

Frühstück

STARTREN SIE GESTÄRKT IN DEN TAG!

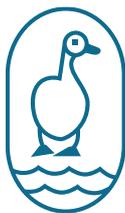
Und das erwartet Sie: Brot, helle Brötchen und verschiedene Vollkornbrötchen, Marmeladen, Honig, Nutella, Butter, Margarine, Wurst, Käse, Räucherlachs, Tomate-Mozzarella, gekochte Bio-Eier, Bio-Rühreier mit Tomate, Rühreier mit Speck und Zwiebel, Früchte- und Naturjoghurt, Eiersalat, Geflügelsalat, Obstsalat, zwei verschiedene vegane Salate und Brotaufstriche, Cornflakes, Müsli, Orangensaft, Mineralwasser, Tee & Kaffee
Je nach Gästezahl als serviertes Frühstück oder als Buffet
Bitte melden Sie sich an!
Täglich 08.00-10.00 Uhr
17,50 € inklusive Getränke

Für den individuellen Tausch von Beilagen erlauben wir uns, 1,50 € zu berechnen.

Einzelne Speisen können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie uns bei Lebensmittelunverträglichkeiten. Danke!

Liebe Gäste,

Frisch und aus der Region von kleinen Betrieben schmeckt einfach besser, auch wenn diese Produkte manchmal einen Tick teurer sind. Probieren Sie den Ziegenkäse aus Regow, die Burger von leckerem Rindfleisch aus Bergsdorf, Salami von Richards Wild aus Dannenwalde oder unsere Eier vom Bio-Gut oder unser Zieglerbräu aus Zehdenick. Wir wünschen guten Appetit!



ALTERHAFEN.DE

UNSERE SPEISEN

Unsere Empfehlungen

REGOWER HÄPPCHEN

VOM SCHLEUSENHOF REGOW

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit einem Cranberry-Chutney, einem Salatbouquet und Baguette
9,50 €

STEAKPLATTE FÜR ZWEI

Steak vom Duroc-Schwein (450g), Brust vom Maishähnchen - dazu zwei verschiedene Dips, geschmorte Rotweinzwiebeln, Tomaten-Zucchini-Gemüse, Süßkartoffelstampf und Kartoffelspalten
42,50 €

MOORBIRNE - VOR ODER NACH DEM ESSEN

BRENNEREI SCHEIBEL SCHWARZWALD

Qualitätsbrand mit getrockneten Birnen im Holzfass nachgereift. Schmecken Sie die intensive Birne mit ihrem torfig-rauchigen Charakter
2cl - 3,90 €



Alter Hafen

Am Ziegeleipark Mildenberg

Suppen

WALDPILZSÜPPCHEN

VEGETARISCH

Von frischen Pfifferlingen

7,50 €

KALTES GURKENSÜPPCHEN

VEGETARISCH

Mit Granatapfel und Kresse

6,50 €

KOKOS-MANGO-SÜPPCHEN

VEGAN

Fruchtig-Samtiges Süppchen mit Curry und

Süßkartoffelchips

6,50 €

Kleine Speisen

SOMMER-HUMMUS

VEGAN

Pikantes Kichererbsen-Püree mit Zucchini

und Kirschtomaten aus der Pfanne,

Petersilie und - veganem Baguette

7,50 €

WÜRZFLEISCH

Vom Schwein mit Käse überbacken,

Baguette

7,50 €

REGOWER HÄPPCHEN

VOM SCHLEUSENHOF REGOW

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit

einem Cranberry-Chutney, einem

Salatbouquet und Baguette

9,50 €

HAUSGEBEIZTER LACHS

Mit Dill gebeizt auf einem Apfel-Lauch-

Salat - dazu Baguette und Kräuter-Butter

9,50 €

PFIFFERLINGSTATAR

VEGETARISCH

Tatar von frischen Pfifferlingen mit

Frischkäse - dazu ein Salatbouquet und

Baguette

9,80 €

Desserts & Eis

EISCAFE

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

5,60 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

Weißer Schokolade & zartbitter mit

Erdbeermark und Sahne

6,60 €

CREME CATALANA

Crème Brûlée mit Orangen - dazu ein

Melonen-Sorbet

6,90 €

KLEINE KÜHLE

Eine Kugel Vanilleeis mit

Erdbeermark und Sahne

4,00 €

KINDERGLÜCK

Zwei Kugeln Smarties-Eis mit Sahne

4,80 €

KLEINER SCHWEDE

Zwei Kugeln Vanilleeis mit

Apfelmus, Eierlikör und Sahne

6,50 €

MELONENEIS

VEGAN

Zwei Kugeln fruchtiges Meloneneis mit

Mango-Sauce

6,50 €

CHERRY, COOKIE & VANILLA

VEGAN

Zwei Kugeln Kirsch-Vanille-Eis mit

kleinen Gebäckstückchen - dazu Mangomark

6,50 €

SCHOKOLADENEISBECHER

Eine Kugel Stracciatella und zwei Kugeln

Schokoladeneis mit Schokoladensauce und

Sahne

7,80 €

PORTION PFIFERLINGE

Mit Zwiebeln gebraten

9,50 €

Für die Kids

KNUSPER-NUGGETS

Mit Pommes frites

5,50 €

FISCHSTÄBCHEN

Mit Kartoffelstampf und Gurkensalat

5,50 €

RÄUBERTELLER

0,00 €

FRUCHTIGE LIMONADEN GEGEN DEN DURST

Rharbarber-Limonade von PROVIANT/

Basilikumlimonade von THE BASIL/

Watermelon Mint von Gerolsteiner

0,331 - 3,80 €

Getränke-Empfehlungen

LEICHTER COCKTAIL FÜR VOR UND NACH DEM ESSEN

Martini-Fiero mit Tonic, Soda und Grapefruit im großen Ballon-Glas - **mit oder ohne Alkohol**

6,90 €

oder

The Basil - Grüner Basilikum-Citrus-Cocktail mit Soda und einem Schuss Gin

6,90 €

ZIEGLERBRÄU

ZEHDENICKER BRAUEREI

Klassisches Helles mit Hopfen aus der Hellerau. Die ausgewogene Mischung von Hopfen und Malz und dem natürlichen Zehdenicker Grundwasser gibt dem Bier die goldgelbe Farbe, einen angenehmen malzigen Geschmack und eine leichte Bitterkeit. Das Aroma ist süßlich-würzig. Unbedingt probieren!

0,41 - 4,50 €

BERGSDORFER CARPACCIO

VOM BERGSDORFER WIESENRIND

Mit frischen Pfifferlingen, Salatbouquet, Parmesansplitter und

Baguette

12,50 €

DREIERLEI VOM SCHLEUSENHOF

CAPRIOLENHOF REGOW

Drei verschiedene Sorten Bio-Ziegenkäse mit unterschiedlicher Reifegraden,

Antipasti, Cranberry-Chutney, Baguette und Kräuter-Butter

15,90 €

REGIOPLATTE

CAPRIOLENHOF/ RICHARDS WILD/ ÖKO-GUT

Ziegenkäse vom Schleusen Hof, Wildsalami von Richards Wild, Kleiner Salat von

Eiern aus dem Ökogut -dazu Kräuterbutter und Baguette

14,80 €

Salate

ZEHDENICKER SALAT

Kleine Salatvariation mit einer Waldbeer-Vinaigrette - dazu Baguette

4,80 €

SOMMERSALAT

Salatbowl mit Blattsalaten, Cocktail-Tomaten, Gurke, Orangenfilets,

Granatapfelkernen und Hirtenkäse - dazu eine Waldbeer-Vinaigrette

8,90 €

DAZU WAHLWEISE

Roastbeef-Streifen oder hausgebeizter

Lachs

12,50 €

Hauptgänge

BACKKARTOFFEL

VEGETARISCH

Mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbouquet

9,50 €

ROTE BETE BURGER

VEGAN

Nussig und mit leichter Schärfe - mit einem veganen Laugenbrötchen, Hummus, Salsa-Sauce und Rotwein- zwiebeln - dazu Süßkartoffelpommes mit veganer Majonäse
15,80 €

SOMMER-PASTA

VEGAN

Pasta mit geräuchertem Tofu, Mango, Curry, Zucchini und Cocktailtomaten, Süßkartoffelchips und Salat-Bouquet
15,90 €

PIFFERLINGSPASTA

VEGETARISCH

Pasta mit Rahm-Pfifferlingen, Parmesan und Rucola/ 18,90 €

STRAMME BRISE

USEDOM-FISCH

Matjesfilets, dazu eine Apfel-Remoulade, Bratkartoffeln und Gurkensalat
16,50 €
Alternativ mit Brot
11,50 €

ELBSCHIFFER

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit einer Champignon-Rahm-Sauce und wahlweise Kroketten oder Bratkartoffeln
16,90 €
Alternativ mit **gebratenen Pfifferlingen** und Bratkartoffeln
22,90 €

SCHNITZEL AU FOUR

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit Würzfleisch überbacken - dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Kroketten
19,50 €

MILDENBURGER

BERGSDORFER WIESEN RIND

Burger (200g) mit Portweinzwiebeln, kross gebratenem Bacon, rotem Cheddar und einer Barbecue-Sauce - dazu wahlweise Steakhouse- oder Süßkartoffel-Pommes
Mit Steakhouse-Pommes: 16,50 €
Mit Süßkartoffel-Pommes: 18,00 €

MAISHÄHNCHEN

Brust vom Maishähnchen mit einer Pesto-Haube - dazu eine Pariser Sauce, Tomaten-Zucchini-Gemüse und Süßkartoffelstampf
19,80 €

TOMAHAWK-STEAK

VOM DUROC-SCHWEIN

Großes Kotelett vom Duroc-Schwein herzhaft gebraten, Schmorzwiebeln, Kartoffelspalten und Sour Cream
24,80 €

FISCHDUETT

Filet von Zander und Rotbarsch - an Gurkenrahm - dazu Kartoffelstampf
23,80 €
Alternativ mit Rahmpfifferlingen
28,50 €

FISCHPLATTE FÜR ZWEI

Filets von Zander und Rotbarsch & Garnelen - dazu Gurkenrahm und ein Risotto - vorab ein kleiner Salat
42,00 €

... UND DER FISCH MUSS SCHWIMMEN!

VOM WEINGUT KARL PFAFFMANN

Fischwein Cuvée Grauburgunder- Weißburgunder trocken

finessenreich mit den saftigen Aromen von Apfel, Birne und Melone - ein Hauch von Zitrone im feinwürzigen Finale- genießen Sie eine Flasche zu zweit!
Fl. 0,7l - 21,50 €

RUMPSTEAK

Rumpsteak Argentinien (200g) mit einer Rotweinsauce, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf
26,90 €

STEAKPLATTE FÜR ZWEI

Steak vom Duroc-Schwein (450g), Brust vom Maishähnchen - dazu zwei verschiedene Dips, Schmorzwiebeln, Tomaten-Zucchini-Gemüse, Süßkartoffelstampf und Kartoffelspalten
42,50 €