



# WEHRMANN'S

## Alt Heringsdorf

### RESTAURANT & BAR

## ESSEN & TRINKEN

Kulmstraße 7a | 17424 Seebad Heringsdorf | Telefon 038378 – 54201 | info@alt-heringsdorf.de  
WWW.ALT-HERINGSDORF.DE

## WILLKOMMEN!

Schön, dass Sie bei uns sind! Unsere Teller erzählen Geschichten, das Angebot ist vielfältig, serviert werden Qualitätsprodukte aus ökologischer Herstellung und naturnahem Anbau: Regionale Fischgerichte, Steaks vom Lavagrill, Pasta aus einer italienischen Manufaktur, Flammkuchen und frische Salate aus einer bodenständigen Küche, die Traditionelles gern auch einmal neu interpretiert.

Wir freuen uns, Ihren Tag um eine schöne Erinnerung reicher werden zu lassen.

*Sibylle und Uwe Wehrmann*

### EINSTIMMER

PROSECCO	0,10 l	3,70 €
HUGO		6,50 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette		
APEROL SPRITZ		6,50 €
Aperol, Prosecco, Soda		
SANDDORN-SECCO		4,80 €
HOLUNDER-SECCO		4,80 €
CAMPARI ORANGE/SODA		6,50 €
auch ohne Alkohol möglich		
MARTINI BIANCO/DRY 5 CL		3,50 €
SANDEMANN SHERRY DRY/MEDIUM	5 cl	3,50 €
CHAMPAGNE TAITTINGER, BRUT RÉSERVE	0,375 l	35,00 €
	0,75 l	69,00 €

### AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, LOS!

USEDOMER FISCHSUPPE	9,00 €
eine Bouillabaisse nach Usedomer Art mit Aioli und Weißbrot	
TOMATENSAMTSUPPE	9,00 €
im Glas serviert	
CARPACCIO VOM „DRY AGED“ RIND	14,50 €
mit Parmesan, Rucola und Pesto	
MATJESSALAT „ALT HERINGSDORF“	8,50 €
mit Roter Bete und Bauernbrot vom Inselbäcker Haß	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	9,00 €
mit Feigensenf und Walnüssen	
BUNTER SALAT	5,00 €
mit Radieschen, Gurke, Tomate und Croûtons	
TRADITIONSSALAT „ALT HERINGSDORF“	
mit Ziegenkäse, Tomaten, gerösteten Walnusskernen und Wildwassergarnelen	
klein mit 3 Garnelen	16,00 €
groß mit 5 Garnelen	21,00 €

## NICHT FISCH, NICHT FLEISCH



**RISOTTO DER SAISON**  
unser Service berät Sie gerne

**VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN**  
mit Tomate, Mozzarella und Rucola

**VEGETARISCHER BURGER**  
pikanter Gemüseburger mit Pommes Frites

**MACCARONI POMODORO**  
frische Tomate, Olivenöl und Basilikum

**SPAGHETTI AL LIMONE**  
mit frischer Minze und Limette

11,00 €

10,00 €

15,00 €

10,00 €

12,00 €

## PASTA É BASTA!

**SPAGHETTI CARBONARA**  
mit Bioschinken und regionaler Strandtaler-Käsesauce

**SPAGHETTI WILDWASSERGARNELE**  
kross gebratene Garnelen (3 Stk.) in Orangen-Ingwer-Sauce

**MACCARONI AL SALMONE**  
mit Lachs und Blattspinat

**MACCARONI POMODORO**  
frische Tomate, Olivenöl und Basilikum

**SPAGHETTI AL LIMONE**  
mit frischer Minze und Limette

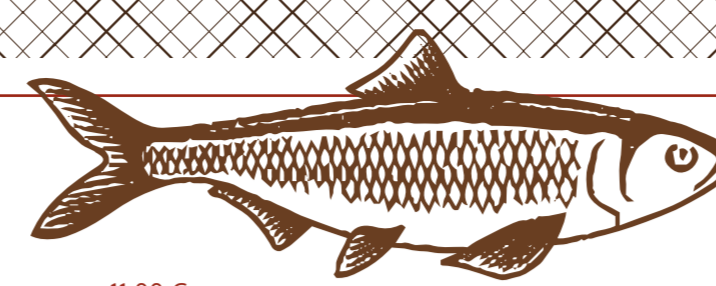
11,00 €

16,00 €

14,00 €

10,00 €

12,00 €



Wir möchten Ihnen das beste maritime Geschmackserlebnis bieten. Deshalb braten wir unseren Fisch nur in italienischem Olivenöl. Wir geben keine Marinaden oder Gewürzmischungen hinzu, lediglich Zitrone und eine feine Prise Fleur de Sel, das feinste Salz des Meeres.

## MEER & SEE

**GEBRATENE FREESTER KUTTERSCHOLLE**  
mit Speck, Zwiebeln und Butterkartoffeln

ca. 500 g 18,00 €

**GEBRATENES LACHSFILET**  
mit Kräuterrisotto, Blattspinat, Salat und Dillsauce

ca. 150 g 17,50 €

**GEBRATENES KABELJAUFLETT**  
mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat

ca. 150 g 18,00 €

**GEBRATENES ZANDERFILET**  
mit Kartoffelpüree, Blattspinat und Dillsauce

ca. 150 g 18,00 €

**FISCH & CHIPS „ALT HERINGSDORF“**  
gebackener Kabeljau, Pommes Frites und hausgemachte Remoulade

16,00 €

## ENDE GUT, ALLES GUT!

**EISZEIT**  
karamellisiertes weißes Schokoladen-Orangen Parfait

8,00 €

**CRÈME BRÛLÉE**  
hausgemacht mit krosser Kruste

5,00 €

**SÜSSER FLAMMKUCHEN**  
mit Waldbeeren, Crème Fraîche und Minze

8,00 €

**GEMISCHTER EISBECHER „FÜRST PÜCKLER“**  
3 Kugeln Eis (Erdbeer, Vanille und Schoko)

5,00 €

## FLAMMKUCHEN

**ELSÄSSER ART**  
mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche

9,50 €

**USEDOMER ART**  
mit Zander, Sauerkraut, Zwiebeln, Meerrettich und Käse

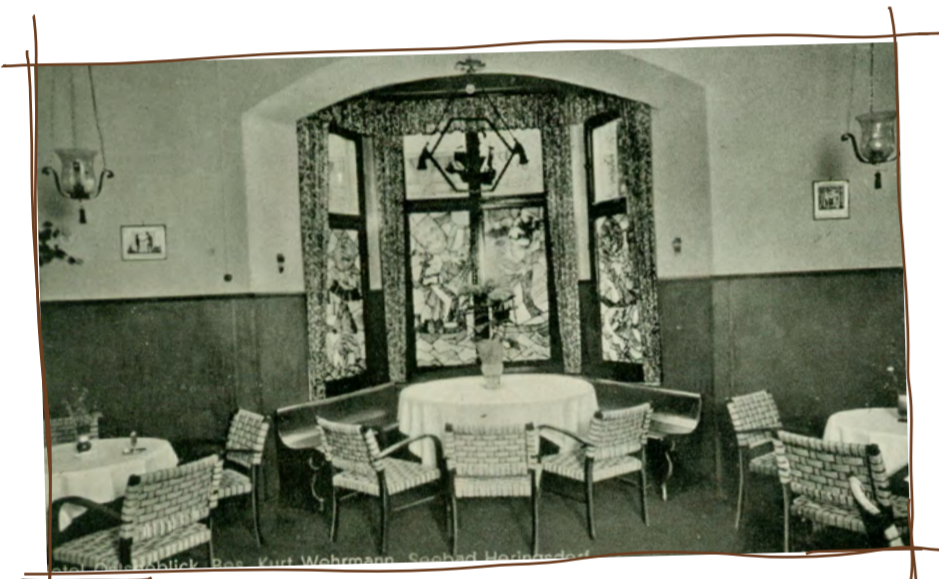
12,00 €

**VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN**  
mit Tomate, Mozzarella und Rucola

10,00 €



**MARTELLI PASTA**  
Auf einer Reise in die Toskana haben wir sie kennengelernt – Familie Martelli und ihre kleine Pastamanufaktur in Lari. Nach 90 Jahren generationsübergreifender Erfahrung ist ihr Ziel immer noch dasselbe: Pasta in italienischer handwerklicher Tradition herzustellen. Wir sind stolz, Sie mit diesen exklusiven Geschmackserlebnissen begeistern zu dürfen.



Blick in das ehemalige Bräustübl des Hotels Ostseeblick. Aufgenommen in den 30er Jahren.

## BURGER

**SPECIAL BURGER ALT HERINGSDORF**  
vom Black Angus (200 g) mit Knoblauch-Oliven-Crème, pikantem Gorgonzola, eingelegter Paprika, Zucchini, Rucola und Pommes Frites

19,50 €

**CHEESEBURGER**  
vom Black Angus (200 g) mit regionalem Strandtaler-Käse von Ostseeländer, Bacon, Zwiebelmarmelade und Pommes Frites

18,50 €

**GIANT BURGER**  
vom Black Angus (200 g) mit Pommes Frites

17,00 €

**LACHSBURGER**  
warmer, im Haus geräucherter Lachs mit Rucola, Pommes Frites und hausgemachter Remoulade

15,00 €

## STEAKS VOM LAVASTEINGRILL & FLEISCH

**T-BONE STEAK** ca. 500 g 35,00 €

**RUMPSTEAK** ca. 200 g 21,00 €  
Steak aus der Hochrippe des Rindes ca. 300 g 26,00 €

**RINDERFILETSTEAK** ca. 200 g 24,00 €

**BIO KOTELETT VOM LANDSCHWEIN** ca. 350 g 24,00 €

*alle Steaks mit hausgemachter BBQ Sauce, wahlweise mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites, saisonalem Gemüse oder Salat*

**SURF & TURF** ca. 200 g 40,00 €  
Rinderfilet (200 g) mit Scampis (5 Stk.) auf Selleriepüree und Perlzwiebeln

**GESCHMORTE OCHSENBACKE** ca. 200 g 18,00 €  
mit Selleriepüree und Perlzwiebeln

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 19,00 €  
wahlweise mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites, saisonalem Gemüse oder Salat



## KAFFEE & TEE

**ESPRESSO** 2,30 €

**DOPPELTER ESPRESSO** 4,50 €

**KAFFEE** 2,50 €

**CAPPUCCINO** 2,90 €

**MILCHKAFFE** 3,30 €

**LATTE MACCHIATO** 3,30 €

**KAKAO** heiß oder kalt 2,50 €

**TEE** verschiedene Sorten 2,50 €



Das Strandhotel Ostseeblick in den 30er Jahren.

**OSTSEELÄNDER SCHAUMANUFAKTUR**  
Die Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM) vereint Handwerks-tradition und natürliche Produkte. Ein Besuch der Käse- und Züßow überzeugte unser Alt-Heringsdorf Team von Konzept, Produktion und Käse. Mit großer Freude setzen wir den regionalen Strandtaler Käse in unserer Küche ein. Besuchen Sie auch gerne unseren Lieferanten vor Ort.

### FÜR DEN GENUSS ZU HAUSE

**MARTELLI PASTA** 7,95 € PRO KG  
Maccaroni und Spaghetti

**STÖRTEBEKER SCHATZKISTE** 9,50 €  
Die Bierprobe für Zuhause bestehend aus „1402“ Kellerbier, Hanse-Porter, Bernstein-Weizen, Roggen-Weizen, Schwarzbier und Pilsener Bier

**WEINANGEBOT FÜR ZU HAUSE** SPRECHEN SIE UNS AN!  
Einige Ihrer neuen Lieblingstropfen können Sie direkt mit nach Hause nehmen.

### FEIERN IM ALT HERINGSDORF

Allseits beliebt für die unbeschwerte Atmosphäre und herzliche Gastlichkeit, bietet unser Restaurant die idealen Rahmenbedingungen für eine gelungene Feier. Sie möchten sich von einem Menü oder Buffet überraschen lassen oder haben bereits konkrete Vorstellungen? Sie wollen nicht nur das Besteck, sondern auch das Tanzbein schwingen? Kein Problem! Wir freuen uns darauf, alle Details mit Ihnen zu besprechen. Übrigens: Schon ab 40 Personen können Sie das gesamte Restaurant mieten. Direkt gegenüber im Strandhotel Ostseeblick finden Sie und Ihre Gäste je nach Bedarf Platz in einem Hotelzimmer oder Apartment.

SIE FEIERN, WIR ERLEDIGEN DEN REST.

Platz für bis zu 60 Personen

individuelle Menüs oder Buffets

musikalische Untermalung

Übernachtungsmöglichkeiten

## BIER VOM FASS

LÜBZER PILS	0,25 l 0,50 l	3,00 € 5,50 €
ALSTER	0,25 l 0,50 l	3,00 € 5,50 €
DUCKSTEIN ROTBLOND	0,30 l 0,50 l	3,20 € 5,70 €
STÖRTBEKER SCHWARZBIER	0,30 l 0,50 l	3,20 € 5,70 €
ERDINGER WEIBBIER	0,30 l 0,50 l	3,20 € 5,70 €



## FLASCHENBIERE

STÖRTEBEKER BIO-ROGGENWEIZEN	0,50 l	5,70 €
STÖRTEBEKER BIO-BERNSTEIN-WEIZEN	0,50 l	5,70 €
VITA MALZ	0,33 l	3,20 €
BERLINER WEISSE Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	3,20 €

## ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

ERDINGER WEIBBIER	0,50 l	5,70 €
LÜBZER	0,33 l	3,20 €
STÖRTEBEKER BIO-BERNSTEIN-WEIZEN	0,50 l	5,70 €
STÖRTEBEKER BIO-FREI-BIER	0,33 l	3,50 €
STÖRTEBEKER ATLANTIC-ALE	0,33 l	3,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER Medium/Naturell	0,25 l 0,75 l	2,70 € 5,60 €
SÄFTE VON DER LASSANER MOSTEREI Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar, Bananennektar, Ananassaft, Tomatensaft,	0,20 l	2,80 €
KIBA Kirsche küsst Banane	0,20 l 0,40 l	2,80 € 5,60 €
APFELSCHORLE	0,30 l 0,50 l	2,80 € 4,20 €
RHABARBERSCHORLE	0,30 l 0,50 l	2,80 € 4,20 €
COCA COLA, FANTA, SPRITE	0,30 l 0,50 l	2,80 € 4,20 €
COLA ZERO	0,20 l	2,80 €
SCHWEPES Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	2,80 €
FRITZ-KOLA / FRITZ-LIMO verschiedene Sorten	0,20 l	2,80 €

## COCKTAILS

AHA unser Hauscocktail des Abends	7,00 €
CAIPIRINHA Cachaça, Zucker, Limette	9,00 €
IPANEMA alkoholfreier Caipirinha	9,00 €
MOJITO weißer Rum, Limette, Zucker	9,00 €
PINA COLADA weißer Rum, Sahne, Ananassaft, Kokossirup	9,00 €
MARGARITA Tequila, Cointreau, Limettensaft	6,50 €
SEX ON THE BEACH Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Orangensaft	9,00 €
GIN TONIC	7,00 €
BACARDI COLA	7,00 €
CUBA LIBRE	7,50 €
WHISKEY COLA	7,50 €
WODKA LEMON	7,00 €
TEQUILA SUNRISE	7,00 €

„Ein Kümmel am Tag macht dich alt und stark!“ - das wusste schon unsere Großtante Gertrud, allen bekannt als „Hacki“. Bis zu ihrem 92. Lebensjahr trank sie ihren Kümmel am liebsten nach einem Wiener Schnitzel hier bei uns im Alt Heringsdorf.



## SPIRITUOSEN

OBSTBRÄNDE		
Ziegler „Hausfreund“ Apfel & Birne	2 cl	5,50 €
Ziegler Williams	2 cl	8,00 €
Scheibel Altes Pflümle	2 cl	4,50 €
Scheibel Edles Fass Nussler	2 cl	5,50 €
Grappa	2 cl	5,00 €
BITTER		
Unicum	2 cl	2,70 €
Fernet Branca	2 cl	2,70 €
Jägermeister	2 cl	2,70 €
Averna	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
REGIONALE SPEZIALITÄTEN		
Rostocker Doppelkümmel / „Der Hacki“	2 cl	2,70 €
Usedomer Inselequavit	2 cl	2,70 €
Küstennebel	2 cl	2,70 €
Fischargeist (brennend serviert)	2 cl	2,80 €
SÜBES		
Amaretto	2 cl	2,70 €
Baileys on the Rocks	4 cl	5,50 €
Sambuca	2 cl	2,70 €
SONSTIGES		
Sierra Tequila Silver	2 cl	2,70 €
Wodka Moskowskaja	2 cl	2,80 €
Wodka Gorzka	2 cl	3,00 €
Wodkaspezialität aus Swinemünde		
Jim Beam	4 cl	6,00 €
Ballantines	4 cl	6,00 €
Tullamore Dew	4 cl	6,00 €
Aureum	4 cl	11,00 €
Carlos I	2 cl	3,00 €
Hennessy Fine	2 cl	4,00 €



Unser Service- und Küchenpersonal in den 30er Jahren. In Weiß: Kurt und Elisabeth Wehrmann.

ECHTER GESCHMACK, WAHRER GENUSS



Alle Preisangaben inkl. gesetzlicher MwSt. | Änderungen, Irrtümer vorbehalten.