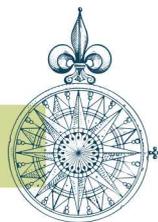


SPEISEN



Hausgemachte Suppen

Tomatensuppe mit Croûtons	HP	inkl. 7,50 €
Koserower Fischbouillon mit frischen Kräutern		inkl. 9,50 €
Soljanka		inkl. 7,90 €
Hühnerbrühe		inkl. 7,90 €

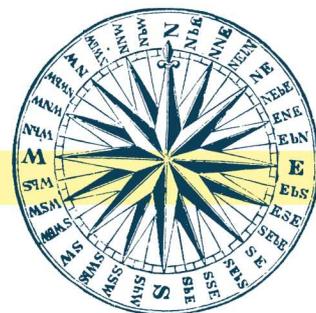
Vorspeisen und Salate

gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Toastecke		inkl. 9,90 €
großer gemischter Salat der Saison		inkl. 10,50 €
gebratener Ziegenkäse im Baconmantel an Rucola und Himbeerdressing		inkl. 13,50 €
Tomate Mozzarella		inkl. 10,50 €
Räucherlachs anape mit Frischkäse		inkl. 11,90 €
Beilagensalat der Saison		inkl. 6,50 €
Rindercarpaccio nach Art des Hauses	3 €	16,90 €

Beilagen zum Salat

Lachsstreifen		8,90 €
Hähnchenbruststreifen		7,90 €
5 Garnelen		9,90 €
Brot	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.*

SPEISEN



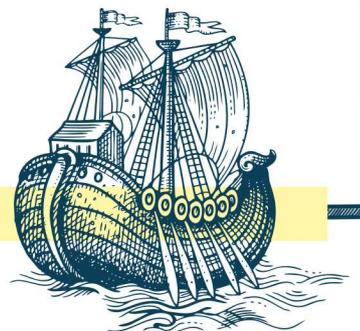
Deftiges aus Topf und Pfanne

	HP
“Caesar Salad” Römersalat, Croûtons, Parmesan und Caesardressing mit Hähnchenbrust oder gebratenem Lachs	inkl. 18,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark, gemischtem Salat, Hähnchenbruststreifen oder Graved Lachs	inkl. 17,30 €
deftiges Bauernomelette mit Gurkenfächer	inkl. 12,90 €
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 €
Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Krokette	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.

SPEISEN



HP

inkl. 27,90 €

Aus der Fischkombüse

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

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

4 € 29,90 €

gedünstete Lachsschnitte auf weißen Bandnudeln mit einer Hummer-Weißwein-Sauce

inkl. 24,90 €

"Trilogie vom Brathering" hausgemachter Brathering Süß/Sauer, Matjesfilet und Hering gebraten mit Bratkartoffeln und Salat

inkl. 24,90 €

Matjesfilet mit Remoulade und Bratkartoffeln

inkl. 24,90 €

Scholle gebraten mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln

inkl. 28,30 €

Dorsch gebraten mit Schusterstippe und Salzkartoffeln

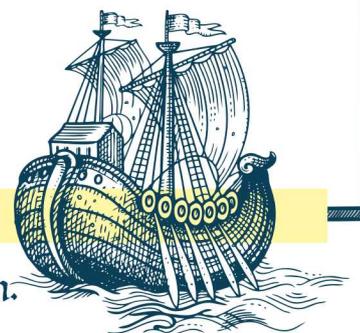
inkl. 27,90 €

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.

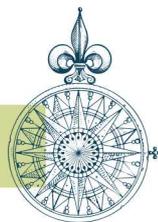
inkl. 5,50 €

**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.

SPEISEN



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

pro P. 5 € 62,90 €

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.

SPEISEN



Beilagen zum Steakgenuss

Wählen Sie aus den frisch für Sie zubereiteten Beilagen.

	HP
Kartoffelecken mit Sour Cream	inkl. 6,30 €
Pommes Frites	inkl. 4,80 €
Rosmarinkartoffeln	inkl. 5,20 €
Bratkartoffeln	inkl. 5,60 €
Kräuterbutter oder Knoblauchbutter	inkl. 4,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	inkl. 12,50 €
frische Champignons mit Zwiebeln und Kräutern	5 € 6,70 €
Bratensauce oder Pfeffersauce	inkl. 4,90 €
Barbecuesauce	inkl. 4,80 €

Burger

Koggen Burger inkl. 15,90 €
Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel und unsere Koggen Burger Spezialsauce

Crazy Chicken Burger inkl. 15,90 €
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, fruity MangoSauce, Tomate, Salat und Ananaswürfel

Veggi Burger inkl. 15,90 €
Veggi Pattie im Focaccia Brötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Paprika-Chutney

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



Piraten-Fischstäbchen mit
Pommes Frites

HP
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

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

inkl. 890 Goldcent

Räuberteller
Ich esse bei Mama und Papa mit

inkl. 0,00 Cent

Dessert

Crème Brûlée

inkl. 7,90 €

2 Hefeklöße mit Kirschen

inkl. 9,50 €

Quarkstrudel mit Vanillesoße,
Vanilleeis und Schlagsahne

inkl. 7,90 €

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.