WATERFRONT
Bistro & Bar

Etwas Erfrischendes zu Beginn [N] *Refreshing Aperitifs*

	0,2 l
Hugo [2,6] Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda *Sparkling wine, elderflower syrup, fresh lime juice, mint, soda*	10 €
Hugo [2,6] ALKOHOLFREI	8 €
Aperol Spritz [2] Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Soda *Aperol, sparkling wine, soda, orange*	10 €
Bruno [2,3] Prosecco, Brombeersirup, Limette, Brombeeren, Blaubeeren, Minze *Sparkling wine, fresh lime juice, blackberry, blueberry, fresh lime juice, mint*	10 €
Bruno [2,3] ALKOHOLFREI	8 €
Lillet Rock [2,6,9] Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette, Minze *Lillet Blanc, ginger ale, fresh lime juice, mint*	10 €
Lillet Wildberry [2,6] Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, frische Beeren *Lillet Blanc, Schweppes wildberry, fresh berries*	10 €
Lillet Azur [2,6] Lillet Rosé, Tonic Water, Rosmarin *Lillet Rosé, tonic water, rosemary*	10 €
Lillet Magique [2,6] Lillet Rouge / Tonic Water / Cranberrysaft / frische Beeren / Minze *Lillet Rouge / tonic water / cranberry juice / fresh berries / mint*	10 €
Refreshing Sunset [2,6,7] ALKOHOLFREI Grapefruitsaft, Limette, Grenadine, Rohzucker *Grapefruit juice, lime, grenadine, simpe sirup*	8 €

Wermut, Portwein & Sherry [N] *Wermut, Port wine & Sherry*

	5 cl
Martini - bianco, rosso, extra dry	8 €
Portwein - Taylors Port - 10 Jahre	12 €
Sherry Lustau Jarana - Fino	8 €
Sherry Lustau Los Arcos - Medium dry	8 €

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

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Bresaola & Ricotta A,G,J,L — 19 €
Feige / Focaccia / Wildkräuter-Salat / Balsamico
Bresaola / ricotta / figs / focaccia / wild herbs salad / balsamico

In Wermut hausgebeizter Lachs D,G,I,L — 19 €
Radieschen / Schnittlauch / Kartoffel / Kräuter-Espuma
Home pickled salmon with vermouth / radish / chives / potatoes / herbal foam

Cremesuppe von Kartoffel & Blumenkohl G,H,I — 13 €
Macadamia / Majoran / Pancetta
Creamy soup of potatoes & cauliflower / macadamia / marjoram / pancetta

Fischeintopf Waterfront B,D,G,I,J,L,N — 14 €
Ostseefisch / Wurzelwerk / Rahm / Dill
Fish from the Baltic Sea / root vegetables / cream / dill

Gemischter Salat A,I,J — 10 € / 16 €
Kerne / Tomate / Gurke / Radieschen / Crunch / Balsamico
Wild herbs salad / cores / tomato / cucumber / radish / crunch / balsamico

Waterfront Caesar Salad A,B,C,G,J,L — 11 € / 17 €
Brotchips / Kapern / geriebener Parmesan
Caesar salad / bread chips / capers / grated parmesan

wahlweise mit *optional with*

- gratiniertem Ziegenkäse — zzgl. *add* 8 €
  Gratinated goat cheese
- Pommerscher Hähnchenbrust — zzgl. *add* 10 €
  Pomeranian chicken breast
- fünf gebratenen Garnelen — zzgl. *add* 15 €
  Five roasted prawns

Unser Waterfront-Klassiker *Waterfront classic*

Waterfront Burger A,C,G
Tiger-Brötchen / Trüffel-Mayonnaise / Röstzwiebel / Spreewälder Gewürzgurke / Cheddar / marinierte Tomaten / Krautsalat / rustikale Pommes frites / Ketchup & Mayo
Tigerbun / truffle mayonnaise / fried onions / Spreewald gherkin / cheddar / Tomato / slaw / rustic fries

wahlweise mit *optional with*

- **Wagyū Rind Patty (medium)** — 25 €
  Wagyū beef patty (medium)
- **Pommerscher Hähnchenbrust** — 22 €
  Pomeranian chicken breast
- **Falafel** — 22 €
  Falafel

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

Aus dem Wasser *From the sea*

Gebratenes Filet vom Ostsee-Zander B,D,G,L — 31 €
Gurkengemüse / Büsumer Krabben / Usedomer Tüftenstampf
Roasted fillet of Baltic Sea pikeperch / cucumber / "Büsumer crabs" / potato sour cream puree

Lachs unter einer Haube von Schmand, Erdnuss & Rotem Pfeffer D,E,G,I,L — 30 €
Cremiges Risotto / Rooibos Sauce / Pak Choi / Perlzwiebeln
Salmon under a topping of sour cream, peanuts & red pepper with creamy risotto / rooibos sauce / pak choi / pearl onions

Fish & Chips A,C,D,G,I,L — 24 €
Gebackenes Filet vom fangfrischen Dorsch / Gurkenrelish / feine Remoulade / rustikale Pommes frites
Baked fillet of fresh cod / cucumber relish / remoulade / rustic fries

Von Wald und Wiese *From the woods & meadow*

Kalbsschnitzel "Waterfront" A,C,I,J,L — 29 €
Schnitzel vom Milchkalb
Mirabellen-Chutney / herzhafter Kartoffel-Speck-Gurkensalat
Veal escalope / mirabelle chutney / potato-bacon-cucumber salad

Gefüllte Kikok® Maishähnchenbrust A,C,G,I,L — 28 €
Ricotta / Tomate / Basilikum / Trüffelschaum / Tagliarini
Stuffed Kikok® Corn Chicken Breast
Ricotta / tomato / basil / truffle foam / tagliarini

Rumpsteak vom Simmentaler Rind G,J,K,L — 38 €
Rosmarin Jus / Grillgemüse / Süßkartoffel Cheddar-Purée
Simmental rump steak / rosemary jus / grilled vegetables / sweet potato / cheddar

Weder Fisch noch Fleisch *Vegetarian menu*

Gnocchi A,B,C,G,I — 21 €
geschwenkt mit halbgetrockneten Tomaten / Büffelmozzarella
Gnocchi tossed with semi-dried tomatoes / buffalo mozzarella

wahlweise mit *optional with*

- Pommerscher Hähnchenbrust — zzgl. *add* 10 €
  Pomeranian chicken breast
- fünf gebratenen Garnelen — zzgl. *add* 15 €
  Five roasted prawns

Blumenkohl & Shiitake E,F,K,I — 23 €
Vanille-Erdnuss Soße / Kartoffel-Rosmarin Crème / Grüner Spargel / Kichererbsen
Cauliflower & Shiitake / vanilla peanut sauce / potato rosemary cream / Green asparagus / chickpeas

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

Zum Schluss *Finally*

Tartufo di Pizzo

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

Tartufo Nocciola – Haselnuss mit Schokokern A,C,G,H 9 €
Hazelnut with chocolate core

Tartufo Limoncello – Zitrone-Limette mit Limoncello-Kern A,C,F,G,H 9 €
Lemon-lime with limoncello core

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.

Pro Kugel, serviert im Becher 3 €
Per scoop, served in cup

Eis *Ice cream*

Vanille A,C,G *vanilla*
Schokolade A,C,F,G,H *chocolate*
Erdbeere A,C,F,G,H *strawberry*
Nougat A,C,G,H
Stracciatella A,C,F,G,H

Sorbet

Mango A,C,F,G *mango*
Blaubeere A,C,F,G,H *blueberry*
Zitrone A,C,G *lemon*

Verfeinern Sie Ihre Eisauswahl mit folgenden Komponenten:
Refine your ice cream cup with the perfect toppings:

Smarties A,G,H
Krokant H *brittle*
Sahne G *cream*
Walnüsse H *walnuts*
Erdbeersauce *strawberry sauce*
Schokoladensauce G,H *chocoloate sauce*

Sanddornlikör 2,7 *seabuckthorn liqueur*
Eierlikör C,G *advocaat*

Pro Komponente *per component*
1 €

Pro Likör-Komponente *per liqueur component*
3 €

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