

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, Matjes vom kleinen Familienbetrieb Smykala bei Wolgast, Burger und Salami von Richards Wild aus Dannenwalde, Hanfkäse vom Bauernhof Bodien in Bergsdorf, Sauerteigbrot aus der Bergsdorfer Mühle, Eier vom Bio-Hof in Falkenthal oder die leckere Potsdamer Stange vom Forsthaus Templin. Wir wünschen guten Appetit!



ALTERHAFEN.DE

UNSERE SPEISEN

Unsere Angebote im Herbst

SCHNITZEL-DATE

FUTTERN WIE BEI MUTTERN ☺

Schnitzel klassisch, mit Würzfleisch überbacken oder Hawaii - dazu eine Zwiebel-Paprika und eine Champignon-Rahm-Sauce, Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites / Bestellen Sie nach, so viel Sie mögen für 19,90 € p.P.!

Immer freitags ab 11.10. im Oktober und November

TISCHLEIN DECK' DICH! UNSER GÄNSE-ESSEN

Nach der Vorsuppe servieren wir Gänsebrust, Gänsekeule, Rot- und Grünkohl, Rahm-Wirsing, Kartoffeln und Klöße auf Platten und Tellern für alle auf dem Tisch - jeder probiert von allem. Danach gibt's ein Dessert Ihrer Wahl für 39,00 € inkl. Begrüßungssekt **ab 15.11. im November und Dezember**

GINPRESSO

COCKTAIL DES MONATS

Der etwas andere Espresso nach dem Essen: Espresso, Gin, Limettensirup, Eis
0,33l / 6,50 €



Alter Hafen

Am Ziegeleipark Mildenberg

Suppen

HERZHAFTE SOLJANKA

Mit viel Kasseler und Sahnehäubchen -
dazu Baguette
7,90 €

HERBSTSÜPPCHEN

VEGAN/ BIO-KÜRBIS AUS KLEIN-MUTZ
Samtiges Kürbiscremesüppchen vom
Hokkaido mit Kokosmilch - dazu
karamellierte Kürbiskerne und Baguette
7,50 €



Kleine Speisen

KÜRBIS-HUMMUS

VEGAN/ KÜRBIS AUS KLEIN-MUTZ
Pikantes Kichererbsen-Püree mit Hokkaido
-Kürbis, Granatapfelkernen und einem
kleinen Salatbouquet
7,50 €

WÜRZFLEISCH

Vom Schwein mit Käse überbacken,
Baguette/ 7,50 €

REGOWER HÄPPCHEN

SCHLEUSENHOF REGOW/ CAPRIOLENHOF
Karamellisierte Ziegenfrischkäse,
Preiselbeer-Chutney, Blattsalate, dazu
hausgebackenes Sauerteigbrot
9,50 €

BERGSDORFER CARPACCIO

VOM BERGSDORFER WIESENHOF
Mit sautierten Waldpilzen, einer
Balsamico-Portweinglace, Salatbouquet,
Parmesanflockens und Baguette
14,90 €

NUSSBECER

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

SCHOKOLADENEISBECHER

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

Getränke-Empfehlungen

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 € oder

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

RON ZACAPA

RUM-DESTILLERIE ZACAPA
Einer der edelsten Rum-Sorten, der in
Guatemala aus der ersten Zuckerrohr-
Pressung destilliert
2cl - 4,50 €

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 €

DON PAPA SPECIAL

Der etwas andere Cocktail für Mann und
Frau: Rum Don Papa Rum, Limette, Mango,
Zimt & Mandel
Special-Preis: 8,50 €

UND ES GEHT AUCH LIMONADIGER

Rharbarber- oder Basilikum-Limonade von
PROVIANT bzw. SODA LIBRE/ 0,33l - 3,80 €/
Schweppes White Peach/ 02l - 3,00 €

Für die Kids

KNUSPER-NUGGETS

Mit Pommes frites
8,50 €

FISCHSTÄBCHEN

Mit Kartoffelstampf und Gurkensalat
6,90 €

RÄUBERTELLER

0,00 €



Desserts & Eis

EISCAFE

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
5,60 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

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

CHERRY-CHEESECAKE

Kleines Cheesecake-Küchlein mit einer
Kugel Cherry Cookie-Eis und glasierten
Kirschen
8,50 €

KLEINE KÜHLE

Eine Kugel Vanilleeis mit
Kirschragout und Sahne
5,40 €

KINDERGLÜCK

Zwei Kugeln Smarties-Eis mit Sahne
5,40 €

KLEINER SCHWEDE

Zwei Kugeln Vanilleeis mit
Apfelmus, Eierlikör und Sahne
7,90 €

MANGO-BECHER

VEGAN ODER MIT SAHNE
Fruchtiges Mango-Sorbet mit Mango-Mark
VEGAN: 7,50 €/ Mit SAHNE: 8,50 €

REGIOPLATTE

RICHARDS WILD, ÖKO GUT & CAPRIOLENHOF
Wildsalami, Eiersalat, Ziegenkäse vom
Schleusenhof, Antipasti, Kräuterbutter &
Feigensenf - dazu hausgebackenes
Sauerteigbrot
15,80 €



Salate

ZEHDENICKER SALAT

Kleine Salatvariation mit einer
Waldbeervinaigrette - dazu Baguette
5,80 €

HERBSTSALAT

Knackige Blattsalate & Rucola-Salat mit
gebackenen Rote Bete- und Kürbis-
Würfeln, sautierten Birnen-Streifen,
gerösteten Cashews, Feta und einer
Waldbeervinaigrette
9,80 €

DAZU WAHLWEISE

Geräucherte Entenbrust-Streifen oder
hausgebeizter Lachs
14,90 €

Hauptgänge

HERBSTBURGER

VEGAN

Rote Bete-Burger und mit leichter
Schärfe - mit einem veganen
Laugenbrötchen, Hummus, Tomaten-Salsa-
Salat und Rotweinzwiebeln - dazu
Süßkartoffelpommes mit veganer Majonäse
16,90 €

KÜRBIS-PASTA

VEGAN/ KÜRBIS AUS KLEIN-MUTZ
Mit gebackenen Kürbiswürfeln, gerösteten
Cashew-Kernen mit einer samtigen Kürbis-
Sauce, Babyspinat und Parmesan
17,90 €

STRAMME BRISE

USEDOM-FISCH

Zarte Matjes-Filets - dazu
Apfelremoulade, Bratkartoffeln und ein
kleiner Gurkensalat

17,50 €

ELBSCHIFFER

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit
einer Champignon-Rahm-Sauce und
wahlweise Krokettten oder Bratkartoffeln

17,50 €

SCHNITZEL AU FOUR

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit
Würzfleisch überbacken - dazu wahlweise
Bratkartoffeln oder Krokettten

19,80 €



MILDENBURGER

BERGSDORFER WIESEN RIND

Burger (200g) mit Rotweinzwiebeln, 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 €

WILDBURGER

RICHARDS WILD

Wild-Burger (200g) durchgebraten, mit
Rotweinzwiebeln, kross gebratenem Bacon,
Rotkrautsalat, Blauschimmelkäse und
Preiselbeer-Tomaten-Dip - dazu wahlweise
Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes

Mit Steakhouse-Pommes: 18,40 €

Mit Süßkartoffel-Pommes: 19,90 €

GESCHMORTE OCHSEN BÄCKCHEN

Zarte Ochsenbäckchen mit einer
Portweinsauce, Buttermöhrrchen und
Kartoffelstampf

23,50 €



FISCHDUETT

Filets von Zander und Lachs mit einer
Zitronen-Buttersauce - dazu Romanesco
und Kartoffelstampf

22,90 €

... 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) - dazu eine
Portweinsauce, Speckbohnen und
Kartoffelspalten

26,90 €

* bei Änderungen von Beilagen erlauben wir uns,
einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen

UNSER VERANSTALTUNGSPROGRAMM IM WINTERHALBJAHR

... mit dem monatlichen Geburtstagsbrunch,
dem Adventsbrunch, dem Festtagsessen,
den Weihnachtsparties im Ringofen, dem
Weihnachtsclub im Hafen, unserer
Silvester-Veranstaltung und den Parties
zum Frauentag und im Ringofen und im
Hafen

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

LIEBE GÄSTE

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!