



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 ab 11:00 Uhr 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 from 11:00 a.m., 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 bis 21:00 Uhr

Barkarte ab 18:00 Uhr

Snackkarte bis 00:00 Uhr

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

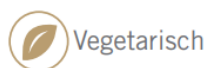


Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Inhaltsverzeichnis *Table of Contents*

Unsere Regionalen Freunde & Partner <i>Our regional friends & partners</i>	3
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 & Eintöpfe <i>Soups & Stews</i>	7
Hauptgänge <i>Main courses</i>	
Desserts	
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	
Absacker <i>Spirits</i>	12

Legende *Legend*



Unsere regionalen Freunde & Partner

Our regional friends & partners



See- und Küstenfischerei Birnbaum & Kruse aus Wolgast

Frank Birnbaum und Fred Kruse haben die Fischerei im Blut - von der Pike auf gelernt, in der Küstenregion Fische gefangen und verarbeitet - und an der Ostsee zu Hause. Unser Küchenchef Karsten bezieht den gesamten Fisch für das Bistro & Bar Patio von Frank und Fred, lässt sich dabei immer gerne beraten und bietet speziell im täglich wechselnden Mittagsgeschäft spontanen Fang von der See- und Küstenfischerei Birnbaum & Kruse an.



Wildfleischerei Fröhlich aus Wolgast

Die Wildfleischerei Fröhlich, bekannt unter ihrem Markennamen "Usedomer Wild" ist ein echtes Familienunternehmen. Michael Fröhlich und sein Vater Hans-Martin verarbeiten in Neeberg nahe Wolgast selbst erlegtes Wild. Die hohe Qualität der Ware sorgt für eine stetig wachsende Kundschaft. Probieren Sie speziell in der Herbstzeit die tollen Wildgerichte auf unseren Speisekarten, die alle von Michael direkt kommen.

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. Genieße sowohl im Frühstück als auch hier im Patio den wunderbaren Käse aus der Ostseeländer Käserei.



Alkoholfreie Aperitifs *Non-alcoholic aperitifs*

Sommertraum € 7,50
Holunderblütensirup | Apfel-Ingwersaft | Zitrone | Tonic Water
Elderflower syrup | apple ginger juice | lemon | tonic water

Die Insel-Limo € 7,50
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 € 9,00
Sekt | Aperol | Orange | Soda
Sparkling wine | Aperol | orange | soda

Usedom Spritz € 9,00
Sekt | Apfel-Ingwersaft | Himbeeren
sparkling wine | apple ginger juice | raspberries

Sanddorn Spritz € 9,00
Sekt | Andalö | Soda
sparkling wine | andalo | soda

Hugo € 10,00
Sekt | Holunderblütensirup | Limettensaft | Minze | Soda
Sparkling wine | elderflower syrup | fresh lime juice | mint | soda

Kîr Royal € 14,00
Creme de Cassis | Laurent-Perrier Champagner
Creme de Cassis | Laurent-Perrier 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.

Aus der Vitrine *From showcase*

Hausgemachte Muffins

€ 4,00

Schoko oder Blaubeere

Homemade Muffins

Chocolate or Blueberry

Kuchen & Törtchen

€ 5,50

Streuselkuchen | Schokoladenkuchen | Käsekuchen |

Tarte d' jour

Cakes & tartlets

Crumble cake | Brownie | Cheesecake | Vanilla fruit tart | Tarte d' jour

Stullen

€ 5,00

packfertig für den Strandtag

Sandwiches

also ready to pack for the beach day

wähle aus vier verschiedenen Stullen:

choose from four different sandwiches:

KÄSEBROT



Ostseeländer Bio Käse | Rahmbutter | Kräuter |
Tomate

Sandwiches

Organic cheese | cream butter | herbs | tomato

HARDI

Roastbeef | Cheedar | rote Paprika | Kopfsalat |
Dijon Senf | Butter

HARDI

Roast beef | Cheedar | red paprika | Lettuce | Dijon mustard | butter

STRAMMER MAX als Stulle

Schinken | sunny side down Ei | Petersilie

STRAMMER MAX – sunny sideHam | sunny side down egg | parsley

FITNESSBROT



Avocadocreme | hausgemachtes Topping |

Salatgurke | Sprossen | Strauchtomate | Pilze

FITNESS BREAD

Avocado cream | homemade topping | cucumber | sprouts |
vine tomato | mushrooms

Eis *Icecream*

je Kugel Eis

€ 1,70

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella | Walnuss

Chocolate | Vanilla | Strawberry | Stracciatella | walnut

je Topping

€ 0,80

Karamelsoße | 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.


Patio Classics *Patio Classics*

Fischsuppe € 9,00
Ostseefisch von der Küstenfischerei | Chili | Knoblauch
Fish soup | Baltic fish from inshore fishing | chilli | garlic


Patio Caesar Salad € 10,50
konfierte Kirschtomaten | Speck | Crôutons
Caesar Salad
Confectioned cherry tomatoes | bacon | croutons

+ Perlhuhn gebraten + fried chicken € 5,50

+ gebratene Rotgarnele + fried red prawns € 7,50

Grillgemüsesalat  € 13,50
Rucola | alter Balsamico | als Vorspeise € 9,00
Pesto | Pinienkerne
Grilled vegetable salad
Arugula | old balsamic | pesto | pine nuts

BEEF Burger € 18,00
180g Bio-Rinderhackfleisch | Honigzwiebeln |
Avocado | Inselkäse aus der Käseerei Züssow
BEEF Burger | 180g ground beef | honeydew onions | avocado | island cheese


VEGGIE Burger  € 15,00
Ziegenkäse | gegrillte Paprika | Tomaten | Aioli
VEGGIE Burger < Goat cheese | grilled paprika | tomatoes | aioli

+ Rustic Fries € 4,50

Backfisch € 14,00
gebackener Seelachs | Kartoffel-Gurkensalat
Fried fish
Baked coalfish | potato cucumber salad

Bratwurst 170g nach Geheimrezept € 15,50
in Kooperation mit der Fleischerei Renske aus Seebad Ahlbeck
Rustic Fries | kleiner Salat | inselmühle Pommern-Sooß & Pommern-Senf
Bratwurst 170g | rustic fries | small salad | barbecue sauce and mustard

Suppen & Bowls *Soups & Bowls*

Brunnenkressesuppe 	€ 8,00
Parmesan Croûtons Kräuteröl	
Watercress soup parmesan croutons herbal oil	

Unser Küchenchef Karsten empfiehlt als Vorspeise oder Hauptgang:

Küstenfischers Hot Pot	kleine Portion	€ 12,50
Ostseefische Garnelen Frühlingszwiebeln		€ 21,50
Fisherman's Hot Pot Baltic fish Prawns spring onions		

+ extra Brotkorb	€ 4,00
------------------	--------

Hauptgänge *Main courses*

Ostseezander von der Küstenfischerei	€ 19,50
Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Kräuterbutter	
Baltic zander Rosemary potatoes Grilled vegetables Herb butter	

Feine Bandnudeln 	€ 16,00
Lachswürfel Babyspinat Kirschtomaten	
Tagliatelle salmon cubes baby spinach cherry tomatoes	

Rumpsteak vom Biorind	€ 26,50
Röstkartoffeln Vanille-Paprika Café de Paris Butter	
Rump steak from organic beef roast potatoes Vanilla Peppers Cafe de Paris Butter	

Desserts *Desserts*

Käsekuchen	€ 9,00
Vanilleeis	
Cheesecake vanilla icecream	

Schokoladenkuchen	€ 9,00
Karamelsauce Beeren	
Chocolate cake caramel sauce berries	



Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

Glashäger Mineralwasser	0,25l	€	3,50
classic medium still	0,75l	€	8,00
<i>Sparkling medium still water</i>			
Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite	0,2l	€	3,80
Schweppes Bitter Lemon Schweppes Ginger Ale	0,2l	€	3,80

Säfte und Nektare *Juices and Nectar*

Apfel Orange Grapefruit Ananas Cranberry	0,2l	€	3,80
<i>Apple orange Grapefruit pineapple cranberry</i>			
Banane Maracuja Kirsch	0,2l	€	3,80
<i>Banana passion fruit cherry</i>			
Saft- & Nektarschorlen nach Wahl	0,2l	€	3,80
<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
Lumumba	€	7,00
Pott Tee aus dem Hause Ronnefeldt	€	5,00
<i>Tea mug</i>		

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*

„Ursprung“ Silvaner, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Franken Weingut Horst Sauer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Franconia Silvaner dry</i>		
Chardonnay, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Pfalz Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Palatinate Chardonnay dry</i>		
„Riesling Walter“, trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland Mosel Weingut Walter	0,75l	€ 33,00
<i>Germany Mosel Riesling dry</i>		
Lugana, trocken	0,15l	€ 8,00
Italien Venezien Cantina Fratelli Zeni	0,75l	€ 35,00
<i>Italy Venezia Lugana dry</i>		

Rosé *Rosé wine*

„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>		
„Lisas Lila Rot“, Rotweincuvée, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Rheinhessen Weingut Lisa Bunn	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Rheinhessen red wine Cuvée dry</i>		
Rot und Wild Cuveé, trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland Württemberg Weingut Hirsch	0,75l	€ 33,00
<i>Germany Württemberg Rot und Wild Cuvée dry</i>		
Chianti Classico, trocken	0,15l	€ 8,50
Italien Toskana Castello Banfi	0,75l	€ 37,00
<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
Störtebeker Pils	0,3l	€ 4,80
	0,5l	€ 6,40
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 6,00
Alsterwasser <i>Beer and lemonade</i>	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 6,00

Aus der Flasche *Bottled beer*

Maisel's Weisse Original <i>Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Maisel's Weisse Dunkel <i>Dark Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Maisel's Weisse Kristal <i>Crystal Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Maisel's Weisse Alkoholfrei <i>Nonalcoholic Wheat Beer</i>	0,5l	€ 6,00
Störtebeker Frei Bier Bio <i>Nonalcoholic Beer</i>	0,33l	€ 5,50

Spritziges *Sparkling wine*

Travel Charme Jahrgangssekt	0,1l	€ 6,50
	0,75l	€ 31,00
Prosecco Valdo Origine Spumante Brut	0,1l	€ 7,50
	0,75l	€ 39,00
Prosecco Valdo Origine Spumante Brut Rosé	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*

Champagne Laurent Perrier La Cuvée, Brut	0,1l	€ 13,50
	0,375l	€ 50,00
	0,75l	€ 85,00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée, Rosé	0,75l	€ 115,00

Alkoholfreie Cocktails *Non-alcoholic cocktails*

Ipanema	€ 7,50
Limette Rohrzucker Ginger Ale <i>Lime brown sugar ginger ale</i>	
Ingwer Maracuja Limonade	€ 7,50
<i>Ginger passion fruit lemonade</i>	

Longdrinks & Cocktails

Campari O	€ 8,00
Campari Orangensaft <i>Campari orange juice</i>	
Cuba Libre	€ 9,00
Havana Rum Limette Coca-Cola <i>Havana Rum Lime Coca-Cola</i>	
Moscow Mule	€ 10,00
Green Mark Vodkal Limettel Spicy Ginger <i>Green Mark Vodkal limel Spicy Ginger</i>	
Piña Colada	€ 10,50
Havana 3y Ananassaft Kokos Sahne <i>Havana 3y Ananas juice Cocunut Cream</i>	
Sex on the Beach	€ 11,00
Green Mark Vodkal Creme de Pêche Orangel Cranberry Zitrone <i>Green Mark Vodka Creme de Pêche Orangel Cranberry lemon</i>	



Absacker Spirits

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

Brände & Geiste *Spirits*

aus der Gutsbrennerei Zinzow

2 cl

Alte Zwetschge 40%	€ 6,00
Williams Christ 42%	€ 6,00
Himbeergeist 42%	€ 6,00
Apfelbrand 42%	€ 6,00

Grasbeißer

€ 3,20

Genießen Sie unseren Ratteyer Weizengras-Liquer eisgekühlte.

Liköre <i>Liqueur</i>	4 cl
Bailey's Irish Cream	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00

Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	4 cl
Ramazzotti	€ 6,00
Averna	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00
Pernod	€ 6,00

Korn, Kümmel & Aquavit <i>Korn, Kümmel & Aquavit</i>	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,00
Malteser	€ 3,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
Arlborg 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.