

Etwas Prickelndes zu Beginn ^N *Sparkling Aperitifs*

	0,2 l
Lillet Rosé Tonic ^{2,6}	€ 9,-
Lillet rosé, Tonic Water, Limette <i>Lillet rosé, Tonic, lime</i>	
Campari Tocco Rosso ^{2,6}	€ 9,-
Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze <i>Campari, prosecco, elderflower syrup, soda, lime, mint</i>	
Hugo ^{2,6}	€ 9,-
Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette <i>Sparkling wine, elderflower syrup, soda, lime, mint</i>	
Aperol Spritz ²	€ 9,-
Aperol, Sekt, Soda <i>Aperol, sparkling wine, soda</i>	
Bruno ^{2,3}	€ 9,-
Sekt, Brombeere, frischer Limettensaft, Minze <i>Sparkling wine, blackberry, lime juice, mint</i>	

**Wir servieren unsere prickelnden Aperitifs
auch alkoholfrei für jeweils € 7,50.**
*Optionally we serve our sparkling aperitifs without alcohol.
Price per drink € 7,50.*

Wermut, Portwein & Sherry ^N *Wermut, Port wine & Sherry*

	5 cl
Martini bianco, rosso ², extra dry	€ 5,-
Taylors Port – 10 Jahre	€ 10,-
Taylors Port – 20 Jahre	€ 18,-
Lustau Jarana – Fino	€ 7,-
Erscheint hellgelb mit einem zarten Duft von Nüssen <i>Appears pale yellow with a delicate scent of nuts</i>	
Lustau Los Arcos – Medium dry	€ 12,-
Reifes Goldbraun, Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamell <i>Ripe golden brown, scent of plums, almonds and caramel</i>	

Unsere Waterfront-Klassiker *Waterfront classics*

Usedomer Fischeintopf ^{B,D,G,H,I,J}



€ 11,-

Ostseefisch / Wurzelwerk / Rahm / Dill

Usedom Fish stew / baltic fish / roots / cream / dill

Waterfront Caesar Salad ^{A,C,G,I,J,K}

€ 12,-

Croûtons / Kapern / gehobelter Parmesan

Caesar-salad / croûtons / capers / parmesan shavings

wahlweise mit *optional with*

- Pommerscher Hähnchenbrust



zzgl. *add*

€ 5,-

Pomeranian chicken breast

- Fünf gebratenen Garnelen

zzgl. *add*

€ 9,-

Five roasted prawns

Heringsdorfer Matjestatar ^{A,G,I,N}

€ 16,-

geröstetes Natursauerteigbrot / Birnen-Apfel-Chutney

Young herring tartar / roasted sourdough bread / pear-apple-chutney

Waterfront Burger ^{A,C,G,I,J,N}



€ 19,-

Brioche-Brötchen / rauchige BBQ-Sauce / Röstzwiebeln /

Spreewälder Gewürzgurke / würziger Ostseeländer Käse /

Tomate / Krautsalat / rustikale Pommes frites

Waterfront Burger / brioche / smoked BBQ sauce / fried onions / tomato /

Spreewald gherkins / Ostseeländer cheese / cole slaw / rustic frites

wahlweise mit *optional with*

- Pommerscher Hähnchenbrust *Pomeranian chicken breast*



- Rinderpatty (medium gebraten)

beef patty (medium roasted)

- Falafel ^{*vegetarisch}

falafel ^{*vegetarian}



Gebratenes Filet vom Ostsee-Zander ^{B,G,D,J}



€ 27,-

Gurkengemüse / Büsumer Krabben / Kartoffel-Sauerrahmpüree

Cucumber / "Büsumer crabs" / potato sour cream puree

Kalbsschnitzel "Waterfront" ^{A,C,I,J}

€ 28,-

Zartes Milchkalb in der Panko-Panade / Mirabellen-Chutney /

herzhafter Kartoffel-Gurkensalat

Veal escalope with panko coating / mirabelle-chutney /

potato cucumber salad

Rumpsteak vom Simmentaler Rind ^{G,H,I,J}

€ 32,-

Sauce Bordelaise / Grillgemüse / Süßkartoffel / Cheddar

Rumpsteak from Simmentaler beef / grilled vegetables / sweet potato / cheddar

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Caprese ^{A,C,G,I} 	€ 11,-
Sommertomaten / Büffelmozzarella / Basilikum / Olivenöl <i>Tomato variation / buffalo mozzarella / basil / olive oil</i>	
Gratinierter Ziegenkäse ^{G,J} 	€ 13,-
Granatapfel / Kräutersalat <i>Gratinated goat's cheese / pomegranate / herb salad</i>	
Zitronengras-Suppe ^{A,B,D,E,F,G,I,M}	€ 13,-
Black Tiger Garnele / Ananas / Curry <i>Lemongrass soup / black tiger prawn / pineapple / curry</i>	
Klassisches Rindercarpaccio ^{F,I,J,N}	€ 15,-
Rucola / Trüffelvinaigrette <i>Classic beef carpaccio / arugula / truffle vinaigrette</i>	

Unser Küchenchef empfiehlt wahlweise als Vorspeise	€ 15,-
oder Hauptgang:	€ 19,-

SPICY TUNA ^{D,F,I,K,M,H}
Thunfisch / Zuckerschoten / Rettich / Tomate <i>Tuna / mangetout / radish / tomato</i>

Pasta *Pasta*

Gnocchi ^{A,C,G,I} 	€ 18,-
geschwenkt mit halbgetrockneten Tomaten / Büffelmozzarella <i>Gnocchi pivoted with semi-dried tomatoes and mozzarella</i>	
Ravioli Pesto Verde ^{A,C,E,G,H,I,J} 	€ 18,-
Parmesan / Pinienkerne / Rucola <i>Parmesan / Pine Nuts / Rocket</i>	
wahlweise mit <i>optional with</i>	
- Pommerscher Hähnchenbrust 	zzgl. add € 5,-
<i>Pomeranian chicken breast</i>	
- Fünf gebratenen Garnelen	zzgl. add € 9,-
<i>Five roasted prawns</i>	

Aus dem Wasser *From the water*

Fish & Chips ^{A,D,F,C,H}

€ 23,-

Gebackenes Filet vom fangfrischen Dorsch / Gurkenrelish /
feine Remoulade / rustikale Pommes frites

Baked fillet of fresh cod, cucumber relish, remoulade, rustic fries

Confierter Lachs ^{D,K,F,G,B}

€ 25,-

Karotte / Ingwer / Zucchini / Fenchel

Confit salmon / carrot / ginger / zucchini / fennel

Von Stall & Wiese *From barn & grassland*

Grobe französische Bratwurst von Ente & ihrer Leber ^{J,G,K}

€ 16,-

Orangen-Spitzkohlsalat / Natursauerteigbrot

Rough french sausage from duck & duck liver,

orange spicy cabbage salad / sourdough bread

Brust vom Kikok Hähnchen ^{G,A,I,N}

€ 26,-

Mais / grüner Spargel / Mascarpone-Polenta / Thymian

Suprême of the Kikok Chicken /

corn / green asparagus / mascarpone polenta / thyme

Bio Rinderfilet vom Hof Borken ^{I,N,H}

€ 36,-

Grüne Erbsencreme / Kräutersaitlinge /

Trüffeljus / Vanilletomaten

Organic beef fillet from „Hof Borken“

Green pea creams / herb saplings / truffle juice / vanilla tomatoes

Zum Schluss *Finally*

Tartufo di Pizzo

Tartufo di Pizzo ist eine italienische Eisspezialität, die den Trüffelpralinen
nachempfunden ist und ihren Ursprungsort in Pizzo / Kalabrien hat.

Limoncello Tartufo

€ 6,50

übergossen mit Rieslingsekt

Doused with Riesling sparkling wine

Tartufo Sabayonne Mocca

€ 6,50

übergossen mit einem Espresso dupio

Doused with a double espresso

Tartufo Haselnuss mit Schokokern

€ 6,50

übergossen mit einem Espresso dupio

Hazelnut with chocolate core. Doused with a double espresso

Dessertauswahl & Käsevariation

Dessert selection & cheese variation

Törtchen & andere süße Leckereien ab from € 5,-

Abwechslungsreiche Gaumenfreuden

aus unserer Vitrine – immer einen Blick wert.

A selection of small tarts and other sweet delicacies from our cold cabinet.

Auswahl an verschiedenen Rohmilchkäsesorten ^{A,G,K,L,N}  € 15,-

vom Biohofgut Backenholzer / Tessiner Fruchtsenf-Sorten

*Selection of cheese from "Biohofgut Backensholzer" /
fruit-mustard variety from Tessin*

Eiskarte *Ice cream menu*

Wer das beste Eis machen will, braucht auch die besten Zutaten!

Seit 1946 arbeitet Bindi in Ihrer Manufaktur an original italienischen Dessertspezialitäten.

Dabei spielen die natürlichen Rohstoffe eine wichtige Rolle. Gerade bei den Eisspezialitäten **Gelato da Milano** schmeckt man diese Auswahl besonders.



Milcheis *milk ice cream*

Vanille ^G *vanilla*

Nougat ^G

Erdbeere ^G *strawberry*

Schokolade ^G *chocolate*

Zitrone ^G *lemon*

Stracciatella ^G *stracciatella*

Sorbet

Mango *mango*

Blaubeere *blueberry*

Pro Kugel, serviert in der Waffel oder im Becher

€ 1,50

Per scoop, served in waffle or ice cream tub

Verfeinern Sie Ihre Eisauswahl mit folgenden Komponenten:

Refine your ice cream cup with the perfect ingredients:

Sahne ^G *cream*

Smarties

Erdbeersauce *strawberry sauce*

Walnüsse *walnuts*

Krokant *brittle*

Schokoladensauce *chocolate sauce*

Pro Komponente *per component*

€ 0,60

Sanddornlikör ^{2,7} *seabuckthorn*

Eierlikör ^{G,C} *advocaat*

Pro Likör-Komponente *per liqueur component*

€ 2,-

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

Apollinaris Selection oder Vio	0,25l	€ 3,20
<i>Sparkling or still water</i>	0,75l	€ 8,50
San Pellegrino oder Aqua Panna	0,75l	€ 8,50
<i>Sparkling or still water</i>		
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light, ^{1,2,11}	0,2l	€ 3,50
Fanta ² , Sprite, Spezi ^{1,2}	0,4l	€ 5,90
fritz-spritz bio-Apfelsaftschorle ⁷ <i>bio apple spritzer</i>	0,2l	€ 3,50
fritz-spritz Rhabarbersaftschorle ⁷ <i>Pie plant spritzer</i>	0,2l	€ 3,50
Schweppes ⁷	0,2l	€ 3,50
Bitter Lemon ^{4,6,8,9} , Ginger-Ale ^{2,6} , dry Tonic ^{6,9}		
Hausgemachter Waterfront-Eistee ^{1,7}	0,3l	€ 5,-
<i>Homemade Waterfront-Ice Tea</i>	0,5l	€ 6,50
Hausgemachte Waterfront-Limonade ^{2,7}	0,3l	€ 5,-
<i>Homemade Waterfront-Lemonade</i>	0,5l	€ 6,50

Säfte ⁷ *Juices*

Tomate <i>Tomato</i>	0,2l	€ 3,90
Apfel, Orange, Grapefruit, Ananas	0,25l	€ 3,90
<i>Apple, orange, grapefruit, pineapple</i>		
Orange, frisch gepresst	0,25l	€ 7,50
<i>Fresh orange</i>		

Nektar ⁷ *Nectar*

Sanddorn <i>Sea buckthorn</i>	0,2l	€ 3,90
Banane, Pfirsich, Maracuja, Kirsch	0,25l	€ 3,90
<i>Banana, peach, passion fruit, cherry</i>		
KiBa – Kirsche ♥ Banane	0,25l	€ 3,90
<i>Cherry & banana juice</i>		
Saft- & Nektarschorlen nach Wahl	0,25l	€ 3,50
<i>Spritzer to your choice</i>	0,5l	€ 5,50

Heißes *Hot beverages*

Kaffee Crème ¹ <i>Coffee</i>	€ 3,50
Pott Kaffee ¹ <i>Pot of coffee</i>	€ 5,50
Kaffee Crème (entkoffeiniert) ¹ <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 3,50
Espresso ¹	€ 3,-
Doppelter Espresso ¹ <i>Double Espresso</i>	€ 5,50
Milchkaffee ^{1,G} <i>Milk coffee</i>	€ 4,50
Latte Macchiato ^{1,G}	€ 4,50
Cappuccino ^{1,G}	€ 4,-
Heiße Schokolade ^{A,G} <i>Hot chocolate</i>	€ 4,-
Glas Milch ^G <i>Glas of milk</i>	€ 2,50

Kaffeespezialitäten mit besonderen Aromen	zzgl. <i>add</i>	€ 1,-
<i>Coffee specialities with different flavors</i>		

Vanille ⁸ *Vanilla*
Karamell ⁸ *Caramel*

Wir servieren unsere Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert.
Optionally we also serve decaffeinated coffee specialties.

Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	€ 5,-
<i>Cannikin of tea</i>	

Spring Darjeeling	Schwarzer Tee – Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma. <i>Black tea</i>
Englisch Breakfast	Schwarzer Tee – Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig. <i>Black tea</i>
Morgentau	Aromatisierter grüner Tee – Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und feinfruchtigem Mango-Zitrusgeschmack <i>Flavoured green tea</i>
Refreshing Mint	Kräutertee – Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras <i>Mint tea</i>
Wellness	Kräutertee – Geschmackvolle Wellness-Momente mit Rooibos, Minze und Anis <i>Rooibos wellness tea</i>
Fruity Camomile	Kräutertee – Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale <i>Camomile tea</i>
Sweet Berries	Früchtetee – Eine vollaromatische Kombination mit der Süße safter Früchte <i>Fruit tea</i>

Weißwein ^N *White wine*

Riesling, trocken	0,2l	€ 9,-
Pfalz, Weingut Krieger	0,75l	€ 28,-
<i>Riesling, dry, Palatinate</i>		

Ugni Blanc, Colombard, trocken	0,2l	€ 9,-
Frankreich, Gascogne, Domaine de Pellehaut	0,75l	€ 28,-

Pinot Grigio, trocken	0,2l	€ 9,-
Italien, Venetien, Villa Albinoni	0,75l	€ 28,-

Laguna Secca, Chardonnay, trocken	0,2l	€ 9,-
Italien, Sizilien, Weingut Mandrarossa	0,75l	€ 28,-

BLUE, WB ♦ AUX ♦ SB, trocken	0,2l	€ 9,-
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	€ 26,-
<i>Pinot blanc, Auxerrois, Sauvignon Blanc, dry, Palatinate</i>		

zum Mitnehmen	0,75l	€ 13,-
<i>take away</i>		

Grauburgunder, feinherb	0,2l	€ 10,50
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	€ 38,-
<i>Pinot gris, semi dry, Palatinate</i>		

Sauvignon blanc, trocken	0,2l	€ 10,50
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	€ 38,-
<i>Sauvignon blanc, dry, Palatinate</i>		

Chardonnay & Weißburgunder, trocken	0,2l	€ 11,-
Rheinhessen, Weingut Weinreich	0,75l	€ 40,-
<i>Pinot blanc & chardonnay, dry, Rhine Hesse</i>		

Rotwein ^N *Red wine*

Tapps, St. Laurent & Merlot	0,2l	€ 9,-
Pfalz, Weingut Zeter	0,75l	€ 28,-
<i>St. Laurent, Merlot, dry, Palatinate</i>		

Merlot, trocken	0,2l	€ 9,-
Frankreich, Languedoc, Le Cochonnet	0,75l	€ 28,-

Montepulciano, trocken	0,2l	€ 9,-
Italien, Abruzzen, Cantina Talamonti	0,75l	€ 28,-

Tempranillo, trocken	0,2l	€ 9,-
Spanien, Rioja, Bodegas Montecillo	0,75l	€ 28,-

black edition, Cabernet & Merlot, trocken	0,2l	€ 11,-
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	€ 40,-
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, dry, Palatinate</i>		

Weißherbst ^N *Rosé wine*

Pinotage Rosé, trocken	0,2l	€ 9,-
Südafrika, Stellenbosch, Weingut Delheim	0,75l	€ 28,-
KREBS Rosé, trocken	0,2l	€ 10,50
Pfalz, Weingut Krebs	0,75l	€ 38,-
<i>Rosé, dry, Palatinate</i>		

Weinschorlen ^N *Wine spritzer*

Weiß, rosé oder rot	0,2l	€ 6,50
<i>white, rosé or red wine</i>	0,5l	€ 14,50

Vom Fass *Draft beer*

Radeberger Pilsener	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,90
Störtebeker Pilsener	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,90
Störtebeker Bernsteinweizen	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,90
Köstritzer Schwarzbier <i>Black Beer</i>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,90
Alsterwasser <i>Beer and lemonade</i>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,90

Aus der Flasche *Bottled beer*

Erdinger Hefeweizen <i>Wheat Beer</i>	0,5l	€ 5,90
Erdinger Hefeweizen (dunkel) <i>Dark Wheat Beer</i>		
Erdinger Kristallweizen <i>Crystal Wheat Beer</i>		
Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei)		
<i>Nonalcoholic Wheat Beer</i>		
Störtebeker 1402 Kellerbier <i>Cellar-Beer</i>	0,5l	€ 5,90
Störtebeker Roggen-Weizen <i>Rye Wheat Beer</i>		
Störtebeker Weizen (alkoholfrei)		
<i>Nonalcoholic Wheat Beer</i>		
Störtebeker Pils (alkoholfrei) <i>Nonalcoholic pils</i>	0,33l	€ 3,90
Vita Malz ³ <i>German malt beer</i>	0,33l	€ 3,90

Spritziges ^N *Sparkling wine*

Steigenberger Tradition	0,1l	€ 5,50
	0,75l	€ 28,-
Winzersekt, Riesling, Brut	0,1l	€ 7,-
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	€ 38,-
<i>Riesling, dry, Palatinate</i>		
Winzersekt, Grand Cuvée, Rosé	0,1l	€ 8,-
100% Spätburgunder	0,75l	€ 44,-
Pfalz, Weingut Meyer		
<i>Rosé Cuvée, dry, Palatinate</i>		
Mumm, Jahrgangssekt, alkoholfrei, trocken	0,1 l	€ 5,50
<i>Vintage, non-alcoholic, dry</i>	0,75 l	€ 28,-

Prosecco ^N *Prosecco*

Prosecco Frizzante DOC	0,1l	€ 7,-
Villa Albinoni	0,75l	€ 38,-

Champagner ^N *Champagne*

Léon Launois, Brut	0,1 l	€ 12,-
	0,75 l	€ 65,-
Moët et Chandon Imperial, Brut	0,1l	€ 15,-
	0,375l	€ 50,-
	0,75l	€ 90,-

Gemixtes *Nonalcoholic cocktails*

Ipanema ^{2,6,7} Limette, Rohrzucker, Ginger Ale <i>Lime, brown sugar, ginger ale</i>	€ 7,-
Banana Jack ^{2,6,G,7} Bananensaft, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine <i>banana juice, orange juice, passion fruit nectar, grenadine</i>	€ 8,-
Florida ^{2,6,7} Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine <i>Pineapple-, orange- & lime juice, passion fruit nectar, grenadine</i>	€ 9,-

Gemixtes mit Spaß *Cocktails*

Sex on the Beach ^{2,6,7} Wodka, Pfirsichlikör, Orangen-, Ananassaft, Zitrone, Grenadine <i>Vodka, peach liquor, orange juice, pineapple juice, lemon, grenadine</i>	€ 9,-
Caipirinha ^{6,7} Cachaca, Limette, Rohrzucker <i>Cachaca, lime, brown sugar</i>	€ 10,-
Mojito ^{2,6,7} Weißer Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda <i>White rum, mint, lime, brown sugar, soda</i>	€ 10,-
Apricot Peach ^{2,6,7} Apricot Brandy, Rum, Pfirsichsirup, Mangosaft frisch gepresste Limette, Cranberrysaft <i>Apricot brandy, rum, peach syrup, mango juice freshly squeezed lime, cranberry juice</i>	€ 10,-
Mai Tai ^{6,7} Weißer Rum, brauner Rum, brauner Rum (73‰), Triple Sec, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft <i>white Rum, dark Rum, dark Rum (73‰), triple sec, almond syrup, lime & pineapple juice</i>	€ 12,-

Longdrinks *Longdrinks*

Gin Tonic ^{6,9} mit

Gordons Gin	€ 11,-
Bombay Sapphire Gin	€ 11,50
Hendricks Gin	€ 14,50

Campari ² mit Orangensaft ⁷ oder Soda

Campari with orange juice or soda

€ 9,-

Wodka Lemon mit Russian Standard Wodka

€ 10,-

Cuba Libre ^{1,2,6}

€ 10,-

3 Jahre alter Rum, Limette, Cola

3 years old Rum, lime, coke

Whisk(e)y Cola ^{1,2} mit

EVAN WILLIAM Bourbon

€ 9,-

Johnnie Walker Red Label

€ 9,50

Absacker *Spirits*

Wodka *Vodka*

4 cl

Russian Standard

€ 8,-

Absolut

€ 8,-

Grappa *Grappa*

2 cl

Nonino ùe di Prosecco

€ 8,-

Nonino de Chardonnay

€ 11,-

Brände *Liqueur*

2 cl

Gutsbrennerei Zinzow

Apfel-Quitte *apple-quince*

€ 7,50

Apfelweinbrand *apple*

€ 8,-

Williams-Birne *pear*

€ 9,-

Himbeere *raspberry*

€ 9,50

Geister *Brandy*

2 cl

Gutsbrennerei Zinzow

Schwarze Johannisbeere *black currant*

€ 7,-

Kakao *cacao*

€ 7,-

Liköre <i>Liqueur</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Sanddorn ^{2,7} <i>Sea buckthorn</i>	€ 6,-
Roter Weinbergpfirsich ^{2,7} <i>Red vineyard peach</i>	€ 6,-
Kräuter-Orange ⁷ <i>Herb-orange</i>	€ 6,-
	4cl
Bailey´s Irish Cream ^{G,2,9}	€ 6,-
Amaretto di Saronno ²	€ 7,-
Cointreau	€ 7,-
Southern Comfort ²	€ 7,-
Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	2cl
Underberg	€ 4,-
	4cl
Campari ²	€ 6,-
Ramazzotti ²	€ 6,-
Averna ²	€ 6,-
Fernet Branca ²	€ 6,-
Jägermeister ²	€ 6,-
Pernod	€ 7,-
Sambuca	€ 7,-
Kümmel & Aquavit <i>Kümmel & Aquavit</i>	2cl
Rostocker Doppelkümmel "Mann un Fru"	€ 4,-
<i>Rostocker double kümmel „man and woman“</i>	
Arlborg Jubiläums Aquavit ²	€ 4,-
Linie Aquavit ²	€ 4,50

Örtlichkeiten *Locations*

Pommern

Region im Nordosten des Bundeslandes Mecklenburg-Vorpommern und im Nordwesten Polens

North-east region of the state of Mecklenburg-Western Pomerania

Spreewald

Region im Südosten des Bundeslandes Brandenburg

South-east region of the state of Brandenburg

Ostseeländer

Käserei in Züssow, Mecklenburg-Vorpommern

Cheesery in Züssow, Mecklenburg-Western-Pomerania

Usedom

Zweitgrößte deutsche Insel in der pommerschen Bucht in der südlichen Ostsee

Second largest German island in the pomeranian Bay in the southern Baltic Sea

Familienbetrieb Biohofgut Backensholzer

Inmitten norddeutscher Natur befindet sich das Örtchen Backensholz zwischen Husum und Schleswig und ist nicht nur Ursprung der ökologischen Produkte, sondern zugleich das Zuhause der Familie Metzger Petersen.

In the nature in north germany, there is a little village called Backensholzer. The village is located between Husum and Schleswig. Not only the products of the delicious cheese come from Backensholzer, also the whole family life and work there.

Tessin

Die Stadt Tessin gehört zum Landkreis Rostock und liegt somit im Bundesland Mecklenburg-Vorpommern.

The city Tessin belongs to the district of Rostock and is located in the state of Mecklenburg-Vorpommern.

Legende *key*



Regional *regional*



Vegetarisch *vegetarian*

Bei spezifischen Unverträglichkeiten und Wünschen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Serviceteam.

In case of specific intolerances and requirements please contact our service team.

¹ koffeinhaltig *with caffeine* ² Farbstoffe *artificial colouring* ³ Ascorbinsäure *ascorbic acid* ⁴ Betacarotin
⁶ Zitronensäure *citric acid* ⁷ Fructose ⁸ Konservierungsmittel *preserving agent* ⁹ chininhaltig *with quinine* ¹⁰ taurinhaltig *with taurine* ¹¹ Phenylalaninquelle ¹² Antioxidationsmittel *antioxidant*

^A Glutenhaltiges Getreide *glutenous cereal* ^B Krebstiere *crustacean* ^C Eier *egg* ^D Fisch *fish* ^E Erdnüsse *peanuts* ^F Soja *soja* ^G Milch *milk* ^H Schalenfrüchte *edible nuts* ^I Sellerie *celeriac* ^J Senf *mustard* ^K Sesamsamen *sesame seeds* ^L Lupine *lupine (free of glutenous cereal)* ^M Weichtiere *mollusks* ^N Schwefeldioxid und Sulfid *sulphur dioxide and sulphite*