

## Angebote zur Weihnachtszeit

### Vorspeise

Steinpilzsuppe mit Rosmarin-Thymian-Croutons 6,40 €

### Hauptgänge

Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen,  
dazu Rotkohl, Klöße und Preiselbeersahne 22,90 €

Gebratene Pommersche Entenbrust 23,90 €  
an Calvados-Orangen-Sauce, Rosenkohl mit  
Mandelbutter und hausgemachten Schupfnudeln

Winterliche Grünkohlpfanne mit einem saftigen  
Kasselerkotelett, dazu Senf und Salzkartoffeln 19,50 €

Schnitzel vom Lübbchiner Strohschwein mit  
Rosenkohl, Mandelbutter und Salzkartoffeln 19,50 €

### Zum Abschluss

Rumtopfkirschen mit winterlichem Gebäck  
und einer Kugel Vanilleeis 4,90 €

Heiße Zimtpflaume mit winterlichem Gebäck  
und einer Kugel Vanilleeis 5,50 €

### Heißgetränke zum Aufwärmen:

Schwedenpunsch 3,20 €

Heißer Sanddornsaft 3,40 €

Glühwein 3,20 €

Sanddornglühwein 3,40 €

Mit einem Schuß Plantation O.F.T.D. 69% Rum +1,50 €

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 2,50 €. Bei Beilagenänderungen und der Nachbestellung von Saucen erheben wir eine Servicepauschale von 0,80 €, bei Ketchup, Mayonnaise und Senf 0,40 €.

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

<i>Herzhafte ukrainische Soljanka mit Creme fraiche, dazu reichen wir Baguette</i>	5,90 €
<i>Fischsuppe nach Art des Hauses eine gebundene Suppe mit Fischeinlage und Baguette</i>	5,90 €
<i>Herzhaftes Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken</i>	6,90 €
<i>3 Stück Ostsee-Bruschetta aus Matjesfilet, Apfel &amp; Zwiebel, auf geröstetem Weißbrot</i>	6,50 €
<i>Gemischter Salat mit Vinaigrette und Baguette (V)</i>	6,40 €

## Hauptgänge

*Das Fleisch der Steaks und Schnitzel stammt  
vom Lübchiner Strohschwein*

<i>Schnitzel mit Steakhouse Pommes, Remoulade und einem gemischten Salat</i>	18,90 €
<i>„Schnitzel au four“ mit Würzfleisch überbacken, dazu servieren wir Steakhouse Pommes</i>	19,90 €
<i>Gemischter Salat mit Vinaigrette und Baguette (V)</i>	13,40 €
<i>Kapitänsalat - mit gebratenem Zanderfilet</i>	21,90 €
<i>Matrosensalat - mit Zuchinischnitzeln (V)</i>	17,90 €

## Pommersche Spezialitäten

<i>„Usedomer Bauernkotelett“ Kasselerkotelett, Grillwurst, Speckkamm, Sauerkraut und Bratkartoffeln</i>	17,90 €
<i>Hausgekochte pommersche Sülze, an Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln</i>	14,90 €
<i>Heringshackerle - Salat von Matjes, Äpfeln, Zwiebel und Gewürzgurken, mit 3 Kartoffelpuffern und buntem Salat</i>	16,90 €

## Heringspezialitäten

Matjesfilets mit hausgemachter Remoulade  
und Salzkartoffeln 15,90 €

Hering Satt - frisch gebratene Heringe (so viel Sie mögen!)  
an knusprigen Bratkartoffeln 15,90 €

Heringschwarm - sauer eingelegte Bratheringe  
(so viel Sie mögen!) mit knusprigen Bratkartoffeln 15,90 €

Gold des Meeres - je ein frisch gebratener Hering,  
ein sauer eingelegter Hering und ein Matjesfilet,  
dazu Remoulade und Bratkartoffeln 16,90 €

## Fischgerichte

(Fischfilets sind größtenteils grätenfrei)

Zanderfilet auf der Haut gebraten, an Weißweinsauce,  
Buttergemüse und Salzkartoffeln 22,80 €

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten,  
mit Senfsauce und Fischtüfften 20,90 €

Fish & Chips - Fischfilets in Backteig gebacken,  
dazu hausgemachte Remoulade und Pommes Frites 17,90 €

Fischtopf - 3 Fischfilets gedünstet, in Weißweinsauce  
mit Gemüsejulienne und Salzkartoffeln 21,50 €

## Kindergerichte

Kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites 7,20 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup 6,40 €

Drei Kartoffelpuffer an Apfelmus und Sahnetupfer 5,90 €

Portion Pommes Frites mit Ketchup 4,90 €

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, Kirschen aus dem Rumtopf und Sahne	6,90 €
Sanddornparfait mit Orangen-Karamellsauce und Schokocrumble	6,90 €
Geeister Erdbeer-Cheesecake im Glas	5,50 €
Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce & Sahne	3,50 €
an Vanilleeiscreme & Sahne	5,00 €
	5,50 €

## Eiskarte

(Die Eisbecher beinhalten 3 Kugeln Eiscreme)

Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Joghurt, Walnuss	pro Kugel	1,90 €
Stinobecher - Gemischtes Eis, Schokosauce und Schlagsahne		6,60 €
Störtebeker Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Schokosauce und Sahne		7,90 €
Schwedenbecher cremiges Vanilleeis, Apfelmus mit Eierlikör, Schokosauce und Schlagsahne		7,90 €
Schokoschock Pures Schokoladeneis, Schokosauce, Schlagsahne und Schokosplitter		6,80 €
Nussknacker Eiscreme von Walnuss und Schokolade, dazu Nüsse, Schlagsahne und Schokosauce		7,20 €
Lustige Witwe Becher- Stracciatella- & Vanilleeiscreme, Rumkirschen, Sauce und Schlagsahne		7,90 €



## Eisgetränke

Eisschokolade 5,90 €  
mit 1 Kugel Eiscreme und Sahnetupfer

Eiskaffee „Utkiek“ 5,90 €  
mit Espresso, Milchschaum, Vanilleeis und Sahnetupfer

Seeteufel 6,90 €  
Sanddorn- & Orangensaft mit Rum und Eiscreme

## Getränke

### Wasser

Güstrower Schloßquell Gourmet	<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>	<u>0,75 L</u>
feinperlig oder naturelle	2,20 €	4,90 €	6,90 €
Tafelwasser	2,00 €	4,60 €	

### Softdrinks

Vita Malz			0,33 L
Bionade (Holunder od. Kräuter)			3,90 €
			3,90 €
	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>	
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola light	2,90 €	4,90 €	
Apfelschorle	2,90 €	4,90 €	
Eistee	2,90 €	4,90 €	
Ginger Ale	2,90 €	4,90 €	
Bitter Lemon	2,90 €	4,90 €	
Tonic Water	2,90 €	4,90 €	

### Säfte

Apfelsaft, Kirschsft, Orangensaft,			2,90 €
Rhabarbersaft, Bananensaft			4,90 €
Sanddornsaft			2,90 €
Sanddornschorle			4,90 €
			2,90 €
			4,90 €

### Aperitif

Aperol Spritz			0,2 L
Sanddorn Spritz			6,90 €
Rotkäppchen Sekt			6,90 €
Sanddornsekt - Sekt mit Sanddornlikör			4,20 €
Martini Bianco; Extra dry; Rosso	0,1 L	5 cl	4,50 €
			4,80 €

<u>Störtebeker Fassbier</u>	<u>0,3L</u>	<u>0,5 L</u>
Störtebeker Pils	3,90 €	5,50 €
Schwarzbier	3,90 €	5,50 €
Bernsteinweizen	3,90 €	5,50 €
Achterwasser (Bier & Sprite)	3,90 €	5,50 €
Diesel (Bier & Cola)	3,90 €	5,90 €

<u>Flaschenbier</u>	<u>0,33 L</u>	<u>0,5 L</u>
Störtebeker Atlantik Ale	3,90 €	
Störtebeker Kellerbier 1402	3,90 €	
Berliner Weisse (Himbeere od. Waldmeister)	3,90 €	
Störtebeker Freibier alkoholfrei	3,90 €	
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei		4,90 €
Störtebeker Strandräuber Naturradler mit Sanddorn oder Zitrone oder alkoholfrei mit Zitrone		4,90 €

<u>Wein</u>		
<u>Offene Weine</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>
Grauburgunder, Pfalz, trocken	5,90 €	11,90 €
Riesling, Pfalz, trocken	5,80 €	11,70 €
Silvaner, Rheinhessen, feinherb	5,80 €	11,70 €
Rosé, Spätburgunder/Portugieser, Pfalz, feinherb	5,90 €	11,90 €
Dornfelder, Pfalz, trocken	5,90 €	11,90 €
Spätburgunder & Regent, feinherb	5,90 €	11,90 €
Cuvée Rot, Rheinhessen, trocken	5,90 €	11,90 €
Weinschorle	5,60 €	11,40 €

<u>Flaschenwein</u>		
<u>Weißwein</u>		<u>0,7 L</u>
Grauburgunder, Rheinhessen, trocken		21,40 €
Scheurebe, Rheinhessen, trocken (Demeter)		18,80 €
Riesling, Rheinhessen, trocken		18,90 €
„Alte Reben“ Silvaner, Saale-Unstrut, trocken		21,50 €
<u>Roséwein</u>		
Cuvée Nachschlag - Drink Pink -, Franken, trocken, Spätburgunder/Portugieser/Merlot		19,90 €
<u>Rotwein</u>		
Cabernet Sauvignon, Pfalz, trocken		21,80 €
Incognito (Cuvée), Pfalz, trocken		20,50 €
Krebs, Spätburgunder, Pfalz, trocken		21,30 €

# Kaffee und Schokolade

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

Tasse Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee	4,20 €
Kännchen Kaffee	4,90 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
mit Aroma (Vanille od. Karamell od. Amaretto od. Zimt)	4,90 €
Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,90 €
Heiße Schokolade mit Schuss & Schlagsahne	5,40 €
Kaffee mit Schuss & Schlagsahne	5,50 €

## Heißgetränke

Heißer Sanddornsaft	3,40 €
Glühwein	3,20 €
Glühwein mit Schuss	4,70 €
Sanddornglühwein	3,40 €
Sanddornglühwein mit Schuss	4,90 €
Schwedenpunsch	2,90 €
Schwedenpunsch mit Schuss	4,40 €
Steifer Grog mit Rum	4,90 €
Sanddorngrog mit Rum	6,40 €

## Tee

Glas Tee	3,40 €
Sencha - Dragon Pearls (Jasmin) - English Breakfast - Marokkanische Minze - Kir Royale (rote Früchte) - Kamille - Fenchel-Anis-Kümmel	
Kännchen loser Tee	5,90 €
Sencha - Marokkanische Minze - Dragon Pearls (Jasmin) - Mango Tango - Ginseng - Darjeeling - Sanddorntee - Zitronengras & Ingwer - Himbeere, Verbena, Lavendel - Weißer Tee mit Holunder	



## Spirituosen

		2 cl
Sanddornlikör	17 %	2,40 €
Eierlikör	20 %	2,00 €
Kirschlikör	20 %	2,00 €
Pfefferminzlikör	18 %	2,00 €
Küstennebel	21,8 %	2,20 €
Amaretto	21,5 %	2,20 €
Rostocker Doppel-Kümmel	38 %	2,40 €
Inselaquavit	40 %	2,40 €
Linie Aquavit	41,5 %	2,60 €
Malteser Aquavit	40 %	2,40 €
Fischergeist	56 %	2,90 €
Wodka Wyborowa	37,5 %	2,40 €
Nordhäuser Doppelkorn	38 %	2,20 €
Jim Beam	40 %	2,40 €
Johnnie Walker	40 %	2,40 €
Tullamore Dew	40 %	2,80 €
Southern Comfort	35 %	2,40 €
Asbach Uralt	38 %	2,40 €
Jägermeister	35 %	2,40 €
Kümmerling	35 %	2,40 €
Underberg	44 %	2,40 €
Fernet Branca	39 %	2,80 €
Ramazotti	30 %	2,80 €
Baileys	17 %	2,40 €
Tia Maria	20 %	2,40 €

## Aus der Schatzkiste

### **Brände & Geister**

Sanddorngeist, M.-V.	40 %	3,20 €
Birnenbrand (Winzerhof Stahl), Bayern	40 %	3,40 €
Zwetschgenbrand (Winzerhof Stahl), Bayern	40 %	3,40 €
Fischergeist, S.-H.	56 %	2,80 €

### **Grappa**

Grappa Le Giare, Marzadro, Gewürztr., Italien	41 %	3,20 €
Tre Soli Tre, Berta, Nebbiolo, Italien	43 %	3,80 €

### **Gin**

Sundown (Sanddorn) - Berlin Gin Distillery	43 %	3,20 €
Bombay Sapphire, Star of Bombay, GB	47,5 %	3,40 €
Aged Gin, Albfink, Baden-Württemberg	46 %	3,40 €

### **Weinbrand**

Barbadillo, Brandy de Jerez	40 %	6,20 €
Gran Reserva, Spanien		
Camus XO Elegance, Cognac, Frankreich	41 %	6,40 €

### **Whiskey**

#### Irland

Redbreast, 15 J. Single Pot Still Whiskey	46 %	5,40 €
Hyde No. 1, 10 J. Single Malt, Presidents Cask	46 %	5,40 €

#### Schottland

Benromach Wood Finish, Speyside Single Malt Whiskey	43 %	5,40 €
Glen Scotia Victoriana, 8 J. Campbeltown Single Malt Whiskey	51,5 %	5,60 €

### **Rum**

Wray & Nephew, White Overproof Rum, Jamaika	63 %	2,60 €
Plantation Overproof, O.F.T.D. Rum, Karibik	69 %	2,50 €
Ron Botucal Reserva Exclusiva, 12 J. Venezuela	40 %	3,20 €
Ron Zacapa Sistema Solera, 23 Jahre, Guatemala	40 %	5,50 €
Ron Quorhum, 12 Jahre, Dominikan. Rep.	40 %	3,80 €
Appleton Estate 21 Jahre, Jamaika	43 %	6,40 €