

Frühstückskarte

Herzhaftes Bauernfrühstück

begleitet von Salat

(omlet wypełniony ziemniakami smażonymi z warzywną sałatką)

10,95 €

Omlette mit frischen Champignons und Käse (vegetarisch)

begleitet von Salat

(omlet ze świeżymi pieczarkami i serem, podawany z warzywną sałatką - danie wegetariańskie)

10,95 €

Warmes Kräuterbutter-Jagdwurst-Baguette

mit Käse überbacken, serviert mit Salat

(bagietka z masłem ziołowym i kiełbasą myśliwską zapiekana, serem podawana z warzywną sałatką)

10,95 €

Warmes Kräuterbutter-Champignon-Baguette (vegetarisch)

mit Käse überbacken, serviert mit Salat

(bagietka z masłem ziołowym i pieczarkami zapiekana z serem, podawana z warzywną sałatką - danie wegetariańskie)

10,95 €

Große Portion Rührei

an Baguette dazu Butter und Holunder-Sanddorn-Gelee

(duża porcja jajecznicy z bagietką oraz dżemem z owoców czarnego bzu i rokitnika)

9,95 €

3 Spiegeleier mit Schinkenspeck und Tomate

an hausgemachten Bratkartoffeln dazu Salatbeilage

(3 jajka sadzone z szynką i pomidorami)

9,95 €

Sektbegleitung zum Frühstück

1 Glas Sekt mit einem unserer hausgemachten Blütenirupe

3,95 € pro Glas



Rosenblütensirup, Holunderblütensirup, Fliederblütensirup

135 ml für 3,95 €

Kaffee (kawy)

Tasse Kaffee* (filizanka kawy)	2,35 €
Pott Kaffee* (kubek kawy)	3,35 €
Kännchen Kaffee* (dzbanek kawy)	3,45 €
Tasse Kaffee Crema* (filizanka kawy świeżo mielonej)	2,45 €
Kännchen Kaffee Crema* (dzbanek kawy świeżo mielonej)	3,75 €
Tasse Kaffee koffeinfrei (filizanka kawy bezkofeinowej)	2,35 €
Kännchen Kaffee koffeinfrei (dzbanek kawy bezkofeinowej)	3,55 €
Espresso*	2,25 €
Cappuccino*	3,25 €
Pott Cappuccino* (duże Capucino)	4,25 €
Milchkaffee* (kawa z mlekiem), Latte Macchiato*	3,95 €
Eiskaffee* (kawa z mrożona)	3,45 €

Hausgemachtes Heißes

Holunderfruchtgetränk

- aus eigener Ernte von Hand gepflückt -

Glas 3,95 €

Auch zum Mitnehmen-

1 Flasche (0,5l) 4,95 €



Glas Heißer Sanddornsaft (gorący sok z rokitniku)	4,25 €
Glas Heiße Zitrone (gorąca woda z cytryną)	2,45 €
Tasse Heiße Schokolade (filizanka gorącej czekolady)	2,75 €
Tasse Heiße Schokolade mit Sahne (gorąca czekolada ze śmietaną)	3,25 €
Pott Heiße Schokolade (kubek gorącej czekolady)	3,75 €
Pott Heiße Schokolade mit Sahne (kubek gorącej czekolady ze śmietaną)	4,25 €

Tee (herbaty)

	Glas (szklanka)	Kännchen (dzbanek)
Schwarzer Tee mit Zitrone (herbata z cytryną)	2,45 €	3,45 €
Grüner Tee (zielona herbata)	2,45 €	3,45 €
Hagebuttentee (herbata z dzikiej róży)	2,45 €	3,45 €
Pfefferminztee (herbata mięętowa)	2,45 €	3,45 €
Früchtetee (herbata owocowa)	2,45 €	3,45 €

* koffeinhaltig

Kuchen und Torten

**Alle Kuchen & Torten werden mit
sehr viel Liebe in unserem Haus selbst zubereitet.**

Hausgemachte Kuchen(Ciasto) :

Kekstorte nach Art des Hauses (alkoholhaltig)
(Tort przekładany z herbatników i czekolady)
3,30 €

Fruchtiger Sanddorn-Zupfkuchen
(Sernik z rokitnikiem)
3,30 €

Streuselkuchen gefüllt mit Früchten der Saison
(ciasto z owocami)
3,30 €



Hausgemachte Torten (Torty)

LPG-Kuchen (alkoholhaltig)
(LPG – ciasto)
3,50 €

Mandarinen-Quark-Sahnetorte
(Tort na zimno – śmietanowo-twarogowy z mandarynką)
3,50 €

Mohntorte
(Tort makowy)
3,50 €

Erdbeer-Fruchtort
(Tort truskawkowy)
3,50 €

**Liebe Gäste, wenn es Euch bei uns gefällt, so freuen wir uns immer über
positive Bewertungen und ein „Gefällt mir“ auf folgenden Portalen: Goggle
plus, Tripadvisor und Facebook.**

Vorspeisen (Przystawki) & Suppen (Zupy)

Hausgemachtes Würzfleisch vom Schweinefilet

Uznamski rogout w sosie własnym zapiekany z serem)

6,95 €

Usedomer Fischsuppe - weiß gekocht

nach Familienrezept

(Uznamska zupa rybna rodzinnej receptury)

6,95 €

Hausgemachte Soljanka

(Zupa leczo)

5,95 €



Salate (Sałatki)

Großer Gartensalat*

an frisch gebratenem Filet vom Ostseedorsch

(Duża sałatka letnia z filet z dorsza)

13,95 €

Großer Gartensalat*

serviert mit Hähnchenbrustfilet

(Duża sałatka letnia z kawałkami kurczaka)

13,95 €



Beilagensalat* (Sałatka warzywna dodatek do dania głównego)

nur in Verbindung mit einem anderem Gericht

3,95 €

*mit hausgemachtem Basilikum-Knoblauch-Dressing
(z domowo robionym dressingiem bazyliowo-czosnkowym)

Vegetarisch & Vegan (Dania wegetariańskie)

Vegane Kartoffel-Gemüsepfanne

10,95 €

Gegrillte Zucchiniestreifen vom Lavasteingrill

serviert mit Salat dazu Pommes frites

10,95 €



Überbackenes Fleisch (Mięso zapiekane)

Schweinesteak oder Schweineschnitzel

mit hausgemachtem Würzfleisch vom Schweinefilet und Käse überbacken

begleitet von Salat und Pommes frites

(Schab lub kotlet schabowy z uznamskim ragout zapiekany z serem i frytkami)

17,95 €

Fisch (Ryba)

Usedomer Fischplatte für 2 Personen

33,95 €

Zander-, Dorsch,- u. Seelachsfilet serviert mit Bratkartoffeln,
hausgemachtem Kartoffelpüree, Kräuterbutter dazu Salatvariation

(Półmisek uznamskich ryb dla 2 osób: Sandacz, Filet z dorsza, filet z czerniaka, sałatka, ziemniaki püree,
ziemniaki smażone i masłem ziołowym)

Hausgemachter sauer eingelegter Aal nach Familienrezept

17,95 €

begleitet von Holunder-Sanddorn-Gelee aus unserer Marmeladenküche
dazu Bratkartoffeln

(Galareta z węgorza w zalewie octowej z ziemniakami smażonymi)



Frisch gebratenes Zanderfilet

17,95 €

an Gurkensalat dazu Bratkartoffeln

(Sandacz smażony, surówka z ogórków, ziemniaki smażone)

Frisch gebratenes Zanderfilet

17,95 €

mit frischem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree

(Sandacz smażony, świeże warzywa, ziemniaki püree)

Frisch gebratenes Filet vom Ostseedorsch

17,95 €

an Tomaten-Lauchsalat dazu Bratkartoffeln

(Filet z dorsza, surówka z pomidorów ze szczypiorkiem, ziemniaki smażone)

Gebratenes Seelachsfilet

15,95 €

serviert mit frischem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree

(Smażona filet z czerniaka, świeże warzywa i ziemniaki püree)

Gebratenes Flunderfilet

13,95 €

begleitet von buntem Salat dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

(Smażona flądra z sałatką i ziemniaki püree)

Zarte Matjesfilets

11,95 €

an hausgemachter Remouladensoße dazu Bratkartoffeln

(Śledź z krążkami cebuli, zielona surówka, ziemniaki smażone, sos remoulada)

**Zu unseren Hauptspeisen reichen wir Ihnen gerne zusätzlich
unseren Beilagensalat!**

Fleisch (Mieso)

Zartes Rindersteak (gegrillt, vom Lavasteingrill) 23,95 €

an hausgemachter Kräuterbutter, gebratenen Zwiebeln und Holunder-Sanddorn-Gelee aus unserer Marmeladenküche, serviert mit buntem Salat dazu Pommes frites

(Steak wołowy z sałatką, domowej roboty marmalodo z truskawek i soku czarnego bezu i frytkami)

Medallions vom Schweinefilet (gegrillt, vom Lavasteingrill) 17,95 €

an Kräuterbutter und frischen Champignons dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

(Medialiony wieprzowy filet z pieczarki i ziemniaki püree)

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill 14,95 €

an hausgemachter Kräuterbutter und frischem Gemüse dazu Krokette

(Filet z piersi kurczaka ze świeżymi warzywami)

Großes Eisbein 14,95 €

begleitet von Senf, Sauerkraut und Salzkartoffeln

(Golonka, kapusta kiszona, musztarda, ziemniaki)

Hausgemachtes Hamburger Schnitzel 15,95 €

(2 Spiegeleier) dazu Bratkartoffeln

(Kotlet schabowy z dwoma jajkami smażone ziemniaki)



Hausgemachtes Schweineschnitzel 15,95 €

an frischen Champignons und Pommes frites

(Kotlet schabowy ze świeżymi pieczarkami, frytki)

Gegrilltes Schweinesteak vom Lavasteingrill 14,95 €

serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und frischen Champignons dazu Krokette

(Schab z masłem ziołowym, pieczarki, paluszki ziemniaczane)

Zigeunersteak vom Lavasteingrill 14,95 €

an hausgemachtem Letscho dazu Pommes frites

(Schab po cygańsku w sosie leczo, frytki)

Geflügelleber 11,95 €

an Zwiebeln, Gurkensalat dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

(Wątróbka drobiowa z cebulą, surówka z ogórków, ziemniaki püree)

Hausgemachte Grützwurst vom Schwein 11,95 €

serviert mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln

(Kaszanka smażona z kapustą kiszoną i ziemniakami)

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein 11,95 €

begleitet von Remouladensoße und Bratkartoffeln

(Galantyna wieprzowa, sos remoulada, ziemniaki smażone)



Große Currywurst 9,95 €

an Salat dazu Bratkartoffeln

(Duża curry-kielbasa, sałatka, ziemniaki smażone)

Zu unseren Hauptspeisen reichen wir Ihnen gerne zusätzlich unseren Beilagensalat.

Eisbecherkreationen (Desery lodowe)

Versuchung

aus Vanilleeis & Himbeerfrüchten

(Deser lodowy z malinami i lodami waniliowymi)

6,95 €

Entspannung

durch Vanilleeis & Kirschen

(Deser lodowy z jeżynami i lodami waniliowymi)

6,95 €

Zusammenspiel

von Schokoeis mit Nuss & Krokant & Schokosoße

(Deser lodowy z orzechami i lodami czekoladowymi)

6,95 €

Verführung

von Schokoeis & Keks & Eierlikör (alkoholhaltig)

(Deser lodowy z czekoladą i posypką z ciastek) (z alkoholem)

6,95 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Eiskreationen mit einer Portion Sahne zum Aufpreis von je 0,75 €.



Dessert (Desery)

Dessert I

aus Quark & Kirschen & hausgemachtem Krokant

(twaróg z wiśniami i krokantem)

4,95 €

Dessert II

aus Joghurt & Himbeeren & hausgemachtem Krokant

(Jogurt z malinami i krokantem)

4,95 €

Espresso Praliné

(Espresso z pralinami mrożonymi)

4,95 €

Für eine Allergen-Speisekarte, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiterinnen.

Weinkarte

Aperitif

Schloss Rheinach Sekt trocken/halbtrocken	0,1l	2,95 €	0,75l	14,95 €
Dupres Trauben Secco (alkoholfrei)	0,1l	2,95 €	0,75l	14,95 €
Glas Sekt mit Himbeere	0,1l	3,95 €		
Campari- Orange, Aperol-Sprizz	0,2l	4,95 €		

Hausgemachte Bowle mit Früchten der Saison (alkoholfrei) 0,2l 4,95 €

Weißweine

Der Charaktervolle (D)

Selbach Riesling, trocken (mit Aromen von Pfirsich, Aprikosen, Äpfeln und Zitrusfrüchten)

Glas 0,2l 4,95 € Flasche 0,75l 15,95 €

Der Noble (FR)

Louis Eschenauer Chardonnay, trocken (mit Noten nach Akazienblüten, Butter und tropischen Früchten)

Glas 0,2l 4,95 € Flasche 0,75l 15,95 €

Der Blumige (D)

Gebr. Kauer Scheurebe, trocken (mit Aromen von gelber Grapefruit und schwarzer Johannisbeere)

Glas 0,2l 5,95 € Flasche 0,75l 18,95 €

Der Erfrischende (D)

Selbach Riesling, halbtrocken (mit Aromen von Pfirsich, Aprikosen, Äpfeln und Zitrusfrüchten)

Glas 0,2l 4,95 € Flasche 0,75l 15,95 €

Der Süße (D)

Sissi und Franz, lieblich (mit Aromen von gelben Früchten in einer dezenten Restsüße)

Glas 0,2l 4,95 € Flasche 0,75l 15,95 €

Rotwein

Der Kräftige (FR)

Chateau Du Ragon Bordeaux, trocken (mit Aromen von Pflaume, Cassis und einem Hauch Vanille)

Glas 0,2l 4,95 € Flasche 0,75l 15,95 €

Der Vielfältige (FR)

Louis Eschenauer Merlot, trocken (mit Aromen von Kirschen und Cassis)

Glas 0,2l 4,95 € Flasche 0,75l 15,95 €

Der Samtige (I)

Gran Maestro Primitivo, trocken (Appassimento, vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen)

Glas 0,2l 5,95 € Flasche 0,75l 18,95 €

Der Fruchtige (D)

Schwarzriesling, feinherb (mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und süßlichen Kirschen)

Glas 0,2l 4,95 € Flasche 0,75l 15,95 €

Der Romantische (D)

Sissi und Franz, lieblich (vollmundig und samtig mit anregender Beerenfrucht in harmonischer Restsüße)

Glas 0,2l 4,95 € Flasche 0,75l 15,95 €

Usedomer Spezialitäten



Insel Usedom

-weil hausgemacht besser schmeckt!

Hausgemachtes nach Familienrezept

	230g Glas	435g Glas
Hausgemachte Leberwurst	3,95 €	6,95 €
Hausgemachte Grützwurst	3,95 €	6,95 €
Hausgemachtes Sauerfleisch	3,95 €	6,95 €
Hausgemachtes Schmalz	4,95 €	
Hausgemachter sauer eingelegter Aal	9,95 €	

Hausgemachtes von Hand gepflückt & mit Liebe zubereitet

Hausgemachtes Holunderfruchtgetränk	500 ml	4,95 €
Hausgemachter Rosenblütensirup	135 ml	3,95 €
Hausgemachter Holunderblütensirup	135 ml	3,95 €
Hausgemachter Fliederblütensirup	135 ml	3,95 €

Hausgemachte Fruchtaufstriche & -gelees aus unserem Garten

Apfel-Sanddorn-Fruchtaufstrich	Himbeer-Sanddorn-Fruchtaufstrich	Erdbeer-Sanddorn-Fruchtaufstrich
Sanddorn-Fruchtaufstrich	Erdbeer-Holunder-Fruchtaufstrich	
Apfel-Holunder-Fruchtaufstrich	Brombeer-Holunder-Fruchtaufstrich	
Apfel-Sanddorn-Gelee	Apfel-Holunder-Gelee	
Erdbeer-Sanddorn-Gelee	Holunder-Sanddorn-Gelee	

im 230g Glas für je 3,95 €

Honig aus unserer Region Vorpommern

Sanddorn in Honig im 230g Glas	4,95 €
Imker-Honig im 500g Glas	5,95 €

(Frühjahrsblüte, Rapsblüte, Sommerblüte)