

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, Sauerteigbrot aus der Bergsdorfer Mühle oder Eier vom Bio-Hof in Falkenthal. Im Winterhalbjahr bieten wir zudem Wildfleisch aus den heimischen Wäldern an.

UNSER VERANSTALTUNGSPROGRAMM IM ERSTEN QUARTAL

... mit dem monatlichen Geburtstagsbrunch, dem Neujahrsbrunch, den Parties zum Frauentag, dem Fischbuffet am Karfreitag oder den Festtagsbuffets zu Ostern
... **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 SPEISEN

Unsere Dezember-Angebote

SCHNITZEL-DATE

IMMER FREITAGS – 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!

Im Dez. immer donnerstags, p.P. 19,50 €

TISCHLEIN DECK' DICH! UNSER WEIHNACHTS-BUFFET

UNSER TISCHBUFFET- IM DEZEMBER

Nach einem Süppchen Ihrer Wahl servieren wir Entenkeulchen mit Apfelrotkohl und Klößen, Tomahawk-Steaks sowie Zander und Lachs mit vielen Beilagen auf Platten und Tellern für alle auf dem Tisch - jeder probiert von allem. Danach gibt's ein leckeres Dessert
39,00 € inkl. Begrüßungssekt

GLÜH-GIN

UNSER COCKTAIL DES MONATS

Die Alternative zum Glühwein! Dry Gin, Grapefruit, Orange, Inger, Zimt - heiß!
6,50 €



Alter Hafen

Am Ziegeleipark Mildenberg

Suppen

GÄNSESÜPPCHEN

Mit Wurzelgemüse und Schwarzbier
aromatisiert - dazu Rosmarin-Knoblauch-
Brot

7,50 €

WINTERSÜPPCHEN

VEGETARISCH

Samtiges Kartoffelsüppchen mit
Steinpilzen und Trüffelschaum

6,50 €



Kleine Speisen

WÜRZFLEISCH

Vom Schwein mit Käse überbacken,
Baguette

7,50 €

ROTE BETE CARPACCIO

VEGAN

Marinierte Tranchen von roter und gelber
Bete mit einem Birnen-Chutney,
Feldsalat, geröstete Wallmüsse und
Parmesan

8,90 €

REGOWER PRALINEN

In Sesam gebackene Pralinen vom
Ziegenfrischkäse, Preiselbeeren und
Feldsalat, dazu Baguette

9,50 €

LACHSTATAR

Auf einer Rote Bete Creme, dazu
Feldsalat und ein Honig-Senf-Dressing

12,50 €

CARPACCIO VOM WILDSCHWEINRÜCKEN

AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Mit sautierten Steinpilzen, knackigem
Feldsalat, Parmesan

14,90 €

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
Kirschragout und Sahne
7,50 €

TIRAMISU

Winterliches Tiramisu an einem Apfel-
Zimt-Ragout, dazu eine Kugel Espresso-
Krokant-Eis
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 €

SCHWARZWALDBECHER

Zwei Kugeln Cherry-Cookie-Eis, eine
Kugel Schoko, heiße Kirschen und Sahne
8,50 €

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 €



Salate

ZEHDENICKER SALAT

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

WINTERSALAT

Salatbowl mit Blattsalaten, roter Bete,
Weintrauben, Cocktail-Tomaten,
Weintrauben, gerösteten Walnüssen und
einer Apfel-Senf-Vinaigrette
9,80 €

DAZU WAHLWEISE

Geräucherte Entenbrust - oder
hausgebeizter Lachs
14,90 €



Hauptgänge

ROTE BETE BURGER

VEGAN

Nussig und mit leichter Schärfe - mit
einem veganen Laugenbrötchen, veganer
Kräuter-Majonäse, knackigem Feldsalat
und marinierten Möhrenstreifen
16,90 €

WALDPILZPASTA

VEGETARISCH

Pasta mit Steinpilzen, Parmesan und
Feldsalat
17,90 €

DAZU WAHLWEISE

Geräucherte Entenbrust
21,50 €

ELBSCHIFFER

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit einer Champignon-Rahm-Sauce und wahlweise Kroketten oder Bratkartoffeln
17,50 €

SCHNITZEL AU FOUR

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit Würzfleisch überbacken - dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Kroketten
19,80 €

MILDENBURGER

BERGSDORFER WIESENKIND

Burger (200g) medium oder durchgebraten, mit Schmorzwiebeln, rotem Cheddar und einer Kräuter-Majonäse, Römersalat - dazu wahlweise Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes
Mit Steakhouse-Pommes: 16,50 €
Mit Süßkartoffel-Pommes: 18,00 €

CHICKEN-BURGER

RICHARDS WILD

Zart & scharf: Hähnchenbrustfilet (160g), Möhrensalat, Salsa-Sauce, Römersalat, Jalapenos, schwarzes Sesam-Brötchen
Mit Steakhouse-Pommes: 16,50 €
Mit Süßkartoffel-Pommes: 18,00 €

OCHSENBÄCKCHEN

Zart geschmort, dazu eine Portweinsauce, dazu Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf mit Petersilienwurzel
23,50 €

ENTENKEULE ODER GÄNSEBRUST

Knusprige Entenkeule oder Gänsebrust - wahlweise mit Apfelrotkohl oder Grünkohl - dazu Klöße
Ente: 22,80 € /Gans: 24,90 €

STEAK VOM HIRSCH

Portweinsauce, Kartoffelstampf mit Petersilienwurzel, sautierte Blumenkohlröschen,
27,90 €

FILET VOM ZANDER

Klassisch gebraten - dazu eine Weißweinsauce, Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf mit Petersilienwurzel
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

MILCHREIS

Mit Apfelmus, Zimt und Zucker
5,50 €

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 €