik Ale	<u>0,33 L</u> 4,50 €	<u>0,5 L</u>
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 Spritz		7,50 €
Sanddorn Spritz		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</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>
<u>Weißwein</u>		
Grauburgunder, Pfalz, trocken	6,50 €	13,50 €
Riesling, Pfalz, trocken	6,50 €	13,50 €
Silvaner, Rheinhessen, feinherb	6,50 €	13,50 €
<u>Roséwein</u>		
Rosé, Spätburgunder/Portugieser, Pfalz, feinherb	6,50 €	13,50 €
<u>Rotwein</u>		
Dornfelder, Pfalz, trocken	6,50 €	13,50 €
Spätburgunder & Regent, feinherb	6,50 €	13,50 €
Cuvée Rot, Rheinhessen, trocken	6,50 €	13,50 €
Weinschorle	6,00 €	13,00 €
<u>Flaschenwein</u>		<u>0,7 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 €

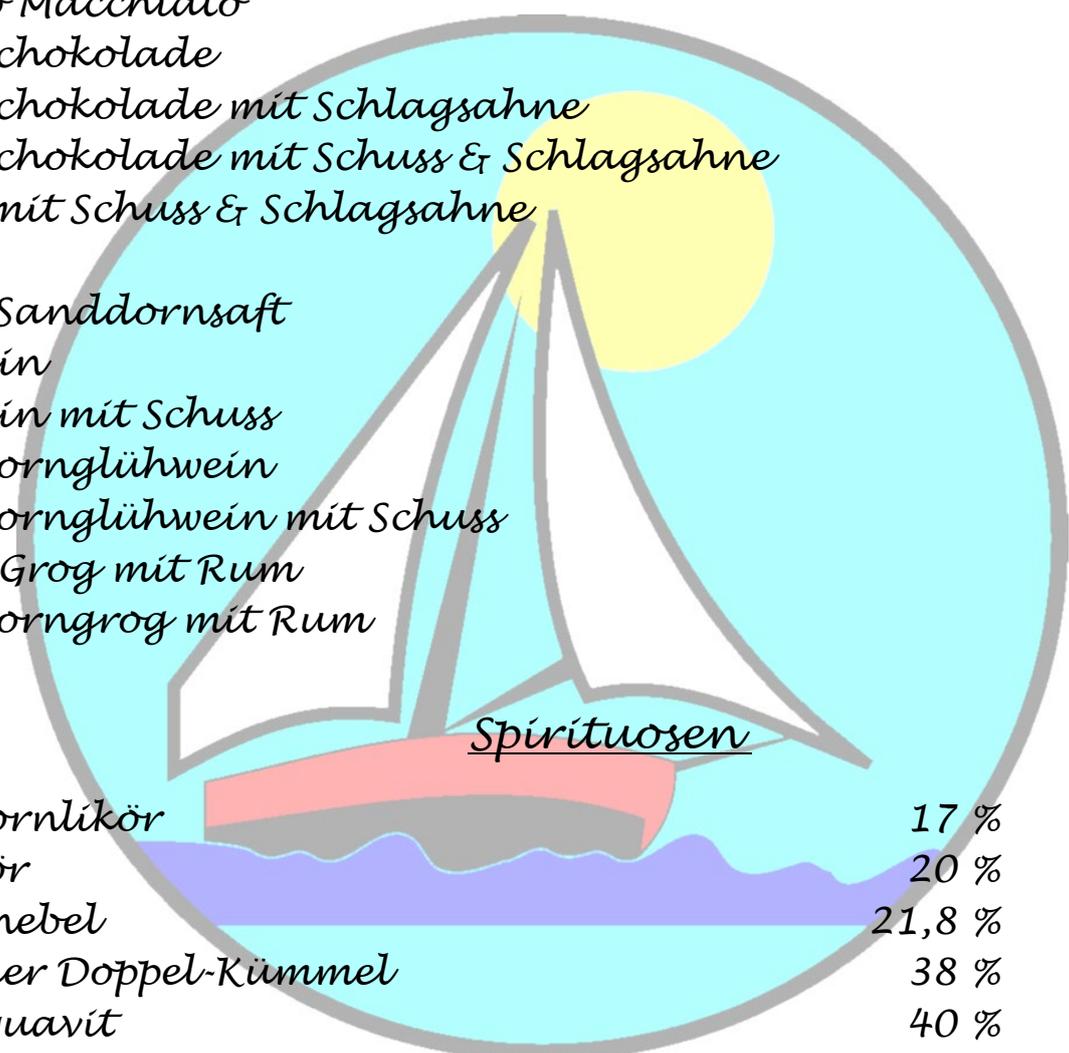
## Tee

<u>Glas Tee</u>	4,00 €
Sencha - Dragon Pearls (Jasmin) - English Breakfast -	
Marokkanische Minze - Kir Royale (rote Früchte) -	
Kamille - Fenchel-Anis-Kümmel	
<u>Kännchen loser Tee</u>	6,50 €
Sencha - Marokkanische Minze - Dragon Pearls (Jasmin) -	
Mango Tango - Ginseng - Darjeeling - Sanddorntee -	
Zitronengras & Ingwer - Himbeere, Verbene, Lavendel	

## 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 €
Sanddornrog mit Rum	7,50 €



### Spirituosen

2 cl

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**

2 cl

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 %	4,0 €
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 €