



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. Genießen Sie 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 finden Sie 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. Genießen Sie die Zeit, hier im Patio und erholen Sie sich von Ihrem 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

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



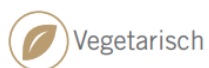
Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Inhaltsverzeichnis *Table of Contents*

Unsere Regionalen Freunde & Partner	3
<i>Our regional friends & partners</i>	
Alkoholfreie Aperitifs <i>Non-alcoholic aperitifs</i>	4
Aperitifs <i>Aperitifs</i>	4
Aus der Vitrine <i>From showcase</i>	5
Eis <i>Icecream</i>	
Patio Classics <i>Patio Classics</i>	6
Suppen <i>Soups</i>	7
Hauptgänge <i>Main courses</i>	
Dessert <i>Dessert</i>	
Alkoholfreie Getränke <i>Non-alcoholic beverages</i>	8
Säfte & Nektare <i>Juices & Nectar</i>	
Heißes <i>Hot beverages</i>	
Weißwein & Rosé <i>White wine & rosé wine</i>	9
Rotwein <i>Red wine</i>	
Weinschorle <i>Wine spritzer</i>	10
Vom Fass & aus der Flasche <i>Draft beer & bottled beer</i>	
Spritziges <i>Sparkling wine</i>	
Champagner <i>Champagne</i>	11
Alkoholfreie Cocktails <i>Non-alcoholic cocktails</i>	
Longdrinks & Cocktails <i>Long Drinks & Cocktails</i>	
Absacker <i>Spirits</i>	12

Legende *Legend*



Vegetarisch



Vegan



Unsere regionalen Freunde & Partner

Our regional friends & partners



**DIE GANZE WELT
DER FRUCHT**

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 Burger-Brötchen und Bagels 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.



Alkoholfreie Aperitifs *Non-alcoholic aperitifs*

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

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

Aperitifs *Aperitifs*

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

Sherry € 6,00
Lustau Sherry dry | medium | cream
Lustau Sherry dry | medium | cream

Aperol Spritz € 10,00
Aperol | aja Secco | Soda
sparkling wine | Aperol | soda

Usedom Spritz € 10,00
aja Secco | Apfel-Ingwersaft | Himbeeren
sparkling wine | apple ginger juice | raspberries

Sanddorn Spritz € 10,00
aja Secco | Inselmühle Usedom Sanddornlikör | Soda
sparkling wine | Inselmühle Usedom sea buckthorn liqueur | soda

Hugo € 10,00
aja Secco | Holunderblütensirup | Limettensaft | Minze | Soda
sparkling wine | elderflower syrup | fresh lime juice | mint | soda

Kîr Royal € 17,00
Creme de Cassis | Champagner
Creme de Cassis | champagne



Aus der Vitrine *From showcase*

Muffins

€ 4,50

Schokolade oder Blaubeere

Muffins

chocolate 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 | tomato | cucumber | lollo bionda

Aja Brie-guettenbrötchen



Baguettenbrötchen | Butter |

Cremiger Brie-Käse | Preiselbeerkonfitüre

Lollo Bionda

baguette rolls | butter | cream briecheese | cranberry jam | lollo bionda

Aja Ve-guettenbrötchen



Baguettenbrötchen | Veganer Frischkäse |

Halbgetrocknete Tomaten | Frischer Rucola |

Avocado cream | cherrytomato | cucumber | paprika |

agrola

Aja Dinkel-Pute

Dinkel-Vollkorn-Brötchen | Butter | Putenbrust

Tomate | Gurke | Lollo Bionda

spelt wholemeal rolls | butter | turkey breast | tomato | cucumber | lollo bionda

Aja Dinkel-Lachs

Dinkel-Vollkorn-Brötchen | Sahnemeerrettich |

Norwegischer Lachs | Tomate | Gurke |

Lollo Bionda

spelt wholemeal rolls | cream horseradish | norwegian salmon |

tomato | cucumber | lollo bionda

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 Liquor | 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.

[5]



Patio Classics *Patio Classics*

Patio Fischsoljanka

€ 9,50

Ostseefisch von der Küstenfischerei | Paprika | Schmand

Fish soljanka | Baltic fish from inshore fishing | paprika | sour cream

Patio Caesar Salad

€ 12,50

Salatherzen | Kirschtomate | Speck | Crôutons

Patio Caesar salad | Lettuce hearts | cherry tomatoes | bacon | croutons

+ gebratenes Landhähnchen + fried chicken

€ 7,50

Ziegenkäse-Burger



€ 19,00

Salatherzen | Walnuss | Geräucherte Honigsauce

Goat Burger | walnut | smoked honeysauce

+ Rustic Fries

€ 4,50

Hähnchen-Burger mit Knusper

€ 21,00

Chili-Mayonnaise | Gepickelte Gurke

Rote Zwiebel

Chicken burger with crunch | chili mayonnaise | pickled cucumbers | red onion

+ Rustic Fries

€ 4,50

Rindfleisch-Burger vom Mecklenburger Weiderind

€ 22,00

Schmorzwiebeln | Gepickelte Gurke

BBQ-Sauce | Inselkäse aus der Käserei Züssow

Beef Burger | fried onions | pickled cucumbers | BBQ-Sauce | island cheese

+ Rustic Fries

€ 4,50

Patio Currywurst

€ 18,00

Rustic Fries | Currysauce | Salatbouquet

Patio Currywurst | rustic fries | currysauce | salad bouquet

Filet vom Zander unter der Kartoffelhaube

€ 22,50

Zitrussauce | Erbsenpüree

Fillet Zander | citrus sauce | pea-puree

Schnitzel vom Mecklenburger Landschwein

€ 23,50

Rustic Fries | Zitrone | Salatbouquet

schnitzel | rustic fries | lemon | salad bouquet

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.

Suppen *Soups*

Kürbissuppe



€ 9,50

Kerne | Zimt | Kernöl

Pumpkin-soup | seeds | cinnamon | seed oil

Unser Küchenchef Erik Schmidt empfiehlt als Vorspeise oder Hauptgang:

Knoblauch-Parmesan-Chicken Wings

kleine Portion € 13,00

Geröstetes Kräuter-Knoblauch-Baguette

große Portion € 18,00

Garlic parmesan chicken wings | roastes herb-garlic-baguette

Hauptgänge *Main courses*

Tagliatelle



€ 18,00

Ziegenkäse | Blattspinat | Granatapfel

Tagliatelle | goat cheese | spinach | pomegranate

Paniertes Schollenfilet

€ 21,50

Kartoffel-Radieschen-Salat | Frühlingslauch | Zitrone

Breaded plaice fillet | potato-radish salad | spring leeks | citron

Gebackenes Lachsfilet in der Folie

€ 24,50

Zitronensauce | Wurzelgemüwestreifen | Junge Kartoffeln

baked salmon fillet | lemon sauce | strip root vegetables | young potatoes

Geschmorte Rinderbacke

€ 23,50

Portweinjus | Balsamico-Perlzwiebeln | Kürbis-Kartoffelstampf

braised ox cheek | port wine jus | balsamic pearl onions | mashed pumpkin potatoes

Halbe gebackene Ente ohne Knochen

€ 25,00

Beifußjus | Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße

Half baked duck without bones | mugwort jus | apple-red cabbage | potato dumplings

Dessert *Dessert*

Warmer Apfel-Zimt-Strudel

€ 8,00

Vanilleeis

Warm apple-cinnamon-strudel | vanilla ice 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.



Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

St. Fachinger	0,25l	€	3,50
medium still	0,75l	€	8,00
<i>medium still water</i>			
Glashäger Mineralwasser			
sprudel still	0,75l	€	8,00
<i>sparkling still water</i>			
fritz-kola fritz-kola ohne zucker fritz-limo orange	0,2l	€	3,90
fritz-limo zitrone mischmasch			
fritz-spritz bio-apfel fritz-spritz bio-rhabarberschorle			
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water	0,2l	€	3,90
Dry Tonic Wild Berry Original Ginger Beer			

Säfte und Nektare *Juices and Nectar*

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

Heißes *Hot beverages*

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

Weißwein *White wine*

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

Rosé *Rosé wine*

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

Rotwein *Red wine*

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

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.



Weinschorlen *Wine spritzer*

Weiß, rosé oder rot <i>white, rosé or red wine</i>	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
<i>Beer and lemonade</i>	0,5l	€ 6,00

Aus der Flasche *Bottled beer*

Radeberger Pilsner Alkoholfrei	0,33l	€ 4,50
Schöfferhofer Hefeweizen Akoholfrei <i>Nonalcoholic Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel <i>dark Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Schöfferhofer Hefeweizen kristall <i>crystal Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00

Spritziges *Sparkling wine*

Aja Secco weiß	0,1l	€ 5,90
	0,75l	€ 28,50
Aja Secco rosé	0,1l	€ 5,90
	0,75l	€ 28,50
Martini Semi Secco Frizzante	0,1l	€ 7,50
	0,75l	€ 39,00
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531, Brut	0,1l	€ 8,00
	0,75l	€ 44,00



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	
<i>Lime brown sugar ginger ale</i>	
Ingwer Maracuja Limonade	€ 8,00
<i>Ginger passion fruit lemonade</i>	

Longdrinks & Cocktails

Cuba Libre	€ 10,00
Bacardi Oro Limette fritz-kola	
<i>Bacardi Oro Lime fritz-kola</i>	
Moscow Mule	€ 10,00
Smirnoff Red Limette Schweppes Ginger Beer	
<i>Smirnoff Red lime Schweppes Ginger beer</i>	
Piña Colada	€ 10,50
Bacardi Oro Ananas Kokos Sahne	
<i>Bacardi Oro ananas cocunut cream</i>	
Sex on the Beach	€ 11,00
Smirnoff Red Pepino Peach Orangel Cranberry Zitronen	
<i>Smirnoff Red Pepino Peach orange cranberry lemon</i>	



Absacker *Spirits*

Grappa <i>Grappa</i>	2 cl
Nonino Grappa Vuisinar Riserva	€ 6,00
Nonino Grappa Chardonnay di Nonino	€ 6,00

Brände & Geiste <i>Spirits</i> <i>aus der Gutsbrennerei Zinzow</i>	2 cl
Alte Zwetschge 40%	€ 6,00
Williams Christ 42%	€ 6,00
Himbeergeist 42%	€ 6,00

Von der Inselmühle Usedom empfehlen wir Ihnen:

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

Liköre <i>Liqueur</i>	2 cl
Bailey's Irish Cream	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00

Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	2 cl
Ramazzotti	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00

Korn, Kümmel & Aquavit <i>Korn, Kümmel & Aquavit</i>	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,00
Linie Aquavit	€ 3,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00