

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*

Fischeintopf Waterfront ^{B,D,G,H,I,J,N}  11 €
 Ostseefisch / Wurzelwerk / Rahm / Dill
Usedom Fish stew / baltic fish / roots / cream / dill

Waterfront Caesar Salad ^{A,C,G,I,J,K,D,N,B} 12 €
 Croûtons / Kapern / gehobelter Parmesan
Caesar-salad / croûtons / capers / parmesan shavings

wahlweise mit *optional with*

- Pommerscher Hähnchenbrust  zzgl. add 6 €
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,K}  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 *falafel* 

Gebratenes Filet vom Ostsee-Zander ^{B,G,D,J,M,N}  27 €
 Gurkengemüse / Büsumer Krabben / Kartoffel-Sauerrahmpüree
Cucumber / "Büsumer crabs" / potato sour cream puree

Kalbsschnitzel "Waterfront" ^{A,C,I,J,N} 28 €
 Schnitzel vom 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,N} 32 €
 Sauce Bordelaise / Grillgemüse / Süßkartoffel / Cheddar
*Rumpsteak from Simmentaler beef / sauce bordelaise /
 grilled vegetables / sweet potato / cheddar*

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Spicy Tuna ^{D,F,I,K,M,H,N}	16 €
Thunfisch / Zuckerschoten / Radieschen / Tomatenemulsion <i>Tuna / mangetout / radish / tomato emulsion</i>	auch als Hauptgang: 21 €
Gratinierter Ziegenkäse ^{G,J,N} 	14 €
Granatapfel / Kräutersalat <i>Gratinated goat's cheese / pomegranate / herb salad</i>	
Apfel-Meerrettichsuppe ^{G,H,I,N,D}	13 €
Gebeizter Tuna / Olivenöl <i>Pickled tuna / olive oil</i>	
Klassisches Rindercarpaccio ^{F,I,J,N,G}	15 €
Rucola / Trüffelvinaigrette / Parmesan <i>Classic beef carpaccio / arugula / truffle vinaigrette / parmesan</i>	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kartoffelstampf ^{A,C,G,N} 	16 €
Blattspinat / pochiertes Landei / Trüffel / Chips <i>Mashed potatoes / leaf spinach / poached egg / truffle / crisps</i>	

Pasta *Pasta*

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

alle Pasta-Gerichte wahlweise mit *all pasta dishes optional with*

- | | | |
|---|-----------|-----|
| - Pommerscher Hähnchenbrust  | zzgl. add | 6 € |
| <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,G,J,N,I} 24 €
Gebackenes Filet vom fangfrischen Dorsch / Gurkenrelish /
feine Remoulade / rustikale Pommes frites
Baked fillet of fresh cod / cucumber relish / remoulade / rustic fries

Gebratener Lachs ^{A,D,G,I,N} 28 €
Bandnudeln / Paprika / Dill / Weißweinschaum
Fried salmon / tagliatelle / peppers / dill / whitewine espuma

Von Stall & Wiese *From barn & grassland*

Grobe französische Bratwurst von Ente & ihrer Leber ^{J,G,K,N,A} 16 €
Orangen-Spitzkohlsalat / Natursauerteigbrot / Pommery Senf
*Rough french sausage from duck & duck liver,
Orange spicy cabbage salad / sourdough bread / pommery mustard*

Barbarie Entenbrust ^{G,A,C,H,I,J,N,I} 26 €
Schupfnudeln / Honig-Karotten / Kaffee-Pilzjus
Barbarie duck breast / schupfnudeln / honey-carrots / coffee-mushroom jus

Ossobuco ^{G,H,I,J,N} 24 €
Rosmarinkartoffeln / Ratatouille / Thymianjus
Ossobuco / rosemary potatoes / ratatouille / thyme jus

Zum Schluss *Finally*

Tonkabohnen Crème Brûlée ^{C,G} 6 €
Tonka bean crème brûlée

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 ^{A,C,G,H} 6,50 €
übergossen mit einem Espresso doppio
Doused with a double espresso

Tartufo Haselnuss mit Schokokern ^{A,C,F,G,H} 6,50 €
übergossen mit einem Espresso doppio
Hazelnut with chocolate core. Doused with a double espresso

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,A,C} *vanilla*

Nougat ^{G,A,C,H}

Erdbeere ^{G,A,C,F,G,H} *strawberry*

Schokolade ^{G,A,C,F,H} *chocolate*

Zitrone ^{G,A,C} *lemon*

Stracciatella ^{G,A,C,F,H} *stracciatella*

Sorbet

Mango ^{G,A,C,F} *mango*

Blaubeere ^{A,C,F,G,H} *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 ^{G,A,H}

Erdbeersauce *strawberry sauce*

Walnüsse ^H *walnuts*

Krokant ^H *brittle*

Schokoladensauce ^{G,H} *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 Acqua 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, 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 €

Bier 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 €

Heiße Getränke *Hot beverages*

Kaffee Crème ¹ <i>Coffee</i>	3,50 €
Pott Kaffee ¹ <i>Pot of coffee</i>	5,50 €
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 €
Grog, heißes Wasser, Rum, Zucker <i>Hot water, rum, sugar</i>	5 €

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

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 specialities.

Für regnerische Tage empfiehlt unser Team:

Heißer Hugo ^{2,7}	Glas	6 €
Weißwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze <i>Mulled white wine, elderflower syrup, lime, mint</i>		

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 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, 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 (außer Haus)	0,75l	13 €
<i>take away</i>		

1 10% Kerner, lieblich	0,2l	9 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75l	28 €
<i>Kerner, sweet, Franconia</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	10,50 €
Rheinhessen, Weingut Weinreich	0,75l	38 €
<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	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 €

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

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 <i>Vodka</i>	4 cl
Russian Standard	8 €
Absolut	8 €

Grappa <i>Grappa</i>	2 cl
Nonino ùe di Prosecco	8 €
Nonino de Chardonnay	11 €

Brände <i>Liqueur</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Apfel-Quitte <i>apple-quince</i>	7,50 €
Apfelweinbrand <i>apple</i>	8 €
Williams-Birne <i>pear</i>	9 €
Himbeere <i>raspberry</i>	9,50 €

Geiste <i>Brandy</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>	7 €
Kakao <i>cacao</i>	7 €
 Liköre <i>Liqueur</i>	 2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
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 €
 Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	 2cl
Underberg	4 €
	4cl
Campari ²	6 €
Ramazzotti ²	7 €
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"	4 €
<i>Rostocker double kümmel „man and woman“</i>	
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 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*

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*

Fischeintopf Waterfront ^{B,D,G,H,I,J,N}  11 €
 Ostseefisch / Wurzelwerk / Rahm / Dill
Usedom Fish stew / baltic fish / roots / cream / dill

Waterfront Caesar Salad ^{A,C,G,I,J,K,D,N,B} 12 €
 Croûtons / Kapern / gehobelter Parmesan
Caesar-salad / croûtons / capers / parmesan shavings

wahlweise mit *optional with*

- Pommerscher Hähnchenbrust  zzgl. add 6 €
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,K}  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 *falafel* 

Gebratenes Filet vom Ostsee-Zander ^{B,G,D,J,M,N}  27 €
 Gurkengemüse / Büsumer Krabben / Kartoffel-Sauerrahmpüree
Cucumber / "Büsumer crabs" / potato sour cream puree

Kalbsschnitzel "Waterfront" ^{A,C,I,J,N} 28 €
 Schnitzel vom 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,N} 32 €
 Sauce Bordelaise / Grillgemüse / Süßkartoffel / Cheddar
*Rumpsteak from Simmentaler beef / sauce bordelaise /
 grilled vegetables / sweet potato / cheddar*

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Spicy Tuna D,F,I,K,M,H,N	16 €
Thunfisch / Zuckerschoten / Radieschen / Tomatenemulsion <i>Tuna / mangetout / radish / tomato emulsion</i>	auch als Hauptgang: 21 €
Gratinierter Ziegenkäse G,J,N 	14 €
Granatapfel / Kräutersalat <i>Gratinated goat's cheese / pomegranate / herb salad</i>	
Apfel-Meerrettichsuppe G,H,I,N,D	13 €
Gebeizter Tuna / Olivenöl <i>Pickled tuna / olive oil</i>	
Klassisches Rindercarpaccio F,I,J,N,G	15 €
Rucola / Trüffelvinaigrette / Parmesan <i>Classic beef carpaccio / arugula / truffle vinaigrette / parmesan</i>	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kartoffelstampf A,C,G,N 	16 €
Blattspinat / pochiertes Landei / Trüffel / Chips <i>Mashed potatoes / leaf spinach / poached egg / truffle / crisps</i>	

Pasta *Pasta*

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

alle Pasta-Gerichte wahlweise mit *all pasta dishes optional with*

- | | | |
|---|-----------|-----|
| - Pommerscher Hähnchenbrust  | zzgl. add | 6 € |
| <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,G,J,N,I} 24 €
Gebackenes Filet vom fangfrischen Dorsch / Gurkenrelish /
feine Remoulade / rustikale Pommes frites
Baked fillet of fresh cod / cucumber relish / remoulade / rustic fries

Gebratener Lachs ^{A,D,G,I,N} 28 €
Bandnudeln / Paprika / Dill / Weißweinschaum
Fried salmon / tagliatelle / peppers / dill / whitewine espuma

Von Stall & Wiese *From barn & grassland*

Grobe französische Bratwurst von Ente & ihrer Leber ^{J,G,K,N,A} 16 €
Orangen-Spitzkohlsalat / Natursauerteigbrot / Pommery Senf
*Rough french sausage from duck & duck liver,
Orange spicy cabbage salad / sourdough bread / pommery mustard*

Barbarie Entenbrust ^{G,A,C,H,I,J,N,I} 26 €
Schupfnudeln / Honig-Karotten / Kaffee-Pilzjus
Barbarie duck breast / schupfnudeln / honey-carrots / coffee-mushroom jus

Ossobuco ^{G,H,I,J,N} 24 €
Rosmarinkartoffeln / Ratatouille / Thymianjus
Ossobuco / rosemary potatoes / ratatouille / thyme jus

Zum Schluss *Finally*

Tonkabohnen Crème Brûlée ^{C,G} 6 €
Tonka bean crème brûlée

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 ^{A,C,G,H} 6,50 €
übergossen mit einem Espresso doppio
Doused with a double espresso

Tartufo Haselnuss mit Schokokern ^{A,C,F,G,H} 6,50 €
übergossen mit einem Espresso doppio
Hazelnut with chocolate core. Doused with a double espresso

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,A,C} *vanilla*

Nougat ^{G,A,C,H}

Erdbeere ^{G,A,C,F,G,H} *strawberry*

Schokolade ^{G,A,C,F,H} *chocolate*

Zitrone ^{G,A,C} *lemon*

Stracciatella ^{G,A,C,F,H} *stracciatella*

Sorbet

Mango ^{G,A,C,F} *mango*

Blaubeere ^{A,C,F,G,H} *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 ^{G,A,H}

Erdbeersauce *strawberry sauce*

Walnüsse ^H *walnuts*

Krokant ^H *brittle*

Schokoladensauce ^{G,H} *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 Acqua 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, 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 €

Bier 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 €

Heiße Getränke *Hot beverages*

Kaffee Crème ¹ <i>Coffee</i>	3,50 €
Pott Kaffee ¹ <i>Pot of coffee</i>	5,50 €
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 €
Grog, heißes Wasser, Rum, Zucker <i>Hot water, rum, sugar</i>	5 €

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

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 specialities.

Für regnerische Tage empfiehlt unser Team:

Heißer Hugo ^{2,7}	Glas	6 €
Weißwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze <i>Mulled white wine, elderflower syrup, lime, mint</i>		

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

Spring Darjeeling	Schwarzer Tee – Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spizentee 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, 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 (außer Haus)	0,75l	13 €
<i>take away</i>		

1 10% Kerner, lieblich	0,2l	9 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75l	28 €
<i>Kerner, sweet, Franconia</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	10,50 €
Rheinhessen, Weingut Weinreich	0,75l	38 €
<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	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 €

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

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 €

Geiste <i>Brandy</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>	7 €
Kakao <i>cacao</i>	7 €
 Liköre <i>Liqueur</i>	 2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
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 €
 Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	 2cl
Underberg	4 €
	4cl
Campari ²	6 €
Ramazzotti ²	7 €
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"	4 €
<i>Rostocker double kümmel „man and woman“</i>	
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 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*

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*

Fischeintopf Waterfront ^{B,D,G,H,I,J,N}  11 €
 Ostseefisch / Wurzelwerk / Rahm / Dill
Usedom Fish stew / baltic fish / roots / cream / dill

Waterfront Caesar Salad ^{A,C,G,I,J,K,D,N,B} 12 €
 Croûtons / Kapern / gehobelter Parmesan
Caesar-salad / croûtons / capers / parmesan shavings

wahlweise mit *optional with*

- Pommerscher Hähnchenbrust  zzgl. add 6 €
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,K}  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 *falafel* 

Gebratenes Filet vom Ostsee-Zander ^{B,G,D,J,M,N}  27 €
 Gurkengemüse / Büsumer Krabben / Kartoffel-Sauerrahmpüree
Cucumber / "Büsumer crabs" / potato sour cream puree

Kalbsschnitzel "Waterfront" ^{A,C,I,J,N} 28 €
 Schnitzel vom 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,N} 32 €
 Sauce Bordelaise / Grillgemüse / Süßkartoffel / Cheddar
*Rumpsteak from Simmentaler beef / sauce bordelaise /
 grilled vegetables / sweet potato / cheddar*

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Spicy Tuna ^{D,F,I,K,M,H,N}	16 €
Thunfisch / Zuckerschoten / Radieschen / Tomatenemulsion <i>Tuna / mangetout / radish / tomato emulsion</i>	auch als Hauptgang: 21 €
Gratinierter Ziegenkäse ^{G,J,N} 	14 €
Granatapfel / Kräutersalat <i>Gratinated goat's cheese / pomegranate / herb salad</i>	
Apfel-Meerrettichsuppe ^{G,H,I,N,D}	13 €
Gebeizter Tuna / Olivenöl <i>Pickled tuna / olive oil</i>	
Klassisches Rindercarpaccio ^{F,I,J,N,G}	15 €
Rucola / Trüffelvinaigrette / Parmesan <i>Classic beef carpaccio / arugula / truffle vinaigrette / parmesan</i>	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kartoffelstampf ^{A,C,G,N} 	16 €
Blattspinat / pochiertes Landei / Trüffel / Chips <i>Mashed potatoes / leaf spinach / poached egg / truffle / crisps</i>	

Pasta *Pasta*

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

alle Pasta-Gerichte wahlweise mit *all pasta dishes optional with*

- | | | |
|---|-----------|-----|
| - Pommerscher Hähnchenbrust  | zzgl. add | 6 € |
| <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,G,J,N,I} 24 €

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

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

Gebratener Lachs ^{A,D,G,I,N} 28 €

Bandnudeln / Paprika / Dill / Weißweinschaum

Fried salmon / tagliatelle / peppers / dill / whitewine espuma

Von Stall & Wiese *From barn & grassland*

Grobe französische Bratwurst von Ente & ihrer Leber ^{J,G,K,N,A} 16 €

Orangen-Spitzkohlsalat / Natursauerteigbrot / Pommery Senf

Rough french sausage from duck & duck liver,

Orange spicy cabbage salad / sourdough bread / pommery mustard

Barbarie Entenbrust ^{G,A,C,H,I,J,N,I} 26 €

Schupfnudeln / Honig-Karotten / Kaffee-Pilzjus

Barbarie duck breast / schupfnudeln / honey-carrots / coffee-mushroom jus

Ossobuco ^{G,H,I,J,N} 24 €

Rosmarinkartoffeln / Ratatouille / Thymianjus

Ossobuco / rosemary potatoes / ratatouille / thyme jus

Zum Schluss *Finally*

Tonkabohnen Crème Brûlée ^{C,G} 6 €

Tonka bean crème brûlée

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 ^{A,C,G,H} 6,50 €

übergossen mit einem Espresso doppio

Doused with a double espresso

Tartufo Haselnuss mit Schokokern ^{A,C,F,G,H} 6,50 €

übergossen mit einem Espresso doppio

Hazelnut with chocolate core. Doused with a double espresso

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,A,C} *vanilla*

Nougat ^{G,A,C,H}

Erdbeere ^{G,A,C,F,G,H} *strawberry*

Schokolade ^{G,A,C,F,H} *chocolate*

Zitrone ^{G,A,C} *lemon*

Stracciatella ^{G,A,C,F,H} *stracciatella*

Sorbet

Mango ^{G,A,C,F} *mango*

Blaubeere ^{A,C,F,G,H} *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 ^{G,A,H}

Erdbeersauce *strawberry sauce*

Walnüsse ^H *walnuts*

Krokant ^H *brittle*

Schokoladensauce ^{G,H} *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 Acqua 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, 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 €

Bier 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 €

Heiße Getränke *Hot beverages*

Kaffee Crème ¹ <i>Coffee</i>	3,50 €
Pott Kaffee ¹ <i>Pot of coffee</i>	5,50 €
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 €
Grog, heißes Wasser, Rum, Zucker <i>Hot water, rum, sugar</i>	5 €

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

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 specialities.

Für regnerische Tage empfiehlt unser Team:

Heißer Hugo ^{2,7}	Glas	6 €
Weißwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze <i>Mulled white wine, elderflower syrup, lime, mint</i>		

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

Spring Darjeeling	Schwarzer Tee – Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spizentee 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, 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 (außer Haus)	0,75l	13 €
<i>take away</i>		

1 10% Kerner, lieblich	0,2l	9 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75l	28 €
<i>Kerner, sweet, Franconia</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	10,50 €
Rheinhessen, Weingut Weinreich	0,75l	38 €
<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	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 €

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

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 <i>Vodka</i>	4 cl
Russian Standard	8 €
Absolut	8 €

Grappa <i>Grappa</i>	2 cl
Nonino ùe di Prosecco	8 €
Nonino de Chardonnay	11 €

Brände <i>Liqueur</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Apfel-Quitte <i>apple-quince</i>	7,50 €
Apfelweinbrand <i>apple</i>	8 €
Williams-Birne <i>pear</i>	9 €
Himbeere <i>raspberry</i>	9,50 €

Geiste <i>Brandy</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>	7 €
Kakao <i>cacao</i>	7 €
 Liköre <i>Liqueur</i>	 2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
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 €
 Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	 2cl
Underberg	4 €
	4cl
Campari ²	6 €
Ramazzotti ²	7 €
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"	4 €
<i>Rostocker double kümmel „man and woman“</i>	
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 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 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*

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*

Fischeintopf Waterfront ^{B,D,G,H,I,J,N}  11 €
 Ostseefisch / Wurzelwerk / Rahm / Dill
Usedom Fish stew / baltic fish / roots / cream / dill

Waterfront Caesar Salad ^{A,C,G,I,J,K,D,N,B} 12 €
 Croûtons / Kapern / gehobelter Parmesan
Caesar-salad / croûtons / capers / parmesan shavings

wahlweise mit *optional with*

- Pommerscher Hähnchenbrust  zzgl. add 6 €
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,K}  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 *falafel* 

Gebratenes Filet vom Ostsee-Zander ^{B,G,D,J,M,N}  27 €
 Gurkengemüse / Büsumer Krabben / Kartoffel-Sauerrahmpüree
Cucumber / "Büsumer crabs" / potato sour cream puree

Kalbsschnitzel "Waterfront" ^{A,C,I,J,N} 28 €
 Schnitzel vom 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,N} 32 €
 Sauce Bordelaise / Grillgemüse / Süßkartoffel / Cheddar
*Rumpsteak from Simmentaler beef / sauce bordelaise /
 grilled vegetables / sweet potato / cheddar*

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Spicy Tuna ^{D,F,I,K,M,H,N}	16 €
Thunfisch / Zuckerschoten / auch als Hauptgang:	21 €
Radieschen / Tomatenemulsion	
<i>Tuna / mangetout / radish / tomato emulsion</i>	
Gratinierter Ziegenkäse ^{G,J,N} 	14 €
Granatapfel / Kräutersalat	
<i>Gratinated goat's cheese / pomegranate / herb salad</i>	
Apfel-Meerrettichsuppe ^{G,H,I,N,D}	13 €
Gebeizter Tuna / Olivenöl	
<i>Pickled tuna / olive oil</i>	
Klassisches Rindercarpaccio ^{F,I,J,N,G}	15 €
Rucola / Trüffelvinaigrette / Parmesan	
<i>Classic beef carpaccio / arugula / truffle vinaigrette / parmesan</i>	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kartoffelstampf ^{A,C,G,N} 	16 €
Blattspinat / pochiertes Landei / Trüffel / Chips	
<i>Mashed potatoes / leaf spinach / poached egg / truffle / crisps</i>	

Pasta *Pasta*

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

alle Pasta-Gerichte wahlweise mit *all pasta dishes optional with*

- | | | |
|---|-----------|-----|
| - Pommerscher Hähnchenbrust  | zzgl. add | 6 € |
| <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,G,J,N,I} 24 €

Gebackenes Filet vom fangfrischen Dorsch / Gurkenrelish /
feine Remoulade / rustikale Pommes frites
Baked fillet of fresh cod / cucumber relish / remoulade / rustic fries

Gebratener Lachs ^{A,D,G,I,N} 28 €

Bandnudeln / Paprika / Dill / Weißweinschaum
Fried salmon / tagliatelle / peppers / dill / whitewine espuma

Von Stall & Wiese *From barn & grassland*

Grobe französische Bratwurst von Ente & ihrer Leber ^{J,G,K,N,A} 16 €

Orangen-Spitzkohlsalat / Natursauerteigbrot / Pommery Senf
*Rough french sausage from duck & duck liver,
Orange spicy cabbage salad / sourdough bread / pommery mustard*

Barbarie Entenbrust ^{G,A,C,H,I,J,N,I} 26 €

Schupfnudeln / Honig-Karotten / Kaffee-Pilzjus
Barbarie duck breast / schupfnudeln / honey-carrots / coffee-mushroom jus

Ossobuco ^{G,H,I,J,N} 24 €

Rosmarinkartoffeln / Ratatouille / Thymianjus
Ossobuco / rosemary potatoes / ratatouille / thyme jus

Zum Schluss *Finally*

Tonkabohnen Crème Brûlée ^{C,G} 6 €

Tonka bean crème brûlée

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 ^{A,C,G,H} 6,50 €

übergossen mit einem Espresso doppio
Doused with a double espresso

Tartufo Haselnuss mit Schokokern ^{A,C,F,G,H} 6,50 €

übergossen mit einem Espresso doppio
Hazelnut with chocolate core. Doused with a double espresso

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,A,C} *vanilla*

Nougat ^{G,A,C,H}

Erdbeere ^{G,A,C,F,G,H} *strawberry*

Schokolade ^{G,A,C,F,H} *chocolate*

Zitrone ^{G,A,C} *lemon*

Stracciatella ^{G,A,C,F,H} *stracciatella*

Sorbet

Mango ^{G,A,C,F} *mango*

Blaubeere ^{A,C,F,G,H} *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 ^{G,A,H}

Erdbeersauce *strawberry sauce*

Walnüsse ^H *walnuts*

Krokant ^H *brittle*

Schokoladensauce ^{G,H} *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 Acqua 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, 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 €

Bier 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 €

Heiße Getränke *Hot beverages*

Kaffee Crème ¹ <i>Coffee</i>	3,50 €
Pott Kaffee ¹ <i>Pot of coffee</i>	5,50 €
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 €
Grog, heißes Wasser, Rum, Zucker <i>Hot water, rum, sugar</i>	5 €

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

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 specialities.

Für regnerische Tage empfiehlt unser Team:

Heißer Hugo ^{2,7}	Glas	6 €
Weißwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze <i>Mulled white wine, elderflower syrup, lime, mint</i>		

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

Spring Darjeeling	Schwarzer Tee – Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spizentee 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, 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 (außer Haus)	0,75l	13 €
<i>take away</i>		

1 10% Kerner, lieblich	0,2l	9 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75l	28 €
<i>Kerner, sweet, Franconia</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	10,50 €
Rheinhessen, Weingut Weinreich	0,75l	38 €
<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	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 €

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

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 €

Geiste <i>Brandy</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>	7 €
Kakao <i>cacao</i>	7 €
 Liköre <i>Liqueur</i>	 2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
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 €
 Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	 2cl
Underberg	4 €
	4cl
Campari ²	6 €
Ramazzotti ²	7 €
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"	4 €
<i>Rostocker double kümmel „man and woman“</i>	
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 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*

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*

Fischeintopf Waterfront ^{B,D,G,H,I,J,N}  11 €
 Ostseefisch / Wurzelwerk / Rahm / Dill
Usedom Fish stew / baltic fish / roots / cream / dill

Waterfront Caesar Salad ^{A,C,G,I,J,K,D,N,B} 12 €
 Croûtons / Kapern / gehobelter Parmesan
Caesar-salad / croûtons / capers / parmesan shavings

wahlweise mit *optional with*

- Pommerscher Hähnchenbrust  zzgl. add 6 €
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,K}  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 *falafel* 

Gebratenes Filet vom Ostsee-Zander ^{B,G,D,J,M,N}  27 €
 Gurkengemüse / Büsumer Krabben / Kartoffel-Sauerrahmpüree
Cucumber / "Büsumer crabs" / potato sour cream puree

Kalbsschnitzel "Waterfront" ^{A,C,I,J,N} 28 €
 Schnitzel vom 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,N} 32 €
 Sauce Bordelaise / Grillgemüse / Süßkartoffel / Cheddar
*Rumpsteak from Simmentaler beef / sauce bordelaise /
 grilled vegetables / sweet potato / cheddar*

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Spicy Tuna ^{D,F,I,K,M,H,N}	16 €
Thunfisch / Zuckerschoten / auch als Hauptgang:	21 €
Radieschen / Tomatenemulsion	
<i>Tuna / mangetout / radish / tomato emulsion</i>	
Gratinierter Ziegenkäse ^{G,J,N} 	14 €
Granatapfel / Kräutersalat	
<i>Gratinated goat's cheese / pomegranate / herb salad</i>	
Apfel-Meerrettichsuppe ^{G,H,I,N,D}	13 €
Gebeizter Tuna / Olivenöl	
<i>Pickled tuna / olive oil</i>	
Klassisches Rindercarpaccio ^{F,I,J,N,G}	15 €
Rucola / Trüffelvinaigrette / Parmesan	
<i>Classic beef carpaccio / arugula / truffle vinaigrette / parmesan</i>	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kartoffelstampf ^{A,C,G,N} 	16 €
Blattspinat / pochiertes Landei / Trüffel / Chips	
<i>Mashed potatoes / leaf spinach / poached egg / truffle / crisps</i>	

Pasta *Pasta*

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

alle Pasta-Gerichte wahlweise mit *all pasta dishes optional with*

- | | | |
|---|-----------|-----|
| - Pommerscher Hähnchenbrust  | zzgl. add | 6 € |
| <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,G,J,N,I} 24 €
Gebackenes Filet vom fangfrischen Dorsch / Gurkenrelish /
feine Remoulade / rustikale Pommes frites
Baked fillet of fresh cod / cucumber relish / remoulade / rustic fries

Gebratener Lachs ^{A,D,G,I,N} 28 €
Bandnudeln / Paprika / Dill / Weißweinschaum
Fried salmon / tagliatelle / peppers / dill / whitewine espuma

Von Stall & Wiese *From barn & grassland*

Grobe französische Bratwurst von Ente & ihrer Leber ^{J,G,K,N,A} 16 €
Orangen-Spitzkohlsalat / Natursauerteigbrot / Pommery Senf
*Rough french sausage from duck & duck liver,
Orange spicy cabbage salad / sourdough bread / pommery mustard*

Barbarie Entenbrust ^{G,A,C,H,I,J,N,I} 26 €
Schupfnudeln / Honig-Karotten / Kaffee-Pilzjus
Barbarie duck breast / schupfnudeln / honey-carrots / coffee-mushroom jus

Ossobuco ^{G,H,I,J,N} 24 €
Rosmarinkartoffeln / Ratatouille / Thymianjus
Ossobuco / rosemary potatoes / ratatouille / thyme jus

Zum Schluss *Finally*

Tonkabohnen Crème Brûlée ^{C,G} 6 €
Tonka bean crème brûlée

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 ^{A,C,G,H} 6,50 €
übergossen mit einem Espresso doppio
Doused with a double espresso

Tartufo Haselnuss mit Schokokern ^{A,C,F,G,H} 6,50 €
übergossen mit einem Espresso doppio
Hazelnut with chocolate core. Doused with a double espresso

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,A,C} *vanilla*

Nougat ^{G,A,C,H}

Erdbeere ^{G,A,C,F,G,H} *strawberry*

Schokolade ^{G,A,C,F,H} *chocolate*

Zitrone ^{G,A,C} *lemon*

Stracciatella ^{G,A,C,F,H} *stracciatella*

Sorbet

Mango ^{G,A,C,F} *mango*

Blaubeere ^{A,C,F,G,H} *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 ^{G,A,H}

Erdbeersauce *strawberry sauce*

Walnüsse ^H *walnuts*

Krokant ^H *brittle*

Schokoladensauce ^{G,H} *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 Acqua 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, 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 €

Bier 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 €

Heiße Getränke *Hot beverages*

Kaffee Crème ¹ <i>Coffee</i>	3,50 €
Pott Kaffee ¹ <i>Pot of coffee</i>	5,50 €
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 €
Grog, heißes Wasser, Rum, Zucker <i>Hot water, rum, sugar</i>	5 €

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

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 specialities.

Für regnerische Tage empfiehlt unser Team:

Heißer Hugo ^{2,7}	Glas	6 €
Weißwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze <i>Mulled white wine, elderflower syrup, lime, mint</i>		

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 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, 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 (außer Haus)	0,75l	13 €
<i>take away</i>		

1 10% Kerner, lieblich	0,2l	9 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75l	28 €
<i>Kerner, sweet, Franconia</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	10,50 €
Rheinhessen, Weingut Weinreich	0,75l	38 €
<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	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 €

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

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 <i>Vodka</i>	4 cl
Russian Standard	8 €
Absolut	8 €

Grappa <i>Grappa</i>	2 cl
Nonino ùe di Prosecco	8 €
Nonino de Chardonnay	11 €

Brände <i>Liqueur</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Apfel-Quitte <i>apple-quince</i>	7,50 €
Apfelweinbrand <i>apple</i>	8 €
Williams-Birne <i>pear</i>	9 €
Himbeere <i>raspberry</i>	9,50 €

Geiste <i>Brandy</i>	2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>	7 €
Kakao <i>cacao</i>	7 €
 Liköre <i>Liqueur</i>	 2 cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i>	
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 €
 Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	 2cl
Underberg	4 €
	4cl
Campari ²	6 €
Ramazzotti ²	7 €
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"	4 €
<i>Rostocker double kümmel „man and woman“</i>	
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 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*