

Etwas Prickelndes zu Beginn ^N *Sparkling Aperitifs*


	0,2 l
Hugo ^{2,6}	€ 9,-
Sekt, Holunderblütensirup, frischer Limettensaft, Minze, Soda <i>Sparkling wine, elderflower syrup, fresh lime juice, mint, soda</i>	
Aperol Spritz ²	€ 9,-
Aperol, Sekt, Soda, Orange <i>Aperol, sparkling wine, soda, orange</i>	
Bruno ^{2,3}	€ 9,-
Sekt, Brombeere, frischer Limettensaft, Minze <i>Sparkling wine, blackberry, lime juice, mint</i>	
Lillet Rock ^{2,6,9}	€ 9,-
Lillet Blanc, Ginger Ale, frischer Limettensaft <i>Lillet Blanc, Ginger Ale, lime juice, mint</i>	
Lillet Azur ^{2,6}	€ 9,-
Lillet Rosé, Tonic Water, Birne, Rosmarin <i>Lillet Rosé, Tonic Water, Pear, Rosemary</i>	
Lillet Magique ^{2,6}	€ 9,-
Lillet Rouge, Tonic Water, Cranberrysaft, Johannisbeeren, Minze <i>Lillet Rouge, Tonic Water, Cranberry juice, currants, mint</i>	
Ramazotti Rosato Milano ^{2,7}	€ 9,-
Ramazotti Rosato / Mangosaft / Sekt / Himbeeren / Minze <i>Ramazotti rosato / mango juice / sparkling wine / raspberries / mint</i>	

**Wir servieren unsere prickelnden Aperitifs
Hugo & Bruno
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,-
Lustau Jarana – Fino	€ 7,-
Lustau Los Arcos – Medium dry	€ 12,-

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

Ostsee Matjes ^{A,D,G,H,N} € 17,-
Pumpernickel / gepickelte rote Zwiebel / Kräutercreme
Pumpernickel / pickled red onion / herb cream

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*

Spicy Tuna ^{D,F,I,K,M,H}	€ 16,-
Thunfisch / Zuckerschoten / Rettich / Tomate	auch als Hauptgang: € 21,-
<i>Tuna / mangetout / radish / tomato</i>	
Gratinierter Ziegenkäse ^{G,J} 	€ 13,-
Granatapfel / Kräutersalat	
<i>Gratinated goat's cheese / pomegranate / herb salad</i>	
Kürbis-Ingwer Suppe ^{G,H,I,M,N}	€ 13,-
Black Tiger Garnele / Kernöl	
<i>Pumpkin ginger soup / black tiger prawn / core oil</i>	
Klassisches Rindercarpaccio ^{F,I,J,N}	€ 15,-
Rucola / Trüffelvinaigrette	
<i>Classic beef carpaccio / arugula / truffle vinaigrette</i>	

Unser Küchenchef empfiehlt als Vorspeise: € 16,-

Sellerie ^{G,H,I,M,N} 
Chicoree / Birne / Kakao
Celery / chicory / pear / cocoa

Pasta *Pasta*

Gnocchi ^{A,C,G,I} 	€ 18,-
geschwenkt mit halbtrockneten Tomaten / Büffelmozzarella	
<i>Gnocchi pivoted with semi-dried tomatoes and mozzarella</i>	
Tagliatelle ^{A,C,G,I,N} 	€ 18,-
Trüffelrahm / Kräuter	
<i>Tagliatelle / truffle cream / herbs</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

Dorade Royal im Ganzen ^{A,D,G,I,N} € 28,-
Petersilien-Risotto / Fenchel / Tomate / Kapern
Dorade Royal / parsley risotto / fennel / tomato / capers

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*

Barbarie Entenbrust ^{G,I,J,N} € 26,-
Kürbis / Maronen / Vanille-Spitzkohl / Orangenjus
*Barbarie duck breast / pumpkin / chestnuts /
vanilla-pointed cabbage / orange juice*

Hirschrücken ^{A,C,G,H,I,J,N} € 28,-
Nusskruste / Kartoffelbaumkuchen /
Sellerie-Birnengemüse
Venison / nut crust / potato cake / celery pears vegetables

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.

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 *Dessert selection*

Zimt Creme Brûlée ^{C,G}

Cinnamon Creme Brulee

€ 6,-

Pommersche Rote Grütze ^{C,G,H,F,A}



Karamellierter Pumpernickel / Vanillesauce

*Pomeranian red groats / caramelised pumpernickel /
vanilla sauce*

€ 8,-

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

Per scoop, served in waffle or ice cream tub

€ 1,50

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}		
<hr/>		
Hausgemachte Waterfront-Limonade ^{2,7}	0,3l	€ 5,-
<i>Homemade Waterfront-Lemonade</i>	0,5l	€ 6,50
<hr/>		

Säfte ⁷ *Juices*

Tomate <i>Tomato</i>	0,2l	€ 3,90
Apfel, Orange, Grapefruit, Ananas, Cranberry	0,25l	€ 3,90
<i>Apple, orange, grapefruit, pineapple, cranberry</i>		

Nektar ⁷ *Nectar*

Sanddorn <i>Sea buckthorn</i>	0,2l	€ 3,90
Banane, Pfirsich, Maracuja, Kirsch, Mango	0,25l	€ 3,90
<i>Banana, peach, passion fruit, cherry, mango</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 <i>Coffee specialities with different flavors</i>	zzgl. <i>add</i> € 1,-

Vanille ⁸ <i>Vanilla</i>	Amaretto ⁸ <i>Amaretto</i>	Schokolade ⁸ <i>Chocolate</i>
Karamell ⁸ <i>Caramel</i>	Haselnuss ⁸ <i>Hazelnut</i>	

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

Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt € 5,-
Cannikin of tea

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 saftiger 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, Colombar, 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,-
<hr/>		
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 (außer Haus)	0,75l	€ 13,-
<i>take away</i>		
<hr/>		
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	€ 10,50
Rheinhessen, Weingut Weinreich	0,75l	€ 38,-
<i>Pinot blanc & chardonnay, dry, Rhine Hesse</i>		
Rotwein ^N <i>Red wine</i>		
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	€ 10,50
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	€ 38,-
<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	€ 9,-
Pfalz, Weingut Krebs	0,75l	€ 28,-
<i>Rosé, dry, Palatinate</i>		
Spätburgunder Rosé, trocken	0,2l	€ 9,-
Rheinhessen, Weingut Weinreich	0,75l	€ 28,-
<i>Pinot Noir Rosé, dry. Rhine Hesse</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

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,-
Ruggeri	0,75l	€ 38,-

Champagner ^N *Champagne*

Léon Launois, Brut	0,1 l	€ 12,-
	0,75 l	€ 65,-
Laurent-Perrier, Brut	0,1l	€ 18,-
	0,375l	€ 65,-
	0,75l	€ 120,-

Winterliche Getränke ^N *Wintry drinks*

Für die kalte Jahreszeit empfiehlt unser Team:

Grog	Glas	€ 5,-
heißes Wasser, Rum, Zucker		
<i>Hot water, rum, sugar</i>		
Waterfront Glühwein ^{2,7}	Glas	€ 5,-
Glühwein, Zimt, Orange		
<i>Mulled wine, cinnamon, orange</i>		
Heißer Hugo ^{2,7}	Glas	€ 6,-
Weißwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze		
<i>Mulled white wine, elderflower syrup, lime, mint</i>		

Gemixtes Nonalcoholic cocktails

Ipanema ^{2,6,7} € 7,-

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Lime, brown sugar, ginger ale

Banana Jack ^{2,6,G,7} € 8,-

Bananensaft, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine

banana juice, orange juice, passion fruit nectar, grenadine

Florida ^{2,6,7} € 9,-

Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine

Pineapple-, orange- & lime juice, passion fruit nectar, grenadine

Gemixtes mit Spaß Cocktails

Sex on the Beach ^{2,6,7} € 9,-

Wodka, Pfirsichlikör, Orangen-, Ananassaft, Zitrone, Grenadine

Vodka, peach liquor, orange juice, pineapple juice, lemon, grenadine

Caipirinha ^{6,7} € 10,-

Cachaca, Limette, Rohrzucker

Cachaca, lime, brown sugar

Mojito ^{2,6,7} € 10,-

Weißer Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

White rum, mint, lime, brown sugar, soda

Apricot Peach ^{2,6,7} € 10,-

Apricot Brandy, Rum, Pfirsichsirup, Mangosaft

frisch gepresste Limette, Cranberrysaft

Apricot brandy, rum, peach syrup, mango juice

freshly squeezed lime, cranberry juice

Mai Tai ^{6,7} € 12,-

Weißer Rum, brauner Rum, brauner Rum (73‰), Triple Sec,

Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft

white Rum, dark Rum, dark Rum (73‰), triple sec, almond syrup,

lime & pineapple juice

Longdrinks *Longdrinks*

Gin Tonic ^{6,9}

Kreieren Sie Ihren eigenen Gin Tonic mit unserer Gin-Auswahl sowie drei verschiedenen Tonic Water Alternativen.

Create your own gin tonic with our gin selection as well three different tonic water alternatives.

Gin	4cl
Gordons Gin	€ 7,50
Bombay Sapphire Gin	€ 8,-
Hendricks Gin	€ 11,-
Gin Sul	€ 12,-
Tonic	0,2l
Schweppes dry Tonic	€ 3,50
Thomas Henry Tonic	€ 4,-
Fever-Tree Mediterranean	€ 4,50

Campari ² mit Orangensaft ⁷ oder Soda € 9,-

Campari with orange juice or soda

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,-

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 <i>Brandy</i> <i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	2 cl
Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>	€ 7,-
Kakao <i>cacao</i>	€ 7,-
Liköre <i>Liqueur</i> <i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	2 cl
Roter Weinbergpfirsich ^{2,7} <i>Red vineyard peach</i>	€ 6,-
Kräuter-Orange ⁷ <i>Herb-orange</i>	€ 6,-
Bailey 's Irish Cream ^{G,2,9}	4cl € 6,-
Amaretto di Saronno ²	€ 7,-
Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	2cl
Underberg	€ 4,-
Campari ²	4cl € 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
Nordhäuser Doppelkorn ²	€ 4,-
Malteser ²	€ 4,-
Rostocker Doppelkümmel "Mann un Fru" <i>Rostocker double kümmel „man and woman“</i>	€ 4,-
Arlborg Jubiläums Aquavit ²	€ 4,-
Linie Aquavit ²	€ 4,50
Helbing feiner bio Aquavit	€ 5,-

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 Backenholzer. The village is located between Husum and Schleswig. Not only the products of the delicious cheese come from Backenholzer, 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 Konservierungsstoffe *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*

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. *Mehr Informationen auf der letzten Seite.
*All prices are inclusive of VAT and service. * More information on the last page.*