



SPEISEN & GETRÄNKE



HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant Achterdeck.

Wir sind stolz darauf, Ihnen frische, saisonale und so weit wie möglich regionale Produkte anzubieten.

Entspannen Sie sich, genießen Sie die Zeit bei uns, und lassen Sie sich von Frau Meißner und ihrem freundlichen Serviceteam verwöhnen.

Unser Küchenchef Tim Albrecht und seine Crew haben eine Vielzahl von köstlichen Gerichten für Sie zusammengestellt, die die traditionelle, regionale Küche mit modernen Komponenten verbindet. Genießen Sie seine spannenden Kompositionen.

Besonders hinweisen möchten wir auf unsere größer werdende Auswahl an vegetarischen Gerichten, die sich nicht nur in Zeiten steigender Fleischpreise wachsender Beliebtheit erfreuen.

Gönnen Sie sich zum Abschluss eine kleine Süßigkeit von der Dessertkarte, die regionale Käseauswahl oder einen Espresso.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt.

Christina Meißner
Restaurantleiterin

Tim Albrecht
Küchenchef

&

das gesamte Team vom Restaurant Achterdeck



VORSPEISEN

Birnen-Carpaccio^h

mit geräuchertem Bauernschinken, Nüssen, Rucola, Parmesan
und Honig-Balsamico-Dressing

7,90 €



Herbstliche Kürbis Bruschetta^a

7,90 €



Ziegenkäse^h

mit karamellisierten Thymian-Zwetschgen, Nüssen und Feldsalat

10,90 €

SUPPEN

Tomatisierte Fischsuppe^{d, i}

von Usedomer Fischen, mit Wurzelgemüse

9,90 €



Cremige Pfifferlingsuppe^m

mit Speck-Kartoffel-Stroh und Petersilien-Pesto

9,90 €



Heiße Bloody Mary^{a, c}

mit gebackenem Staudensellerie

6,90 €



Consommé vom Kürbis^{a, c}

mit Pfifferling-Maultaschen

7,90 €

SALAT

Kleiner gemischter Herbstsalat ^M

5,90 €



Großer Herbstlicher Salat ^M

mit Cranberry-Sauce

8,90 €

FISCH

Filet vom Kabeljau a, c, d

gebraten, an Dreierlei von der Linse, mit Kürbis-Gemüse
22,90 €



Ganze Scholle – gebraten a, c, d

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
25,90 €



Filet vom Zander a, c, d

gebacken im Filo-Teig, auf Kürbis-Chorizo-Püree,
mit Pfifferling-Spitzkohl-Gemüse
23,90 €



Filet vom Seebarsch a, c, d

gebraten auf Kürbis-Creme, mit Pfifferlingen und Petersilien-Knödeln
23,90 €

FLEISCH

Getrüffeltes Steak aus der Hirschkeule a, c, m

auf weißem Zwiebel-Püree, mit Pfifferlingen, Bundmöhren, eingelegten Kirsch-Schalotten und geröstetem Baumkuchen mit Pumpernickel-Bröseln

29,90 €



Gebratene Kalbsleber m

auf Kürbis-Kartoffel-Stampf und gebratenen Zwiebeln

18,90 €



Achterdecks Big Beef Burger (200 g*) a, c, m

mit Camembert überbacken, auf Kräuter-Knoblauch-Mayonnaise,
mit Röstzwiebeln und Tomaten,
dazu Pommes Frites

17,90 €



„Eine Schaufel Glück“

Unser Schweineschnitzel „Wiener Art“ a, c, m

mit Rahmpfifferlingen und Kürbis-Kartoffel-Stampf

BASIC (170g**)

18,90 €

XL (2 x 170g**)

23,90 €

*) Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

**) Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht inkl. Panade

VEGETARISCH

Gebackenes Rotkohl-Steak a, h

mit Ziegenkäse, fermentierten Walnüssen und mariniertem Rucola.

10,90 €



Vegetarischer Burger a, c, m

mit Ziegenkäse überbacken, Kürbis, Rucola, Kräuter-Creme,
dazu Süßkartoffel-Pommes Frites

16,90 €



Kürbis-Risotto

mit Rucola und Parmesan

14,90 €



Pasta mit Rahmpfifferlingen a, c, m

und Kirschtomaten

16,90 €



DESSERT

Birnen-Crumble ^{a, c, m}

mit Vanille-Eis

8,90 €



Grießschmarrn ^{a, c, m}

mit Apfelspalten und Vanille-Eis

8,90 €



Kugel Eis nach Wahl

2,00 €



Käse-Souffle ^{a, c, m}

mit geröstetem Rosmarin-Brioche

6,90 €



Aus der Region

Auswahl von Züssower Käsespezialitäten ^m

mit Fruchtsenf und Erdbeeren

10,90 €



ZUM NACHMITTAG

Omas Landkuchen ^{a, c}

(Bitte fragen Sie unseren Service nach dem heutigen Angebot)
5,50 €

Leicht geeiste Windbeutel

mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis
6,90 €

Herbstliche Eisbecher

Erdbeer Eisbecher

mit Waldmeister, Eierlikör, Schokostreuseln und Amarettini
7,50 €

Himbeer-Stachelbeer-Joghurt Eisbecher

mit Sahne und Schokoladensauce, dazu Baiser-Flocken
7,50 €