Bistro & Bar Patio

Herzlich willkommen!

Happy welcome!

Bistro & Bar Patio

Die Inspiration für den Namen Patio, gibt vor allem die große direkt angeschlossene Panoramaterrasse. Die offenen Fenster, die wir im Sommer gerne aufschieben unterstützen das einmalige Flair zu jeder Tageszeit. Genieße täglich unsere leckere Bistroküche, die sowohl leichte Küche und Snacks für zwischendurch, als auch Gerichte für den großen Hunger anbietet. Unsere Highlights, Burger & Salate, passen einfach immer und wer so gar keinen Hunger hat, findet in der Rubrik Aperitifs oder Cocktails für sich die perfekte Erfrischung. Zum Nachmittag findest Du hier, im Bistro & Bar Patio, süße Leckereien, die eine perfekte Ergänzung zum Kaffee oder Tee darstellen. Abends, ab 18:00 Uhr, kommt dann noch unsere Barkarte hinzu, damit auch Freunde von Gin Tonic, Whiskey & Co. auf ihre Kosten kommen. Genieße die Zeit, hier im Patio und erhole Dich von deinem Alltag – viel Spaß!

The inspiration for the name Patio comes from the large directly connected panorama terrace. The open windows, which we like to slide open in summer, support the unique flair at any time of the day. Enjoy our delicious bistro kitchen every day, which offers light cuisine and snacks, as well dishes for those who are really hungry. Our highlights, burgers & salads, always fit and if you are not hungry at all, you will find the perfect refreshment in section aperitifs or cocktails. In the afternoon you will find sweet delicacies here in the Bistro & Bar Patio, which are the perfect complement to coffee or tea. In the evening, from 6:00 p.m., our bar menu is added so that friends of gin tonic, whiskey & co. get their money's worth. Enjoy the time here in the patio and relax from your everyday life – just have fun!

Öffnungszeiten *opening hours*

Bistro & Bar	täglich von 11:00 bis 00:00 Uhr
Bistroküche	von 13:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Barkarte	von 18:00 Uhr bis 00:00 Uhr

Dir gefällt Dein Aufenthalt im Bistro & Bar Patio? Karolina und ihr Team freuen sich auf Tripadvisor von Dir zu hören.

Tripadvisor

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Inhaltsverzeichnis *Table of Contents*

Unsere Regionalen Freunde & Partner 3
Our regional friends & partners

Alkoholfreie Aperitifs *Non-alcoholic aperitifs* 4

Aperitifs *Aperitifs* 4

Aus der Vitrine *From showcase* 5

Eis *Icecream*

Patio Classics *Patio Classics* 6

Suppen *Soups* 7

Hauptgänge *Main courses*

Dessert *Dessert*

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages* 8

Säfte & Nektare *Juices & Nectar*

Heißes *Hot beverages*

Weißwein & Rosé *White wine & rosé wine* 9

Rotwein *Red wine*

Weinschorle *Wine spritzer* 10

Vom Fass & aus der Flasche *Draft beer & bottled beer*

Spritziges *Sparkling wine*

Champagner *Champagne* 11

Alkoholfreie Cocktails *Non-alcoholic cocktails*

Longdrinks & Cocktails *Long Drinks & Cocktails*

Absacker *Spirits* 12

Legende *Legend*

Vegetarisch Vegan

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Unsere regionalen Freunde & Partner

Our regional friends & partners

HA-IN Fruchtservice

Im Jahr 1986 ging Frank Henke als erster privater Fruchthändler auf Usedom den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffnete einen Laden, der mit Möhren und Kartoffeln gefüllt war. Der individuelle Blick des Kochs sowie seine Anforderungen an Obst- und Gemüseprodukte waren und sind für den Gründer des Unternehmens und sein Team von größter Bedeutung.

Bäckerei & Konditorei Haß

Noch in traditionelle Handarbeit werden unsere Kuchen und Torten täglich frisch bei der Bäckerei & Konditorei Haß auf der Insel Usedom hergestellt. Unser Küchenchef, Erik Schmidt, bezieht täglich alles frisch für seine Küche direkt vom Bäckermeister Holger Haß.

Inselmühle Usedom

Die neu gegründete Inselmühle ist eine Naturmanufaktur für kaltgepresste Speiseöle, naturbelassene Obst- und Gemüsesäfte sowie delikate Aufstriche. 160 Jahre wurde in der Inselmühle Getreide gemahlen. Heute beherbergt das alte Gemäuer modernste Technik und ist nach langem Dornröschenschlaf zu neuem Leben erweckt worden – mit viel Herzblut und Liebe zur Region.

Ostseeländer Käserei aus Züssow

In der Manufaktur der hofeigenen Käserei in Züssow stellen Arne und sein Team nach handwerklicher Tradition und mit sicherem Gespür für besten Geschmack Weich-, Frisch- und Schnittkäse her. Besonders beliebt ist dabei der Strandtaler, den Du in verschiedenen Variationen genießen kannst.

Bistro & Bar Patio

Alkoholfreie Aperitifs *Non-alcoholic aperitifs*

Sommertraum € 8,00
Giffard Holunderblütensirup I Apfel-Ingwersaft I Zitrone I Tonic Water
elderflower syrup I apple ginger juice I lemon I tonic water

Die Insel-Limo € 8,00
Apfel-Ingwersaft I Soda I Minze
apple ginger juice I soda I mint

Aperitifs *Aperitifs*

Martini € 5,00
Martini extra dry I bianco I rosso
Martini extra dry I bianco I rosso

Sherry € 6,00
Lustau Sherry dry I medium
Lustau Sherry dry I medium

aja Spritz € 9,00
Martini Fiero I drei³ Chapeau Secco Blanc I Soda
Martini Fiero I sparkling wine I soda

Martini Bianco Spritz € 9,00
Martini Bianco I drei³ Chapeau Secco Blanc I Soda
Martini Bianco I sparkling wine I soda

Aperol Spritz € 10,00
Aperol I drei³ Chapeau Secco Blanc I Soda
Aperol I sparkling wine I soda

Usedom Spritz € 10,00
drei³ Chapeau Secco Blanc I Apfel-Ingwersaft I Himbeeren
sparkling wine I apple ginger juice I raspberries

Hugo € 10,00
drei³ Chapeau Secco Blanc I Giffard Holunderblütensirup
Limettensaft I Minze I Soda
sparkling wine I elderflower syrup I fresh lime juice I mint I soda

Kîr Royal € 17,00
Giffard Cassis I Champagner
Giffard Cassis I champagne

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Aus der Vitrine *From showcase*

Muffins € 4,50
Schokolade oder Blaubeere
muffins
choclate or blueberry

Kuchen & Törtchen € 5,00
Streuselkuchen | Schokoladenkuchen | Käsekuchen | Torte
Cakes & tartlets
Crumble cake | Brownie | Cheesecake | Cake

aja-Leckerbissen € 5,00
packfertig für den Ausflug
Aja-tibit
also ready to pack for the day

aja Feinschmecker-Tasche
Käsebrötchen | Remoulade | Kochschinken

Gouda | Tomate | Gurke | Lollo Bionda
cheese rolls | tartar sauce | cooked ham | gouda | tomato | cucumberl lollo bionda

aja Dinkel-Pute

Dinkel-Vollkorn-Brötchen | Butter | Putenbrust
Tomate | Gurke | Lollo Bionda
spelt wholemeal rolls | butter | turkey breast | tomato | cucumber lollo bionda

aja Brie-guettenbrötchen
Baguettenbrötchen | Butter
Cremiger Briekäse | Preiselbeerkonfitüre
Lollo Bionda
baguette rolls | butter | cream briecheese | cranberry jam | lollo bionda

aja Dinkel-Lachs
Dinkel-Vollkorn-Brötchen | Sahnemeerrettich
Norwegischer Lachs | Tomate | Gurke
Lollo Bionda
spelt wholemeal rolls | cream horseradish | morwegian salmon |tomato | cucumber | lollo bionda

aja Ve-guettenbrötchen
Baguettenbötchen | Veganer Frischkäse
Halbgetrocknete Tomaten | Frischer Rucola
Avocado cream | cherrytomato | cucumber | paprika | agrola

Eis *Icecream*

je Kugel Eis € 1,70
Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella | Walnuss
Chocolate | Vanilla | Strawberry | Stracciatella | Walnut

je Topping € 1,00
Karamellsauce | Smarties | Krokant | Eierlikör | Schlagsahne
Caramel sauce | Smarties | Brittle | Egg liqueur | Cream

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Patio Classics *Patio Classics*

Patio Fischsoljanka € 9,50
Paprika I Schmand
Fish soljanka I paprika I sour cream

Patio Caesar Salad € 12,50
Salatherzen I Kirschtomate I Speck I Crôutons
Patio Caesar salad I lettuce hearts I cherry tomatoes I bacon I crôutons

+ gebratenes Landhähnchen + fried chicken € 7,50

Ziegenkäse-Burger € 19,00
Salatherzen I Walnuss I Geräucherte Honigsauce
Goat Cheese Burger I walnut I smoked honeysauce

+ Rustic Fries € 4,50

Knusper Hähnchen-Burger € 21,00
Chili-Mayonnaise I Gepickelte Gurke
Rote Zwiebel
Crunchy-Chicken-Burger I chili mayonnaise I pickled cucumbers I red onion

+ Rustic Fries € 4,50

Patio Rindfleisch-Burger € 22,00
Schmorzwiebeln I Gepickelte Gurke
BBQ-Sauce I Inselkäse aus der Käserei Züssow
Beef Burger I I fried onions I pickled cucumber I BBQ-Sauce I island cheese

+ Rustic Fries € 4,50

Patio Currywurst € 18,00
Rustic Fries I Currysauce I Salatbouquet
Patio Currywurst I rustic fries I currysauce I salad bouguet

Fish & Chips € 20,50
Rotbarschfilet im Bierteig I Rustic Fries I Remoulade I Tabasco
fish & chips I redfish in beer batter I rustic fries I remoulade I tabasco

Schnitzel vom Mecklenburger Landschwein € 23,50
Rustic Fries I Zitrone I Salatbouquet
schnitzel I rustic fries I lemon I salad bouguet

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Salat *Salad*

Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse € 14,00
Preiselbeerdressing I Walnuss I Geschmolzene Kirschtomate
wild herb salad with fresh goat cheese I lingonberry dressing I walnut I blistered cherry tomato

Suppe *Soup*

Vegane Kürbiscremesuppe € 9,50
Kerne I Zimt I Kernöl
vegan crem of pumpkin soup I seeds I cinnamon I pumkin seed oil

---

Unser Küchenchef Erik Schmidt empfiehlt als Vorspeise oder Hauptgang:

Wildgulaschsuppe vom Reh kleine Portion € 13,00 Steinpilze I Paprika I Kartoffel große Portion € 18,00
roe deer goulash soupI porcini mushrooms I bell pepper I potato

---

Hauptgänge *Main courses*

Tagliatelle aglio e olio € 18,00
Chili I Getrocknete Tomate I Pinienkerne I Rucola
Tagliatelle I chili I dried tomato I pine nuts I arugula

+ zwei Garnelenspieße + two shrimp skewers € 7,50

Filet vom Zander unter der Kartoffelhaube € 24,50
Zitronensauce I Erbsenpüree
Zander fillet under a potato crust I lemonsauce I pea purée

Geschmorte Rinderbacke € 27,50
Portweinjus I Balsamico-Perlzwiebeln I Kürbis-Kartoffelstampf
braised beef cheek I portwine jus I balsamic pearl onions I pumpkin-potato-mash

Gebratenes Rumpsteak € 32,00
Kräuterbutter I Blattsalat I Rustic Fries
pan fried Rumpsteak I herbbutter I leaf salad I rustic fries

Dessert *Dessert*

Warmer Apfel-Zimt-Strudel € 8,00
Vanilleeis
warm apple-cinnamon strudel I vanilla icecream

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

St. Fachinger medium | still	0,25l 0,75l	€ €	3,50 8,00
Glashäger Mineralwasser sprudel | still	0,75l	€	8,00
fritz-kola | fritz-kola ohne zucker | fritz-limo orange fritz-limo zitrone | mischmasch fritz-spritz bio-apfel | fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,2l	€	3,90
Schweppes Bitter Lemon | Ginger Ale |Tonic Water Dry Tonic | Wild Berry Original | Ginger Beer	0,2l	€	3,90
Rauch Eistee Zitrone | Pfirsich *Rauch Icetea lemon / peach*	0,33l	€	4,50

Säfte und Nektare *Juices and Nectar*

Apfel | Orange | Grapefruit | Ananas | Cranberry *apple / orange / grapefruit / pineapple / cranberry*	0,2l	€	3,90
Banane | Maracuja | Kirsch *Banana / passion fruit / cherry*	0,2l	€	3,90
Saft- & Nektarschorlen nach Wahl *Spritzer to your choice*	0,2l	€	3,90

Heißes *Hot beverages*

Espresso	€	3,00
Doppelter Espresso *Double Espresso*	€	5,50
Kaffee Crème *Coffee*	€	3,50
Cappuccino	€	4,50
Milchkaffee *Milk coffee*	€	4,50
Latte Macchiato	€	4,50
Heiße Schokolade *Hot chocolate*	€	4,00
Irish Coffee	€	7,00
Pott Tee aus dem Hause Ronnefeldt *Tea mug*	€	5,00

Englisch Breakfast	Schwarzer Tee
Earl Grey	Schwarzer Tee
Morgentau	Aromatisierter grüner Tee
Refreshing Mint	Kräutertee - Pfefferminz
Fruity Camomile	Kräutertee - Kamille
Rooibos Orange	Kräutertee - Rooibos
Sweet Berries	Früchtetee

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Weißwein *White wine*

Drei³ Weißwein-Cuvée, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland I Rheingau I Weingut Spreitzer	0,75l	€ 30,00
Germany / Rheingau / Cuvée / dry		
Chardonnay, trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland I Pfalz I Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 33,00
Germany / Palatinate / Chardonnay / dry		
Riesling, trocken	0,15l	€ 8,50
Deutschland | Rheingau | Weingut Spreitzer	0,75l	€ 35,00
Germany / Rheingau / Riesling / dry		
Lugana, trocken	0,15l	€ 8,50
Italien | Venezien | Cantina Fratelli Zeni	0,75l	€ 35,00
Italy / Venezia / Lugana / dry		

Rosé *Rosé wine*

Drei³ Rosé Cuvée, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland I Rheinhessen I Weingut Pfannebecker	0,75l	€ 29,00
Germany / Rheinhessen / Rosé Cuvée / dry		
„Wild Rosé", feinherb	0,15l	€ 7,00
Deutschland | Württemberg | Weingut Hirsch	0,75l	€ 31,00
Germany / Wuerttemberg / Rosé Cuvée / semi-dry		

Rotwein *Red wine*

Spätburgunder, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland | Pfalz | Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 31,00
Germany / Palatinate / Pinot Noir / dry		
Rot und Wild Cuveé, trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland | Württemberg | Weingut Hirsch	0,75l	€ 33,00
Germany / Wuerttemberg / red wine Cuvée / dry		
Drei³ Rotwein-Cuvée, trocken	0,15l	€ 8,00
Deutschland I Baden I Weingut Klumpp	0,75l	€ 35,00
Germany / Baden / red wine Cuvée / dry		
Chianti Classico, trocken	0,15l	€ 8,50
Italien | Toskana | Castello Banfi	0,75l	€ 42,00
Italy / Toscana / Chianti Classico / dry		

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Weinschorlen *Wine spritzer*

Weiß, rosé oder rot *white, rosé or red wine*	0,2l	€	7,00

Vom Fass *Draft beer*

Radeberger Pilsener	0,3l	€	4,40
	0,5l	€	6,00
Schöfferhofer Hefeweizen	0,3l	€	4,40
	0,5l	€	6,00
Rostocker Dunkel	0,3l	€	4,40
	0,5l	€	6,00
Alsterwasser	0,3l	€	4,40
Beer and lemonade	0,5l	€	6,00

Aus der Flasche *Bottled beer*

Radeberger Pilsner Alkoholfrei	0,33l	€	4,50
Schöfferhofer Hefeweizen Akoholfrei *Non-alcoholic wheat Beer*	0,5l	€	6,00
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel *dark wheat Beer*	0,5l	€	6,00
Schöfferhofer Hefeweizen kristall *crystal wheat Beer*	0,5l	€	6,00

Spritziges *Sparkling wine*

drei³ Chapeau Secco Blanc	0,1l	€	5,90
	0,75l	€	28,50
Martini Frizzante Semiseco	0,1l	€	7,50
	0,75l	€	39,00
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531, Brut	0,1l	€	8,00
	0,75l	€	44,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Champagner *Champagne*

Taittinger brut Reserve	0,1l	€ 16,00
	0,75l	€ 105,00
Taittinger brut Prestige Rosé	0,75l	€ 120,00

Alkoholfreie Cocktails *Non-alcoholic cocktails*

Ipanema € 8,00
Limette | Rohrzucker | Ginger Ale
Lime | brown sugar | ginger ale

Ingwer Maracuja Limonade € 8,00
Ginger passion fruit lemonade

Longdrinks & Cocktails

Cuba Libre € 10,00
Bacardi Oro | Limette | fritz-kola
Bacardi Oro | Lime | fritz-kola

Moscow Mule € 10,00
Smirnoff Red | Limette | Schweppes Ginger Beer
Smirnoff Red | lime | Schweppes Ginger beer

Piña Colada € 10,50
Bacardi Oro | Ananas | Giffard Kokos | Sahne
Bacardi Oro | ananas | Giffard cocounut | cream

Sex on the Beach € 11,00
Smirnoff Red | Giffard Peach | Orange | Cranberry | Zitrone
Smirnoff Red | Giffard Peach | orange | cranberry | lemon

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Bistro & Bar Patio

Absacker *Spirits*

Grappa *Grappa*	2 cl
Nonino Grappa Vuisinar Riserva	€ 6,00
Nonino Grappa Chardonnay di Nonino	€ 6,00

Brände & Geiste *Spirits* *aus der Gutsbrennerei Zinzow*	2 cl
Alte Zwetschge I 40%	€ 6,00
Wiliams Christ I 42%	€ 6,00
Himbeergeist I 42%	€ 6,00

Von der Inselmühle Usedom empfehlen wir Dir:

	2 cl
Sanddorn Likör	€ 4,00
Edelkirsch Likör	€ 4,00
Johannisbeer Likör	€ 4,00

Liköre *Liqueur*	2 cl
Bailey´s Irish Cream	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00

Bitters *Bitters*	2 cl
Ramazzotti	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Underberg	€ 4,50

Kümmel & Aquavit *Kümmel & Aquavit*	2 cl
Linie Aquavit	€ 3,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.