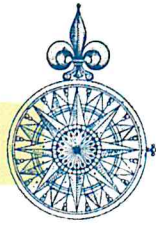


SPEISEN



Hausgemachte Suppen

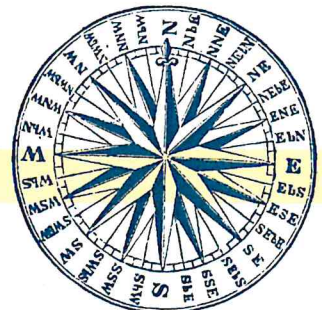
	HP
geschärft Tomatensuppe	inkl. 6,50 €
Koserower Fischbouillon mit frischen Kräutern	inkl. 7,90 €
Soljanka	inkl. 6,50 €
Hühnerbrühe	inkl. 6,90 €
Zwiebelsuppe	inkl. 6,20 €

Vorspeisen und Salate

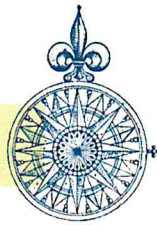
gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Toaststecke	inkl. 8,50 €
Gemischter Salat der Saison	inkl. 8,50 €
gebratener Ziegenkäse im Baconmantel an Rucola und Himbeerdressing	inkl. 11,60 €
Tomate Mozzarella	inkl. 8,90 €
hausgemachter Geflügelsalat an Baguette	inkl. 7,50 €
Roastbeefröllchen auf Rucolasalat mit Sahnemeerrettich	inkl. 9,90 €
Räucherlachscanapè mit Frischkäse	inkl. 9,90 €

Joghurt-, Knoblauch-, Balsamicodressing oder Kräutervinaigrette zur Wahl

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



SPEISEN



Deftiges aus Topf und Pfanne

HP

“Caesar Salad” Römersalat, Croutons, Parmesan und Ceasardressing
mit Hähnchenbrust oder Lachsstreifen inkl. 15,90 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark, gemischtem Salat,
Hähnchenbruststreifen oder Graved- Lachs inkl. 14,90 €

deftiges Bauernfrühstück mit Gurkenfächer inkl. 11,90 €

großes Matrosenschnitzel mit gebutterten Zwiebeln
und Bratkartoffeln inkl. 19,90 €

Weißer Bandnudeln mit milder Käsesauce und Hähnchenbrust inkl. 14,90 €

Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Rosmarinkartoffeln inkl. 21,90 €

Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Kroketten inkl. 21,50 €

hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade inkl. 18,50 €

Vegetarische Küche

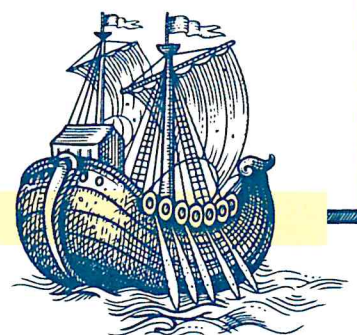
gratinierter Nudelaufbau mit Gemüsevariation und Pilzen inkl. 14,80 €

Spaghetti mit Pesto, Champignons und Parmesan inkl. 13,80 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark inkl. 10,50 €

Salatplatte mit Bratkartoffeln und Spiegelei inkl. 13,90 €

gefüllte Paprikaschote auf Pilzragout inkl. 14,90 €



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

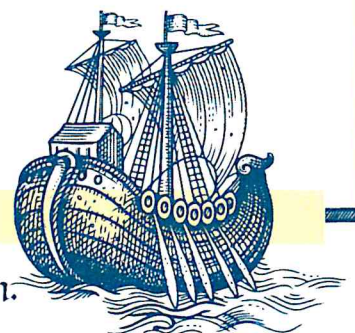
SPEISEN



Aus der Fischkombüse

	HP
Haff Zanderfilet an der Haut gebraten mit Kräuterbutter, Möhrengemüse und Kartoffelpüree*	inkl. 23,90 €
Heringsfilet in Kräuter-Senf-Kruste mit Salat und Bratkartoffeln	inkl. 18,90 €
Fischteller "Hanse Kogge" - 3 Filets vom Fisch der Saison auf Bratkartoffeln mit einer Schusterstippe nach Art der Küstenfischer*	4 € 25,90 €
"Usedomer Fischteller" 4 verschiedene Filets vom Fisch der Saison an einer hausgemachten Remoulade mit Bratkartoffeln	4 € 25,90 €
gedünstete Lachsschnitte auf weißen Bandnudeln mit einer Hummer-Weißwein-Sauce*	inkl. 19,50 €
gedünstetes Dorschfilet mit Salzkartoffeln und Dillsauce*	inkl. 23,90 €
Matjeshappen nach Familienrezept eingelegt mit Pellkartoffeln	inkl. 18,90 €
Matjesfilet Hausfrauenart mit Bratkartoffeln und Remoulade	inkl. 18,90 €
Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir unseren hausgemachten Gurkensalat.	inkl. 4,50 €

Die mit (*) gekennzeichneten Speisen können wir Ihnen sowohl gebraten als auch gedünstet anbieten.



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

SPEISEN



Unser Angebot für Ihren Steakgenuß

Dry Aged Beef

Seit mehreren Jahren bietet unser Haus Rindfleisch in außergewöhnlicher 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.

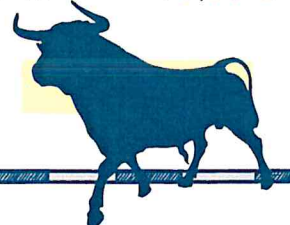
Unsere Steaks werden auf dem Lavasteingrill bzw. im Steakgrill bei 600 Grad fachgerecht gegrillt.

	HP	
Roastbeef (300g)	14 €	34,80 €
Roastbeef (220g)	6 €	26,50 €
Surf `n`Turf (Rinderfilet mit Garnelen)	19 €	39,90 €
Entrecote (300g)	14 €	34,80 €
Rinderfilet (220g)	14 €	34,80 €
frisches Tatar (150g) vom Rinderfilet mit Kapern, Zwiebeln, Gurke, Ei, Butter und Brot	inkl.	19,90 €

Große Filetplatte für zwei Personen

4 Rinder- und Schweinemedallions (ca. 900g)
umlegt mit gebackenen Champignonköpfen, Röstzwiebeln,
Grilltomaten und 2 große Grillspieße dazu Pommes und Bratkartoffeln

pro P. 19 € 79,90 €



Spinat schmeckt am besten,

wenn man ihn kurz vor dem Verzehr durch ein großes Steak ersetzt.

SPEISEN



Beilagen zum Steakgenuss

Wählen Sie aus den frisch für Sie zubereiteten Beilagen.

	HP
Kartoffelecken mit Sour Cream	inkl. 4,90 €
Pommes Frites	inkl. 3,50 €
Rosmarinkartoffeln	inkl. 3,90 €
Kroketten	inkl. 3,90 €
Bratkartoffeln, Kräuterbutter oder Knoblauchbutter	inkl. 4,20 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	inkl. 3,50 €
frische Champignons mit Zwiebeln und Kräutern	5 € 10,50 €
Pfeffersauce	inkl. 5,20 €
Barbecuesauce	inkl. 3,90 €

Burger

Koggen Burger

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

inkl. 13,90 €

Crazy Chicken Burger

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

inkl. 11,90 €

Mafia Burger

Rindfleisch im Focaccia Brötchen, Tomate Mozzarella, Parmesan, Pesto, Rucola und Senfsauce

inkl. 14,90 €

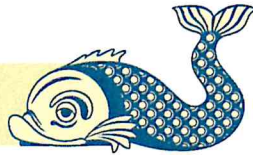
mit Pommes

inkl. 3,50 €

Ein Wrack ist das zuverlässigste Seezeichen.



Für die kleinen Matrosen



Piraten-Fischstäbchen mit
Pommes Frites

HP
inkl. 890 Seefahrercent

Ein kleines Schnitzel mit Spiegelei
und Pommes für Poppei den Seefahrer

inkl. 980 Goldcent

Paulchen-Panter-Essen
Spaghetti Bolognaise

inkl. 890 Räubercent

Räuberteller
Ich esse bei Mama und Papa mit

inkl. 0,00 Cent

Dessert

Creme Brûlée

inkl. 5,90 €

Panna Cotta mit Beerengrütze

inkl. 5,90 €

2 Hefeklöße mit Kirschen

inkl. 6,50 €

Quarkstrudel mit Vanillesoße,
Vanilleeis und Schlagsahne

inkl. 5,90 €

fruchtige Dessertschnitte mit
frischem Obst und Schlagsahne

inkl. 5,20 €

Obstsalat

inkl. 5,20 €

2 Kugeln Eis mit Eierlikör und Sahne

inkl. 5,20 €

2 Kugeln Eis mit frischem Obst und Sahne

inkl. 5,90 €

2 Kugeln Eis auf Beerenmus mit Sahne

inkl. 5,50 €

In seichem Wasser fängt man keine großen Fische.

