

SPEISEN



Hausgemachte Suppen

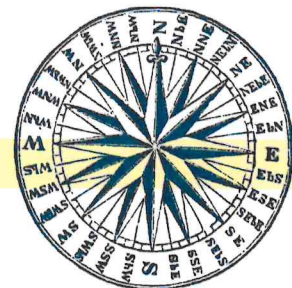
	HP
Tomatensuppe	inkl. 7,10 €
Koserower Fischbouillon mit frischen Kräutern	inkl. 8,20 €
Soljanka	inkl. 7,10 €
Hühnerbrühe	inkl. 7,30 €

Vorspeisen und Salate

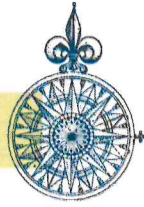
gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Toastecke	inkl. 9,50 €
Gemischter Salat der Saison	inkl. 9,30 €
gebratener Ziegenkäse im Baconmantel an Rucola und Himbeerdressing	inkl. 12,80 €
Tomate Mozzarella	inkl. 9,70 €
Räucherlachsapè mit Frischkäse	inkl. 10,90 €

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

“Ceasar Salad” Römersalat, Croutons, Parmesan und Ceasardressing mit Hähnchenbrust oder gebratenem Lachs

HP

inkl. 17,30 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark, gemischtem Salat, Hähnchenbruststreifen oder Graved Lachs

inkl. 16,30 €

deftiges Bauernfrühstück mit Gurkenfächer

inkl. 12,90 €

großes Matrosenschnitzel mit gebutterten Zwiebeln und Bratkartoffeln

inkl. 21,80 €

Weißer Bandnudeln mit milder Käsesauce und Hähnchenbrust

inkl. 16,50 €

Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Rosmarinkartoffeln

inkl. 25,10 €

Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Kroketten

inkl. 25,80 €

hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade

inkl. 19,90 €

Vegetarische Küche

Spaghetti mit Pesto, Champignons und Parmesan

inkl. 15,10 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark

inkl. 11,50 €

Salatplatte mit Bratkartoffeln und Spiegelei

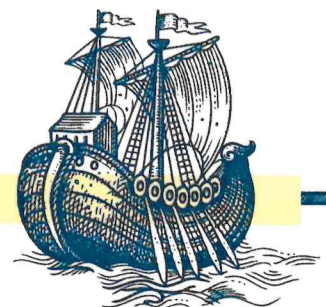
inkl. 15,20 €

gefüllte Paprikaschote auf Pilzragout

inkl. 16,30 €

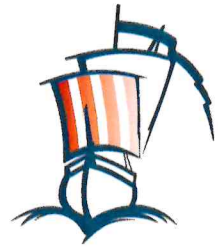
Veggi Burger im Focaccia Brötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Paprika-Chutney

inkl. 15,90 €



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

SPEISEN

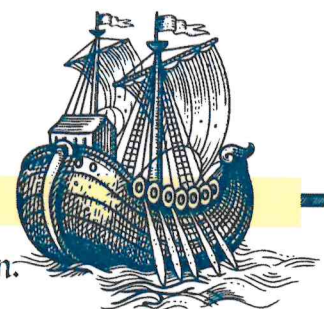


Aus der Fischkombüse

	HP
Haff Zanderfilet an der Haut gebraten mit Kräuterbutter, Möhrengemüse und Kartoffelpüree	inkl. 26,30 €
Heringsfilet in Kräuter-Senf-Kruste mit Salat und Bratkartoffeln	inkl. 20,50 €
Fischteller "Hanse Kogge" - 3 Filets vom Fisch der Saison auf Bratkartoffeln mit einer Schusterstippe nach Art der Küstenfischer	4 € 28,40 €
"Usedomer Fischteller" 4 verschiedene Filets vom Fisch der Saison an einer hausgemachten Remoulade mit Bratkartoffeln	4 € 28,40 €
gedünstete Lachsschnitte auf weißen Bandnudeln mit einer Hummer-Weißwein-Sauce	inkl. 22,90 €
"Duett vom Bratering" hausgemachter Brathering Süß/Sauer und Hering gebraten mit Bratkartoffeln und Salat	inkl. 20,50 €
Ostseescholle gebraten mit Speckwürfeln und Bratkartoffeln	inkl. 26,10 €
Dorsch gebraten oder gedünstet mit Schusterstippe und Salzkartoffeln	inkl. 26,30 €
Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir unseren hausgemachten Gurkensalat.	inkl. 4,90 €

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.

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

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. 5,30 €
Pommes Frites	inkl. 3,80 €
Rosmarinkartoffeln	inkl. 4,20 €
Kroketten	inkl. 4,20 €
Bratkartoffeln, Kräuterbutter oder Knoblauchbutter	inkl. 4,60 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	inkl. 3,80 €
frische Champignons mit Zwiebeln und Kräutern	5 € 11,50 €
Pfeffersauce	inkl. 5,70 €
Barbecuesauce	inkl. 4,20 €
	inkl. 3,80 €

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. 14,50 €

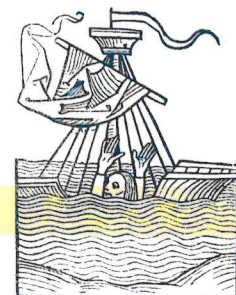
Veggi Burger

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

inkl. 15,90 €

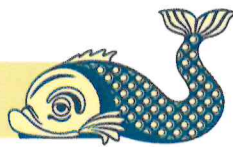
mit Pommes

inkl. 3,80 €



Ein Wrack ist das zuverlässigste Seezeichen.

Für die kleinen Matrosen



Piraten-Fischstäbchen mit
Pommes Frites

HP

inkl. 970 Seefahrercent

Ein kleines Schnitzel mit Spiegelei
und Pommes für Poppei den Seefahrer

inkl. 1070 Goldcent

Paulchen-Panter-Essen
Spaghetti Bolognaise

inkl. 970 Räubercent

kleines Schnitzel mit Spaghetti und Tomatensoße

inkl. 1070 Goldcent

Räuberteller
Ich esse bei Mama und Papa mit

inkl. 0,00 Cent

Dessert

Panna Cotta mit Beerengrütze

inkl. 6,40 €

Creme Brûlée

inkl. 6,40 €

2 Hefeklöße mit Kirschen

inkl. 7,50 €

Quarkstrudel mit Vanillesoße,
Vanilleeis und Schlagsahne

inkl. 6,40 €

2 Kugeln Eis mit Eierlikör und Sahne

inkl. 5,70 €

2 Kugeln Eis mit frischem Obst und Sahne

inkl. 6,40 €

In seichem Wasser fängt man keine großen Fische.

