

Liebe Gäste,

Frisch und aus der Region von kleinen Betrieben schmeckt einfach besser, auch wenn diese Produkte manchmal einen Tick teurer sind. Probieren Sie in der Saison den Ziegenkäse aus Regow, die Burger von leckerem Rindfleisch aus Bergsdorf, Matjes vom kleinen Familienbetrieb Smykala bei Wolgast, Burger und Salami von Richards Wild aus Dannenwalde, Käse vom Bauernhof Bodien in Bergsdorf, Forellenkaviar & Karpfenschinken von der Fischzucht Zippelsförde oder Eier vom Bio-Hof in Falkenthal. Im Winterhalbjahr bieten wir zudem Wildfleisch aus den heimischen Wäldern an.

UNSER VERANSTALTUNGSPROGRAMM IM ERSTEN QUARTAL

... FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE UNTER alterhafen.de/kalender

IN EIGENER SACHE

Um auch in Zukunft guten Service bieten zu können, bilden wir aus - bitte haben Sie Nachsicht mit unseren Azubis, die Sie an ihrem Namensschild erkennen.

DANKE!



ALTERHAFEN.DE

UNSERE OSTERKARTE

Unsere Oster-Empfehlungen

BÄRLAUCHSUPPE

VEGETARISCH

Cremiges Bärlauchsüppchen mit Gemüsestroh
6,50 €

OSTERLAMM

Geschmorter Lamnbraten mit einer Honig-Thymiansauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
22,00 €

GEBACKENE FORELLE

FISCHZUCHT ZIPPELSFÖRDE

Forelle (400g) auf einem Gemüsebett, dazu Petersilienkartoffeln
19,20 €



OSTERCOCKTAIL

UNSER DRINK DES MONATS

Eierlikör, Vanille Wodka, Kaffeelikör, Eis, Schokolade
7,90 €



Alter Hafen

Am Ziegeleipark Mildenberg

Suppen

FRÜHLINGSSÜPPCHEN

Mediterranes Kaninchensüppchen mit
Wurzelgemüse, Kartoffeln und Oliven
7,90 €

BÄRLAUCHSUPPE

VEGETARISCH

Cremiges Bärlauchsüppchen mit
Gemüsestroh
6,50 €



Kleine Speisen

GEMÜSETATAR

VEGAN

Fein Geschnittenes von Möhrchen,
Sellerie, rote Bete, Lauch, Tomate,
Avocado & Mandeln - abgeschmeckt mit
Gewürzen, grobem Senf & Sojasauce
6,90 €

REGOWER PRALINE

In Sesam gebackene Praline vom
Ziegenfrischkäse, Preisbeeren
Blattsalaten
7,50 €

WÜRZFLEISCH

Vom Schwein mit Käse überbacken,
Baguette
7,50 €

LACHSTATAR

Vom gebeiztem Lachs mit Wasabi &
schwarzem Sesam, dazu grüner
Pfannenspargel, Blattsalaten und ein
Honig-Senf-Dressing
9,50 €

Aperitifs & Digestifs

LEICHTER COCKTAIL FÜR VOR UND NACH DEM ESSEN

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

6,90 €

The Basil - Grüner Basilikum-Zitrus-
Cocktail mit Soda und einem Schuss Gin
6,90 €

CHAMPAGNE CARTE BLANCHE

Eine prickelnde und ausdrucksstarke
Cuvée, deren zart-fruchtiges Mundgefühl
mit einem perfekt ausbalancierten Abgang
endet. Unschlagbar im Preis!

Fl. 0,75l - 59,00 €

MOORBIRNE

BRENNEREI SCHEIBEL SCHWARZWALD
Qualitätsbrand mit getrockneten Birnen
im Holzfass nachgereift. Schmecken Sie
die intensive Birne mit ihrem torfig-
rauchigen Charakter

2cl - 3,90 €

EMILL - SINGLE MALT WHISKY (49,1%)

BRENNEREI SCHEIBEL SCHWARZWALD
Ein 9-jähriger Edel-Whisky aus dem Hause
Scheibel mit einem faszinierenden
Cherry-Brandy-Finish

2cl - 6,90 €

RON ZACAPA

RUM-DESTILLERIE ZACAPA
Einer der edelsten Rum-Sorten Guatemalas
- ein schmeichelhaftes Trink-Erlebnis
voller geschmeidiger Süße, holziger

Würze und reifer Frucht

2cl - 4,50 €



Desserts & Eis

MOUSSE AU CHOCOLAT

Weißer Schokolade & Zartbitter mit
Kirschrugout und Sahne
7,50 €

KLEINE KÜHLE

Eine Kugel Vanilleeis mit
Kirschrugout und Sahne
5,40 €

KINDERGLÜCK

Zwei Kugeln Smarties-Eis mit Sahne
5,40 €

OSTERDESSERT

Hausgebackener Rüblikuchen mit
Eierlikörparfait
7,50 €

OSTERBECHER

Eine Kugel Vanille und eine Kugel
Schokoladeneis mit
Apfelmus, Eierlikör und Sahne
7,90 €

VEGGIE-BECHER

VEGAN ODER MIT SAHNE

Duett von Erdbeer- und Zitronensorbet
mit Erdbeersauce

VEGAN: 7,50 € / MIT SAHNE: 8,50 €

SCHOKOLADENEISBECHER

Eine Kugel Stracciatella-, zwei Kugeln
Schokoladeneis mit Schokosauce und Sahne
8,50 €

NUSSBECHER

Zwei Kugeln Espresso-Krokant-Eis, eine
Kugel Walnuss-Eis, Nüsse,
Schokoladensauce und Sahne
8,90 €



*Bei Änderungswünschen erlauben wir uns,
einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.
Ebenso für ein weiteres Brotkörbchen

CARPACCIO VOM RIND

BERGSDORFER WIESEN RIND

Rinder-Carpaccio mit sautierten
Champignons, Rucola, Parmesan
12,50 €

Salate

ZEHDENICKER SALAT

Kleine Salatvariation mit einer
hausgemachten Vinaigrette - dazu
Baguette
5,80 €

FRÜHLINGSSALAT

Salatbowl mit Blattsalaten, mariniertem
Rhabarber, Cocktailtomaten, Radieschen,
Edamame, und Hüttenkäse - dazu eine
hausgemachte Vinaigrette und Baguette
9,80 €

DAZU WAHLWEISE

Rumpsteak- oder hausgebeizter Lachs
14,90 €



Hauptgänge

ROTE BETE KNÖDEL

VEGAN

Serviettenknödel mit roter Bete auf
sautiertem Blattspinat und einer
Bärlauch-Mandelcreme
16,80 €

FRÜHLINGSBURGER

VEGAN

Rote Bete Burger mit leichter Schärfe -
mit Hummus, Tomaten-Salsa-Salat und
Schmorzwiebeln - dazu ein veganes
Laugenbrötchen, Süßkartoffelpommes und
vegane Majonäse
17,90 €

ELBSCHIFFER

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit einer Champignon-Rahm-Sauce und wahlweise Krokette oder Bratkartoffeln
18,50 €

SCHNITZEL AU FOUR

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit Würzfleisch überbacken - dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Krokette
21,00 €

MILDENBURGER

BERGSDORFER WIESENBRIND

Burger (200g) medium oder durchgebraten, mit Schmorzwiebeln, Emmentaler Käse und einer Cocktail-Remouladen-Sauce, Tomate, knackigem Salat - dazu wahlweise Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes
Mit Steakhouse-Pommes: 16,50 €
Mit Süßkartoffel-Pommes: 18,00 €

WILDBURGER

RICHARDS WILD

Wild-Burger (200g) durchgebraten, mit Schmorzwiebeln, kross gebratenem Bacon, Rotkrautsalat, Blauschimmelkäse und Preiselbeer-Dip - dazu wahlweise Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes
Mit Steakhouse-Pommes: 18,40 €
Mit Süßkartoffel-Pommes: 19,90 €

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

Mit einer Thymiansauce, dazu Buttermörchen und Kartoffelstampf
18,50 €

OSTERLAMM

Geschmorter Lamnbraten mit einer Honig-Thymiansauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
22,00 €

RUMPSTEAK

Rumpsteak (200g - Argentinien), Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Rosmarinkartoffeln und Sour Cream
27,90 €

GEBACKENE FORELLE

FISCHZUCHT ZIPPELSFÖRDE

Forelle (400g) auf einem Gemüsebett, dazu Petersilienkartoffeln
19,20 €

FILET VOM ZANDER

Klassisch gebraten - dazu lauch-Rahm und ein Kartoffelstampf
22,80 €



... UND DER FISCH MUSS SCHWIMMEN!

VOM WEINGUT KARL PFAFFMANN

Fischwein Cuvée Grauburgunder-Weißburgunder trocken

lebhaft und 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 €



Für die Kids

FISCHSTÄBCHEN

Mit Kartoffelstampf und Salat
8,90 €

KNUSPER-NUGGETS

Mit Pommes frites
8,50 €

KINDERSCHNITZEL

Mit Pommes frites
7,90 €

RÄUBERTELLER

0,00 €

FRUCHTIGE LIMONADEN GEGEN DEN DURST

Rharbarber-Limonade von PROVIANT/
Basilikum-Limonade von THE BASIL/
Holunderlimo von BIONADE
0,33l - 3,80 €