



Restaurant

ACHTERDECK



SPEISEKARTE





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



VORSPEISEN

Panna Cotta vom Feldsalat, mit gebratenem Spargel und gebeiztem Sanddorn-Lachs
(d, e, j)
16,50 €

Terrine vom heimischen Wild, an Mispel-Chutney, Wildkräutersalat
und gebackenen Brioche
(a, c, g, h, i, j)
18,50 €

Marinierter Salat von der Kalbszunge, mit Radieschen, Spargel und Gartenkresse
(j)
14,50€

SUPPEN

Bärlauch-Cremesuppe, mit Streifen von Wild-Pastrami
(e, f, g)
8,50 €

Spargel-Cremesuppe, mit Kerbel-Crôutons
(a, c, g)
8,50 €

Großer Salatteller vom Inselmarkt, mit Blattsalat, Gurken, Paprika, Tomaten
und gebratenen Garnelen
(b, c, g, l, 18)
13,50 €

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





Restaurant

ACHTERDECK



PASTAGERICHTE

Gefüllte Caccavelle Pastamuschel, mit Lachs, Spargel und Bärlauch in Safran-Velouté

(a. c. d. g)

14,50 €

Gefüllte Ravioli, mit Austernpilzen, Spargel, Tomate mit frischem Rucola und Peccorino-Sauce

(a. c. g. i)

14,50 €

VON POMMERSCHEN WIESEN

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, mit Austernsaitlingen, jungem Marktgemüse und Kartoffelgratin

(a. g. h. i)

24,50 €

Gerösteter Schweinebauch, mit Fingermöhren und Röstzwiebel-Bärlauchpüree

(a. g. i)

9,50 €

AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Usedomer Wildbraten, mit Apfelrotkohl, Koriander-Spitzkohlsalat und Bärlauchknödel

(a. c. e. g. h)

18,50 €

Rosa gebratene Wildsteaks, auf Zwiebelcreme mit Portwein-Feigensauce, Brokkoli-Rosen und Herzoginkartoffeln

(a. c. i)

21,50 €

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





Restaurant

ACHTERDECK



FANGFRISCHER FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet, auf Zwiebelcreme mit gesalzenen Zitronen,
Gurkengemüse und Butterkartoffeln

(a, d, g, i)

14,50 €

Kross gebratenes Zanderfilet, an rote Beete Creme, Spargel, Blumenkohlrosen
und gebackenem Reis

(a, c, d, e, i)

14,50 €

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel, mit warmer Vanillesauce und Creme-Eis

(a, c, g, 4, 9, 15, 16, 18)

5,50 €

Erdbeer-Blätterteig-Cremeschnitte, mit Erdbeer-Joghurt-Eis

(a, c, g)

7,50 €

Rhabarber-Pinienkerntarte, mit Joghurtcreme und Waldmeister-Eis

(a, c, g, h)

8,50 €



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





UNSERE LUNCHKARTE VON 12⁰⁰ BIS 17⁰⁰ UHR

Fisch-Cremesuppe, mit Safran und Wurzelgemüse
(a, b, d, g, i)
8,50 €

Gebratenes Schweineschnitzel, mit Chefsalat nach Art des Hauses,
mit Tomaten, Gurke, Ei und Sesamdressing
(a, c, j, k)
10,50 €

Schnitzel vom Landschwein, mit Champignon-Sauce, Pommes frites oder
Bratkartoffeln
(a, g)
10,50 €

Pullet pork Burger vom Wildschwein, mit Süßkartoffel frites
und Paprika-Lauchzwiebel-Dip
(a, c, g, h)
10,00 €

Schweinerückensteak „Au four“, mit Ragout fin und Käseüberbacken,
Erbsengemüse und Pommes frites
(a, c, g, i, j)
10,00 €

Schweinerückensteak mit grünem Spargel, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln
(a, c, g, i)
14,00 €

Fangfrische ganze Scholle, mit Gurkensalat und Bratkartoffeln
(a, c, g, i, j)
10,50 €

Gebratenes Dorschfilet, mit Senfsauce, Wurzelgemüse und Butterkartoffeln
(a, c, d, f, g, h, i, j)
10,50 €

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





Restaurant

ACHTERDECK



Restaurant

ACHTERDECK

GETRÄNKEKARTE





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 €
Der Mönch Nahe QbA, Rotweincuvée, trocken 0,25 l 11,50 €		0,1 l 4,50 €
Kosmopolit Nahe QbA, Rotweincuvée, trocken 0,25 l 11,50 €		0,1 l 4,50 €
Mas Donis Barrica Spanien-Capcanes, trocken	0,1 l 2,00 €	0,25 l 4,00 €

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 Zwickel, naturtrüb	(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

Scavy & Ray Piccolo	0,2 l	5,00 €			
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

