



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

Bunte Tomatentarte, mit geräuchertem Knoblauch und mariniertem Feldsalat

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

10,00 €

Mariniertes Matjesfilet, auf Fenchel-Grapefruitsalat mit Joghurt, frische Pfifferling, Shisokresse und Limettendressing

(d, g, h, j, 15, 18)

13,50 €

SUPPEN

Kürbis-Cremesuppe, mit geräucherter Garnele und confierten bunten Tomaten

(a, b, c, g, i, 15, 18)

8,50 €

Fisch-Cremesuppe, mit Fenchel
und gebratenen Lachswürfeln in Koriander-Ingwerbutter

(a, c, d, g, i, 15, 18)

8,50 €

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





PASTAGERICHTE

Tagliatelle in Feldsalat-Pesto, mit Ziegenkäse und frischen Pfifferlingen
(a. c. e. f. i. 4, 6, 18)
15,50 €

Gefüllte Ravioli, mit geschmolzenen Tomate und Pfifferlingen
(a. c. g. i. 15, 18)
16,50 €

VON POMMERSCHEN WIESEN

Geschmorte Kalbsroulade, Fingermöhren,
und Pastinaken-Kartoffelstampf mit geröstetem Knoblauch
(a. g. i. j. 15, 18)
17,50 €

Kaninchenrücken auf Quittengeleesauce, mit Spitzkohl-Kürbisgemüse
und Dauphine-Kartoffeln
(a. c. g. h. i. 3, 6, 15, 16, 18)
17,50 €

AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Burgunderbraten vom heimischen Wild, mit Apfelrotkohl
und Süßkartoffel-Marongratin
(a. c. g. j. 4, 15, 16, 18)
18,50 €

Gebackene Roulade vom Wild, mit Petersilien-Pfifferling-Füllung, Selleriegemüse,
Brokkoliröschen und Kartoffelnudeln
(a. c. g. i. 15, 18)
18,50 €

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





Restaurant

ACHTERDECK



FANGFRISCHER FISCH

Ostseescholle -im Ganzen gebraten-, mit frischem Gurkensalat und Bratkartoffeln

(a. d. i. 15)

14,50 €

Gebratenes Heilbuttfilet, mit gebratenem Pak-Choy
und Kürbisrisotto

(a. d. g. i. 15)

17,50 €

Kross gebratenes Red Snapperfilet, unter der Apfel-Meerrettichkruste,
auf Tomaten-Fenchelgemüse und Wildkräuterkartoffeln

(a. c. g. i. 4, 15)

17,50 €

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschnitte, mit Creme-Eis

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

6,50 €

Zweierlei von der Marille, mit Tonkabohnen-Panna Cotta und Schokoladeneis

(a. c. g. 18)

7,50 €



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





UNSERE LUNCHKARTE VON 12⁰⁰ BIS 17⁰⁰ UHR

Bunter Blattsalat, mit Brombeer-Vinaigrette, Wildschinken und geröstetem
Walnussbrot
(a, c, g, j, 3)
13,50 €

Schweineschnitzel „Hamburger Art“, mit Spiegelei, Erbsengemüse und Pommes frites
(a, c, g, 15, 16, 18)
10,00 €

Zwiebel-Rostbraten vom Roastbeef, mit geschmolzenen Zwiebeln, frischem
Gartensalat
und Bratkartoffeln
(a, g, j, 15)
18,50 €

Nackensteak vom Landschwein, mit geschmorten Zwiebeln
und Folienkartoffel mit Kräuterquark
(g, 6, 18)
14,00 €

Gebratenes Dorschfilet, auf Senf Gurken-Gemüse und Dillkartoffeln
(a, d, 15)
13,00 €

Gebratenes Schollenfilet, mit Speck-Zwiebelstippe, Kohlrabi-Gemüse und
Salzkartoffeln
(a, d, 15)
13,00 €

Im Ofen geröstete Pfirsiche, mit frischem Estragon und Pistazien-Eis
(g, 15, 16)
5,50 €

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 €
Kosmopolit, Nahe QbA, Cuvée, trocken €	0,1 l 4,50 €	0,25 l 11,50 €
Der Mönch, Nahe QbA, Cuvée trocken €	0,1 l 4,50 €	0,25 l 11,50 €

UNSERE WEISSWEINE IM AUSSCHANK

Erste Versuchung, Pfalz, Rivaner, trocken	0,1 l 2,60 €	0,25 l 6,00 €
1 Glas - Sauvignon Blanc Rumänien, trocken 6,00 €	0,1 l 2,50 €	0,25 l
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 €
1 Glas - Rosé Rumänien, Cuvée aus roten Trauben, trocken	0,1 l 2,50 €	0,25 l 6,00 €





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 €
Paulaner 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

Weizenbier, 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 €			





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





Restaurant

ACHTERDECK



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| a. Glutenhaltige Getreide | b. Krebs- & Schalentiere |
| c. Eier & Eierzeugnisse | d. Fisch & Fischerzeugnisse |
| e. Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse | f. Soja & Sojaerzeugnisse |
| g. Milch & Milcherzeugnisse | h. Schalenfrüchte |
| i. Sellerie & Sellerie | j. Senf & Senferzeugnisse |
| k. Sesamsamen & Erzeugnisse | l. Schwefeldioxid & Sulfide < 10 ppm |
| m. Weichtiere & Weichtiererzeugnisse | n. Lupine & Lupinenerzeugnisse |

- | | | |
|-------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Farbstoff | 3. Konservierungsstoff | 4. Geschwefelt |
| 5. mit Phosphat | 6. Antioxidationsmittel | 7. Geschmacksverstärker |
| 9. Süßungsmittel | 11. Phenylalaninquelle | 13. Chininhaltig |
| 14. koffeinhaltig | 15. Stärke | 16. Eiklar |
| 17. Sojaweiweiß | 18. Milcheiweiß | |

