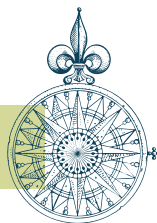


S P E I S E N



Hausgemachte Suppen

Tomatensuppe mit Croûtons

HP

inkl. 7,50 €

Koserower Fischbouillon mit frischen Kräutern

inkl. 9,50 €

Soljanka

inkl. 7,90 €

Knoblauchsuppe

inkl. 7,90 €

Vorspeisen und Salate

gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Toastecke

inkl. 9,90 €

großer gemischter Salat der Saison

inkl. 10,50 €

Tomate Mozzarella mit Rucola und Balsamicodressing

inkl. 10,50 €

gebratener Ziegenkäse (Picandou) im Speckmantel
mit Salat der Saison, Himbeerdressing und Baguette

inkl. 13,90 €

Räucherlachs anape´ mit Frischkäse

inkl. 11,90 €

Beilagensalat der Saison

inkl. 6,50 €

Beilagen zum Salat

Lachsstreifen

zum Hauptgang inkl. 8,90 €

Hähnchenbruststreifen

zum Hauptgang inkl. 7,90 €

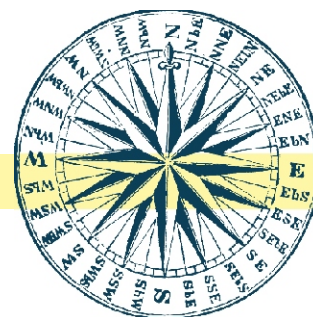
5 Garnelen

zum Hauptgang inkl. 12,50 €

Brot

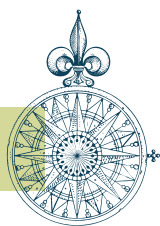
inkl. 1,50 €

Joghurt-, Knoblauch-, Himbeer-, Balsamicodressing oder Kräutervinaigrette zur Wahl



*Es gibt keinen günstigen Wind für den, der nicht weiß,
in welche Richtung er segeln will.*

S P E I S E N



Deftiges aus Topf und Pfanne

“Caesar Salad” Römersalat, Croûtons, Parmesan und Caesardressing mit Hähnchenbrust oder gebratenem Lachs

HP

inkl. 18,50 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark, gemischtem Salat, Hähnchenbruststreifen oder Graved Lachs

inkl. 17,30 €

deftiges Bauernomelette mit Gurkenfächer

inkl. 13,90 €

großes Matrosenschnitzel mit gebutterten Zwiebeln und Bratkartoffeln

inkl. 26,50 €

Weißer Bandnudeln mit milder Käsesauce und Hähnchenbrust

inkl. 19,90 €

Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Rosmarinkartoffeln

inkl. 26,90 €

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Erbsenreis

inkl. 25,50 €

gegrilltes Rückensteak vom Landuro-Schwein mit Rahmpilzen & Kartoffelgratin

inkl. 27,50 €

Vegetarische Küche

Spaghetti mit Pesto, Champignons und Parmesan

inkl. 17,50 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark

inkl. 12,50 €

Salatplatte mit Bratkartoffeln und Spiegelei

inkl. 16,90 €

gefüllte Paprikaschote auf Pilzragout

inkl. 16,90 €

Veggi Burger im Focaccia Brötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Paprika-Chutney

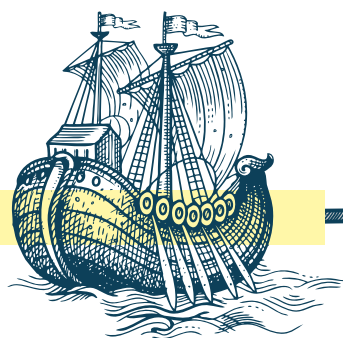
inkl. 15,90 €

Rahmspinat mit Ei und Kartoffelpüree

inkl. 14,90 €

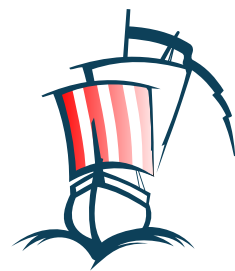
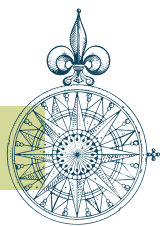
Für Änderungen der Gerichte berechnen wir 2 Euro.

Für einen Räuberteller für Erwachsene berechnen wir 3 Euro.



Stiehlt man wenig, so kommt man auf eine Galeere;
stiehlt man viel, so macht man Karriere.

S P E I S E N



Aus der Fischkombüse

Haff Zanderfilet an der Haut gebraten mit Kräuterbutter, Rahmspinat und Kartoffelpüree

HP
inkl. 27,90 €

Fischteller "Hanse Kogge" - 3 Filets vom Fisch der Saison auf Bratkartoffeln mit einer Schusterstippe nach Art der Küstenfischer

4 € 29,90 €

Lachsragout in einer Hummersauce mit grünem Spargel auf Bandnudeln

inkl. 22,90 €

Matjesfilet mit Remoulade und Bratkartoffeln

inkl. 24,90 €

Scholle gebraten mit Speckwürfeln und Bratkartoffeln

inkl. 28,30 €

Dorsch gebraten mit Schusterstippe, Salzkartoffeln und Gurkensalat

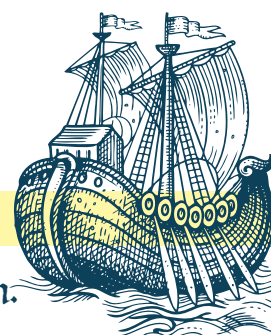
inkl. 27,90 €

Unsere hausgemachte pommersche Schusterstippe, wird traditionell aus Speck und Zwiebeln als Brandsoße gezogen und süß/sauer abgeschmeckt. Sie wird in Pommern schon seit Jahrhunderten zum Fisch gereicht.

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir unseren hausgemachten Gurkensalat.

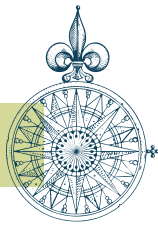
inkl. 5,50 €

**Für Änderungen der Gerichte berechnen wir 2 Euro.
Für einen Räuberteller für Erwachsene berechnen wir 3 Euro.**



Vorsicht mit denen, die ein Schiff schenken, selbst aber an Land bleiben.

S P E I S E N



Unser Angebot für Ihren Steakgenuß

Dry Aged Beef

Seit mehreren Jahren bietet unser Haus Rindfleisch in außergerwöhnlicher Qualität an.

Fünf Wochen luftgetrocknetes Rindfleisch

vom freigrasendem pommerschen Qualitätsrind nach altem traditionellen Verfahren.

Trockenreifung bedeutet, dass das Fleisch am Knochen für mindestens 30 Tage bei exakt festgelegten Temperaturen und Luftfeuchtigkeit in speziellen Reiferäumen gereift wird.

Dabei geht die Fleischsaftwürze in das Fleisch über. Der hohe Gewichtsverlust durch die Trockenreifung und das Wegparrieren der angetrockneten Außenschicht begründen den höheren Preis.

Dafür erhalten Sie einen einmaligen saftigen Steakgenuss.

Unsere Steaks werden auf dem Lavasteingrill bzw. im Steakgrill bei 600 Grad fachgerecht gegrillt.

	HP	
Roastbeef (300g)	14 €	38,20 €
Roastbeef (220g)	6 €	29,10 €
Surf `n` Turf (Rinderfilet mit Garnelen)	19 €	43,80 €
Rinderfilet (220g)	14 €	38,20 €

Große Filetplatte für zwei Personen

2 Rinder- und Schweinemedallions (ca. 450g)
umlegt mit gebackenen Champignonköpfen, Röstzwiebeln,
Grilltomaten und 2 große Grillspieße dazu Pommes und Bratkartoffeln

pro P. 5 € 63,90 €

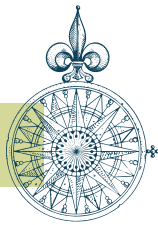
Für Änderungen der Gerichte berechnen wir 2 Euro.

Für einen Räuberteller für Erwachsene berechnen wir 3 Euro.



Spinat schmeckt am besten,
wenn man ihn kurz vor dem Verzehr durch ein großes Steak ersetzt.

S P E I S E N



Beilagen zum Steakgenuss

Wählen Sie aus den frisch für Sie zubereiteten Beilagen.

Kartoffelecken mit Sour Cream

Pommes Frites

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln

Kräuterbutter oder Knoblauchbutter

Folienkartoffel mit Kräuterquark

frische Champignons mit Zwiebeln und Kräutern

Bratensauce oder Pfeffersauce

Barbecuesauce

HP

(nur eine Beilage inkl.)

inkl. 6,30 €

inkl. 4,80 €

inkl. 5,20 €

inkl. 5,60 €

inkl. 2,50 €

inkl. 8,90 €

inkl. 6,70 €

inkl. 4,90 €

inkl. 4,80 €

Burger

Koggen Burger

Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel und unsere Koggen Burger Spezialsauce

inkl. 15,90 €

Crazy Chicken Burger

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, fruity MangoSauce, Tomate, Salat und Ananaswürfel

inkl. 15,90 €

Veggi Burger

Veggi Pattie im Focaccia Brötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Paprika-Chutney

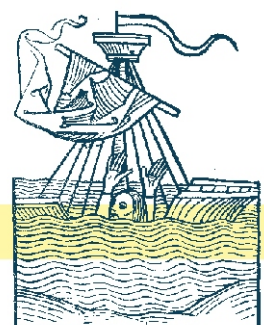
inkl. 15,90 €

mit Pommes

inkl. 4,80 €

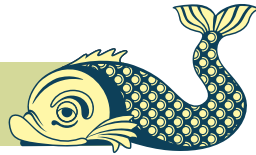
Für Änderungen der Gerichte berechnen wir 2 Euro.

Für einen Räuberteller für Erwachsene berechnen wir 3 Euro.



Ein Wrack ist das zuverlässigste Seezeichen.

Für die kleinen Matrosen



HP

Piraten-Fischstäbchen mit
Kartoffelpüree

inkl. 1070 Seefahrercent

Ein kleines Schnitzel mit Spiegelei
und Pommes für Poppei den Seefahrer

inkl. 1170 Goldcent

Paulchen-Panther-Essen
Spaghetti Bolognese

inkl. 1070 Räubercent

Rahmspinat mit Ei und Kartoffelstampf

inkl. 1070 Goldcent

hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes

inkl. 990 Goldcent

Räuberteller
Ich esse bei Mama und Papa mit

inkl. 0,00 Cent

Dessert

Crème Brûlée

inkl. 7,90 €

Apfelcrumble mit Eis und Sahne

inkl. 10,90 €

Quarkstrudel mit Vanillesoße,
Vanilleeis und Schlagsahne

inkl. 9,90 €

2 Kugeln Eis mit Eierlikör und Sahne

inkl. 6,70 €

2 Kugeln Eis mit heißen Kirschen und Sahne

inkl. 6,90 €

Panna Cotta mit Beerenmus

inkl. 7,90 €

Für Änderungen der Gerichte berechnen wir 2 Euro.
Für einen Räuberteller für Erwachsene berechnen wir 3 Euro.



In seichtem Wasser fängt man keine großen Fische.