



Restaurant

ACHTERDECK



SPEISEKARTE





Restaurant

ACHTERDECK



Restaurant

ACHTERDECK

GETRÄNKEKARTE





PFIFFERLINGE

Pfifferling-Cremesuppe, mit eigener Einlage
(g,i,l)
6,90 €

Gebratene Pfifferlinge in Rahm, mit Serviettenknödel und Frühlingslauch
(a, c, g, i)
12,90 €

Medaillons vom Schweinefilet, mit gebratenen Pfifferlingen und Thymiankartoffeln
(g, h, i, j)
16,90 €

Kross gebratenes Zanderfilet, mit gebratenen Pfifferlingen und Serviettenknödel
(a, c, d, g, l)
17,90 €

Entrecote vom Lavasteingrill, auf Pfifferlingen in Rahm und Röstkartoffeln
(c, g, i, j, l)
23,90 €





Restaurant

ACHTERDECK



SPARGELKARTE

Spargelcremesuppe; mit eigener Einlage

(c. g)
5,90 €

300g Beelitzer Spargel (Rohgewicht), neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter

(a. c. d. g. i. l)

dazu

Schinken gekocht oder roh	14,90 €
Schnitzel vom Landschwein	15,90 €
gebratenem Lachsfilet	18,90 €
gebratenem Zanderfilet	18,90 €
gegrillten Riesengarnelen	20,90 €
gegrilltem Entrecote	24,90 €





Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

„AchterDeck“

Wir servieren Ihnen vor allem kreative Fischgerichte, aber auch Pasta, Seafood, Steaks und auch traditionelle Gerichte aus der Region. Frisch zubereitet, kommen nur die besten Produkte auf den Tisch.

Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel. Dafür arbeiten wir hart. Bitte sehen Sie uns nach, wenn trotzdem einmal etwas nicht so klappt. Auch hier arbeiten nur Menschen, denn wir wissen:

„Um einen Gast zu gewinnen, braucht es Jahre, um ihn zu verlieren, genügen ein paar Sekunden.“

Das Team des Restaurants „AchterDeck“ wünscht Ihnen einen guten Appetit.





Restaurant

ACHTERDECK



SUPPEN

Kartoffelrahmsuppe, mit gebackener Blutwurstpraline

(a, c, g, i)

5,50 €

Gebundene Fischsuppe "Achterdeck" mit Ostseefischen, Safran und Gemüsestreifen

(b, d, i, l)

6,50 €

Zitronengras-Currysuppe, mit gebratener Knoblauchgarnele und Koriander

(b, d, g, i, l)

6,90 €

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat der Saison, mit Hausdressing, Gurke, Tomate und Paprika

(a, e, f)

dazu wählen Sie:

gebratene Hähnchenstreifen 11,00€

(e, f, g, 16)

Fetakäse, Oliven und eingelegtes Gemüse 12,00 €

(a, e, g, i, j, 3, 6, 15)

gebratene Knoblauchgarnele 13,00 €

(a, b, d, g, j)

Matjes-Häckerle, auf Pumpernickeltörtchen, Cherrytomaten und kleinem Salatteller

(a, e, f, g, l, h)

8,50 €

Frischer Räucherlachs, mit Sauerrahm, Schnittlauch und Kartoffelrösti

(a, d, c, d, g, i)

9,50 €

Carpaccio vom Rind, mit Olivenoel, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, hausgemachtem Pesto und gerösteten Pinienkernen

(a, c, g, l)

13,50 €

Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.





FÜR DEN KLEINEN HUNGER

In der Folie gebackene Ofenkartoffel, dazu
Sauerrahm und Schnittlauch 6,90 €

(g)

Sauerrahm und Räucherlachs 8,90 €

(d, g)

gebratene Knoblauchgarnelen 11,90 €

(b, d, g)

Räucherfischplatte, Variation vom Räucherfisch mit Senf-Honig-Dip,
Griebenschmalz, knusprigen Bauernbrot

(a, d, c, j)

12,00 €

„Achterdeck“-Burger aus 100% Angusrind, belegt mit Röstzwiebeln, Bacon,
Gewürzgurke, Cheddar Käse und würziger Barbequesauce

(a, c, i, j, 16)

9,00 €

wahlweise auch mit Pommes frites und kleinem Salat

13,00 €

VOM HEIMISCHEN JÄGER

Ragout vom heimischen Schwarzwild, mit Broccoli und gebutterten Spätzle

(a, c, f, g, i, j, l)

15,00 €

Braten vom Usedomer Rotwild, auf Apfel-Rotkraut und gebutterten Serviettenknödel

(a, c, f, g, i, j)

16,00 €

Schnitzel vom Damwild, unter der Preiselbeerhaube,
mit gebratenen Kräuter-Waldpilzen und Haselnuss-Spätzle

(a, c, f, g, i, j)

18,00 €

*** Wir beziehen unser Wildbret exklusiv vom Forstamt Neu Pudagla auf der Insel.**
Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.





FANGFRISCHER FISCH

Fangfrische Matjesfilets „Hausfrauen Art“

(d, g, i, j)

oder

Eingelegte Bratheringe

(a, d, i, j)

oder

Gebratene Heringe mit Bansiner Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln

(a, d, g)

10,00 €

Ganze gebratene Scholle, mit Gurken-Dillsalat und Bansiner Röstkartoffeln

(a, d, g)

14,00 €

Kross gebratenes Zanderfilet, mit Zitronen Buttersauce, Usedomer Fischtüften und confierten Kirschtomaten

(a, d, g, i, l)

17,00 €

Dorschfilet im Safransud, mit Gemüsejulienne und Ricotta-Ravioli

(a, c, d, i, l)

16,00 €

Gebratenes Filet vom Lachs, auf glasiertem grünen Spargel und Basilikum-Kartoffelkissen

(a, c, d, g, i)

18,00 €

Fischplatte „Achterdeck“, Lachs, Zander, Dorschfilet, gebratene Garnele, auf Marktgemüse und Süßkartoffelpüree

(a, b, d, g, l)

20,00 €





Restaurant

ACHTERDECK



VON POMMERSCHEN WIESEN

Pommerscher Schweinebraten, Rahm-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
(g, i, j, l)
12,90 €

**Gebratene Kalbsleber, mit geschmorten Zwiebeln,
glasierten Apfelspalten und Kartoffelstampf**
(a, g, i, l)
13,90 €

**Lammhüfte „Sous Vide“ gegart, in eigenen Sauce, mit Gemüse der Saison
und Kartoffel-Kürbispanache**
(g, i, j, l)
16,50 €

Entrecote vom Lavasteingrill, an Speckbohnen und Kartoffelgratin
(g, i, j, l)
21,50 €

SCHNITZEL-EMPFEHLUNG

Schnitzel vom Landschwein, mit Champignons in Rahm
(a, c, g)

Schnitzel vom Landschwein, mit Paprika-Letscho
(a, c, g)

**Schnitzel vom Landschwein, mit geschmolzenen Zwiebeln
und kleinem Salat**
(a, c, g)

Wählen Sie als Beilage: Röstkartoffeln oder Pommes frites
12,90 €

Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.





Restaurant

ACHTERDECK



PASTAGERICHTE

Pasta Vegetarisch, mediterrane Gemüse, Parmesan-Basilikumpesto
an geschwenkten Tagliatelle

(a, c, f, g, h, i)
10,50 €

Pasta mit Streifen vom Rind, gebratene Streifen von der Angus-Rinderhüfte,
mit Portweinschalotten, Cherrytomaten und Papardelle mit Lauch in Rahm

(a, c, g, i)
14,50 €

Pasta „Garnele“, Knoblauchgarnele mit Tomatenconfit an Frühlingslauch

(a, b, c, g)
16,90 €

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch im Glas, mit Pumpernickel, Schokolade und Mascarpone

(a, c, g)
6,00 €

Crème Brûlée, mit marinierten Beeren und Haselnuss-Eis

(a, c, h, g)
7,00 €

Ofenwarmer Schokoladenkuchen, an Pfefferkirschen und Tonkabohnen-Vanille-Eis

(a, c, g, l)
8,00 €

Käsekomposition, an Fruchtsenf und Trauben

(a, g, j)
12,00 €





UNSERE ROTWEINE IM AUSSCHANK

La Mancha Tinto BIB Spanien, Tempranillo trocken	0,1 l 2,00 €	0,25 l 4,00 €
Trittenheimer Spätburgunder Mosel, Spätburgunder trocken	0,1 l 3,00 €	0,25 l 7,00 €
MAN Vintners Südafrika, Cabernet Sauvignon, trocken	0,1 l 3,30 €	0,25 l 7,50 €
Terlaner Graubernatsch Südtirol, Graubernatsch, trocken	0,1 l 3,50 €	0,25 l 8,50 €
Mas Donis Barrica Spanien-Capcanes, trocken	0,1 l 2,00 €	0,25 l 4,00 €
Piedra Negra Malbec Argentinien, Malbec, trocken	0,1 l 4,00 €	0,25 l 9,50 €

UNSERE WEISSWEINE IM AUSSCHANK

Deutsches Weintor Pfalz, Qualitätswein, trocken	0,1 l 2,00 €	0,25 l 4,50 €
Einblick N° 1 Mosel, Riesling, trocken	0,1 l 2,50 €	0,25 l 6,20 €
Trittenheimer Altärchen Mosel, Riesling, Spätlese trocken	0,1 l 2,80 €	0,25 l 5,60 €
Trittenheimer Apotheke Mosel, Riesling, trocken	0,1 l 3,00 €	0,25 l 6,50 €
Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc Südfrankreich, trocken	0,1 l 2,80 €	0,25 l 7,00 €
Pinot Grigio del Veneto IGT Venetien, Grauburgunder, trocken	0,1 l 3,00 €	0,25 l 7,00 €

UNSERE ROSÉWEINE IM AUSSCHANK

Les Fumées Blanches Rosé Südfrankreich, Cuvée Merlot, Cabernet Franc, Colombard, Tannat, trocken	0,1 l 2,80 €	0,25 l 7,00 €
Sophie Helene Rosé Pfalz, Cuvée Cabernet, Dornfelder, trocken	0,1 l 3,50 €	0,25 l 8,50 €
Santa Digna Reserva Rosé Chile, Cabernet Sauvignon, trocken	0,1 l 3,80 €	0,25 l 9,50 €





BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,30 €
Krusovice Dunkel	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,30 €
Büble Weißbier, hell	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,30 €
Alster	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,30 €

AUS DER FLASCHE

Büble Weißbier, alkoholfrei	(a)	0,5 l	4,30 €
Rostocker Pilsener	(a)	0,5 l	4,30 €
Störtebeker Weizen, alkoholfrei	(a)	0,5 l	4,30 €
Störtebeker Roggen Weizen	(a)	0,5 l	4,30 €
Störtebeker Bernstein Weizen	(a)	0,5 l	4,30 €
Störtebeker Freibier, alkoholfrei	(a)	0,33 l	2,60 €
Vitamalz	(a)	0,33 l	2,60 €
Berliner Weiße	(a)	0,33 l	2,60 €

Erdbeere, Pfirsich, Lime, Maracuja, Weißer Holunder, Waldmeister, Himbeere, Grenadine, Cranberry

ALKOHOLFREI

Pepsi	(1, 14)	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,50 €
Pepsi light	(1, 9, 11, 14)	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,50 €
Mirinda	(1, 6)	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,50 €
7up		0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,50 €
Selters Sprudel, Medium, Naturell	0,25 l	1,80 €	0,75 l	3,50 €	
Gerolsteiner Medium			0,75 l	3,50 €	
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	(1, 13)		0,2 l	2,60 €	

SÄFTE

Klindworth Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin, Kirsche, Banane, Johannisbeer, Tomate		0,2 l	2,40 €
Apfelschorle	0,2 l	3,20 €	0,4 l 5,50 €





USEDOMER ACHTERWASSER

Klarer	2 cl	2,50 €	Kümmel	2 cl	2,50 €
Kräuter	2 cl	2,50 €	Williams Christ	2 cl	3,80 €
Obstler	2 cl	2,50 €	Zwetschgenwasser	2 cl	3,00 €

KRÄUTER

Jägermeister	2 cl	2,00 €	Underberg	2 cl	2,00 €
Kümmerring	2 cl	2,00 €	Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Averna	2 cl	2,50 €	Ramazotti	2 cl	2,50 €
Fischargeist	2 cl	2,50 €			

COGNAC & WEINBRAND

Asbach Uralt	2 cl	2,00 €	Hennessy VSOP	2 cl	6,00 €
--------------	------	--------	---------------	------	--------

APERITIF

Martini (Rosso/ Bianco/ ExtraDry)	5 cl	2,00 €
Sandemann Sherry (Dry/ Dry Secco/ Cream)	5 cl	3,00 €
Campari	4 cl	2,50 €

EDLE BRÄNDE & LIKÖRE

Zitronengeist	2 cl	4,00 €	Williams-Christ-Brand	2 cl	4,00 €
Himbeergeist	2 cl	4,00 €			

SÜSSES FÜR DIE DAMEN

Sanddornlikör	2 cl	4,00 €	Kräuterlikör-Orange	2 cl	4,00 €
Quittenlikör	2 cl	4,00 €			





Restaurant

ACHTERDECK



SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco	0,75 l	11,50 €	Glas Prosecco	0,1 l	3,70 €
Rotkäppchen Sekt	0,75 l	15,00 €	Glas Sekt	0,1 l	4,00 €
Schloß Vaux	0,75 l	35,00 €			
Deutscher Sekt nach der Champagner-Methode hergestellt mit besonderer Cuvée.					
Coq Rouge, Cuvée reserve, Brut			0,75 l		50,00 €

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Glühwein, hausgemacht	2,50 €
Nordischer Grog, mit Honig und geschlagener Sahne	3,00 €
Irish Coffee, irischer Whisky, brauner Zucker, Kaffee, Sahne	4,00 €
Pharisäer, Rum, Zucker, Kaffee, Sahne	4,00 €
Französischer Kaffee, Grand Marnier, Kaffee, Sahne	4,00 €
Italienischer Kaffee, Amaretto, Kaffee, Sahne	4,00 €
Holländischer Kaffee, Eierlikör, Kaffee, Sahne	4,00 €
Rüdesheimer Kaffee, Asbach Uralt, Zucker, Kaffee, Sahne	4,00 €
Russische Schokolade, Wodka, Schokolade, Sahne	4,00 €
Schokolade mit Baileys,	4,00 €
Schokolade mit Amaretto	4,00 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	1,90 €	Kännchen Kaffee	3,10 €
Espresso	2,10 €	Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	2,80 €	Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	3,30 €		
Latte Macchiato Karamell, Haselnuss, Vanille			3,40 €
Tasse Schokolade	1,80 €	Känn. Schokolade	3,10 €
Glas Tee	1,90 €	Kännchen Tee	2,80 €





WEINKARTE

Einblick N° 1, Mosel, Riesling trocken.

Leicht, spritzig, harmonisch: "Klar, herrlich viel Frucht, etwas Äpfel, weich und füllig".

17,50 €

Trittenheimer Apotheke, Mosel, Riesling Spätlese trocken.

Die Mineralität des Weines ergibt sich aus der Schiefereauflage und durchströmt die Zunge kraftvoll, ohne dabei die Frucht und Leichtigkeit des Rieslings zu verleugnen.

19,00 €

Spätburgunder Rotwein, Mosel, Spätburgunder trocken.

Handlese und Verarbeitung, wie auch die Gärung im Holzfass tragen zum typischen Fruchtcharakter bei. Präsentiert er sich zart vom Holz geküsst mit einem Bukett und Geschmack von roten Waldfrüchten.

20,50 €

Kosmopolit, Nahe, QbA, trocken, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot.

Somit einem Bordeaux sehr ähnlich. Fruchtige, feinwürzige Aromen, im Geschmack harmonisch, weich und nicht zu schwer.

29,00 €

MAN Vintners, Cabernet Sauvignon

Dieser Wein präsentiert sich frisch, jung und unkompliziert. Die Trauben dieses Weines sind konzentriert mit einer würzigen mineralischen Note.

19,00 €

Les Fumées Blanches Rosé; Südfrankreich, trocken

Fruchtige Rosé-Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Colombard und Tannat mit Aromen von roten Johannisbeeren, Pink Grapefruit und Zitrusfrüchten.

20,00 €





Restaurant

ACHTERDECK



Unsere Restaurant Öffnungszeiten

Täglich geöffnet ab 8:00 Uhr -23:00 Uhr
Warme Küche von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Telef. Tischreservierung erbeten unter
(03 83 78) 55 254



Restaurant Achterdeck

Strandpromenade 27

17429 Seebad Bansin

Tel.: 038378 / 66363

www.bansiner-hof.de

