

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Haus und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Das Utkiek, gelegen auf der Steilküste des historischen Fischerdorfes Ückeritz, entwickelte sich nach seiner Eröffnung im Frühling 1990 von einem kleinen Strandcafé zu einem weit über die Grenzen Usedom's hinaus bekannten Fischrestaurant.

Genießen Sie im Strandkorb, fernab von Hektik und Trubel, den Blick auf die Ostsee von unserer Sonnenterrasse und lassen Sie sich vor der beeindruckenden Kulisse von Wind und Wellen von der ganz besonderen Atmosphäre dieses Ortes in seinen Bann ziehen.

Fangfrischer Ostseefisch, von regionalen Fischern gefangen und mit größter Sorgfalt schonend zubereitet, gehört seit jeher zu unseren Spezialitäten. Selbstverständlich führen wir auch deftige Hausmannskost aus Topf und Pfanne und saisonale Angebote erweitern unsere Speisekarte.

Lassen Sie sich zur Kaffeezeit auch von unseren hausgebackenen Kuchen, nach alten Familienrezepten, diversen Kaffeespezialitäten und unserem reichhaltigen Angebot an liebevoll zubereiteten Eiskreationen verwöhnen.

Wir freuen uns darauf Ihre Familien- oder Betriebsfeier nach Ihren Wünschen zu gestalten, ob im gemütlichen Rahmen oder als ganz großer Auftritt.

In der Saison kann es mitunter zu längeren Wartezeiten kommen, dies liegt daran das wir unsere Speisen frisch zubereiten – die Küche aber nur begrenzte Kapazitäten hat. Wir bitten Sie daher um Ihr Verständnis, alle Servicemitarbeiter werden Sie über längere Wartezeiten informieren.

Wir arbeiten ständig an der Verbesserung unseres Services. Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, wenden Sie sich gerne an unser Team.

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Ihre Familie Bartelt & das Utkiek-Team



Besuchen Sie uns
auf www.utkiek.net
oder auf Facebook.



Restaurant Strandcafé Utkiek | Uwe Bartelt | Ostseebad Ückeritz | utkiek@gmx.net

Vorspeisen

HERZHAFT, UKRAINISCHE SOLJANKA^{2,3,6}

dazu reichen wir Baguette

4,20 €

FISCHSUPPE NACH ART DES HAUSES

eine gebundene Suppe mit Fischeinlage, dazu Baguette

4,20 €

DELIKATES WÜRZFLEISCH¹

aus Putenfleisch zubereitet, mit Käse² überbacken, dazu Baguettebrot

5,30 €

OSTSEEBRUSCHETTA

(4 Stück)

aus Matjes¹ zubereitet, auf geröstetem Weißbrot, an Salatbouquet⁶

5,90 €

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Waldpreiselbeeren⁶, kleinem Salat und Baguette

4,90 €



Salate

KLEINER GURKENSALAT

nach pommerscher Art

3,50 €

BUNTER KLEINER SALATELLER

mit Vinaigrette⁶, gern zum Hauptgericht bestellt

3,90 €

GEMISCHTER SALATELLER

verschiedene Blattsalate und Gemüse mit Vinaigrette⁶ und Baguette

7,40 €

SALATELLER SOMMERZEIT

großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, Joghurdressing und Baguettebrot

9,90 €

KAPITÄNSSALAT

gebratenes Zanderfilet mit frischem bunten Salat, an Vinaigrette⁶, dazu reichen wir Baguette

13,40 €

„CHEFSALAT“

gemischter Salat mit Ei und Käse² an Joghurdressing, dazu Baguettebrot

9,60 €

„HIRTENSALAT“

mit frischen Tomaten, Fetakäse, Zwiebeln und Oliven¹¹, dazu Balsamico und Baguette

9,80 €

Pommersche Küche

HAUSGEKOCHTE SÜLZE

aus Schweinefleisch und Gemüse, mit Remouladensauce^{2,3}
und Bratkartoffeln

9,50 €

RÄUCHERLACHS³ AN 3 KARTOFFELPUFFERN⁵

Sahne Meerretich^{2,5} und einem gemischten Salat mit Vinaigrette⁶

11,80 €

Nach dem Rezept einer alten Loddiner Bäuerin:

USEDOMER BAUERNKOTELETT

Kasselerkotelett, Grillwurst^{2,3}, Speckkamm^{2,3} und deftiges Sauerkraut,
dazu knusprige Bratkartoffeln und Senf

12,80 €

HERINGSHÄCKERLE

Salat von Matjesfilets¹, Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurken⁶
mit 3 Kartoffelpuffern⁵ und buntem Salat mit Vinaigrette⁶

10,20 €

BIGOS

polnischer Schmoreintopf aus Schweinefleisch, Pilzen,
Weißkohl, serviert mit Salzkartoffeln

10,90 €



Fleischgerichte

SCHWEINESCHNITZEL

mit Gemüse, Kartoffelecken und Remouladensauce^{2,3}

12,80 €

SCHNITZEL MIT RAHMCHAMPIGNONS

dazu werden Pommes Frites gereicht

12,90 €

SCHWEINESTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

und Kartoffelecken, dazu eine Remouladensauce^{2,3}

13,60 €

STEAK AU FOUR

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

14,90 €

SCHWEINESTEAK AN RAHMCHAMPIGNONS

mit Pommes Frites

13,90 €

RUMPSTEAK (ca. 200 g) MIT KRÄUTERBUTTER

an 3 knusprigen Kartoffelpuffern⁵ und einem bunten Salat⁶

15,80 €

RUMPSTEAK (ca. 200 g) AUF RAHMCHAMPIGNONS

serviert mit Kartoffelecken

15,90 €

PUTENSTEAK MARINIERT

mit Buttermilch und Zitronengras
an Remouladensauce^{2,3} und Kartoffelecken

10,90 €

Heringspezialitäten

HERING „SATT“

so viele frisch gebratene Heringe wie Sie mögen,
serviert mit Bratkartoffeln
*Brechen Sie den Rekord von 26 Stück –
oder genießen Sie einfach den Geschmack der Ostsee!*

9,90 €

HERINGSSCHWARM

sauer eingelegte Bratheringe, so viel Sie mögen,
an Bratkartoffeln

10,80 €

„GOLD DES MEERES“

ein frisch gebratener Hering, ein saurer Brathering,
ein Rollmops sowie ein Matjesfilet¹
an Kräuterdip⁶ und Bratkartoffeln

11,40 €

MATJESFILETS¹ NACH „HAUSFRAUENART“

an feiner Apfel-Zwiebel-Sahnesauce⁶,
Salzkartoffeln und einer Salatgarnitur

9,80 €

Fischgerichte

(Fischfilets, also größtenteils grätenfrei)

GEBRATENES FILET VOM SEELACHS

mit Sanddornsauce und Wildreis

11,20 €

OSTSEEZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Zitronen-Weißweinsauce, dazu werden Salzkartoffeln gereicht

13,50 €

„BROTBARSCHE“

Barschfilet in einer Brotpanade gebraten,
an Remouladensauce^{2,3} und Röstinchen⁵

11,90 €

OSTSEEZANDERFILET

mit einem Kräuter-Fischsud gedünstet,
serviert mit kräftiger Fischsauce, Salzkartoffeln und einem Salat

13,80 €

GOLDGELB GEBRATENE FLUNDERFILETS

an Brokkoli mit Semmelbrösel, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

12,90 €

DORSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

an Zitronen-Butter-Sauce und knusprigen Bratkartoffeln

12,90 €

„GEMISCHTE FISCHPLATTE“

gebratene Filets vom Ostseezander, Barsch dazu ein gebratener
Hering, an Kräuter-Hollandaise-Sauce und Röstinchen

14,20 €

GEBRATENES SILBERLACHSFILET AUF SCHMORGEMÜSE

und Sanddornsauce, dazu wird eine Wildreismischung serviert

14,20 €

FISH & CHIPS – SCHNELL UND EINFACH –

Backfisch mit Pommes Frites⁵ und hausgemachter Remoulade^{2,3}

9,20 €



Kindergerichte

3 KARTOFFELPUFFER⁵

mit Apfelmus und Sahnetupfer

4,90 €

KÄPTEN BLAUBÄR

Backfisch mit Pommes Frites und Remoulade²³

6,40 €

SEERÄUBER

3 Fischstäbchen an Pommes Frites, Ketchup

5,30 €

PUMUCKEL

eine Portion Pommes Frites mit Ketchup²

3,90 €

WITWE BOLTE

ein kleines Schnitzel mit Gemüse und Salzkartoffeln

6,80 €

RAPUNZEL

Spirellinudeln in Tomatensauce mit einer Wurstkrake²³

5,90 €



Nachspeisen

ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS¹

3,90 €

ROTE GRÜTZE AN VANILLESAUCE

3,90 €

MILCHREIS MIT BUNTEN FRÜCHTEN

warm oder kalt serviert

4,40 €

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

serviert mit einer Kugel Vanilleeis¹ und Sahnetupfer

5,40 €

Bitte informieren Sie sich auch über unser Angebot an hausgebackenem Kuchen im Kuchenbuffet oder bei Ihrem Kellner.

STÜCK KUCHEN 2,20 €

STÜCK TORTE 2,90 €

PORTION SAHNE 0,80 €



Eisgetränke und Milchshakes

EISKAFFEE

mit einer Kugel Vanilleeis¹ und Sahnehaube

3,40 €

EISSCHOKOLADE

mit Schokoladeneis und Sahnehaube

3,40 €

ERDBEERMILCHSHAKE

mit Erdbeereis¹ und Sahne

3,30 €

BEERENMILCHSHAKE

aus Waldfrüchten mit Eis und Sahne

3,30 €

SANDDORNLASSI

mit Joghurt und Eis¹

3,50 €

JOGHURTSHAKE

aus Naturjoghurt, Orangensaft und Eiscreme¹

3,50 €

VANILLEMILCHSHAKE

aus Vanilleeiscreme¹ und Milch

3,20 €

SEETEUFEL

Sanddornsaft mit einer Kugel Vanilleeis¹
zusätzlich mit Jamaika Rum

3,80 €

Eiskarte

(Die Eisbecher enthalten 3 Eiskugeln. Sie können sich auch gerne Eisbecher selbst zusammenstellen. Unsere Eissorten: Vanille¹, Schokolade, Erdbeere⁶, Stracciatella, Walnuss, Mascarpone⁹)

STINOBECHER

gemischtes Eis mit Schokoladensauce und Schlagsahne

3,90 €

STÖRTEBEKERBECHER

Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör,
Schokoladensauce und Sahne

4,50 €

SCHWEDENBECHER

cremigtes Vanilleeis, Apfelmus mit Eierlikör,
Schokoladensauce und Schlagsahne

4,90 €

HEISS AUF EIS

heiße Kirschen an Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

5,20 €

OSTSEEBLICK

Stracciatella-, Vanille- und Mascarponeeiscreme
garniert mit Mandarinen, Erdbeersauce und Sahne

4,90 €

SCHWARZWALDBECHER

Schokoladen- und Vanilleeis mit Kirschen, Kirschlikör,
Sahne, Sauce und Schokosplittern

4,80 €



LUSTIGE WITWE

Kirschen mit Eierlikör auf Stracciatella-, Vanille- und Schokoladeneis dazu Sahne und Schokosauce

4,80 €

SCHOKOSCHOCK

pures Schokoladeneis, und Schokoladensauce, dazu Schlagsahne und Schokosplitter

4,60 €

LADYBECHER

Stracciatella- und Mascarponeeiscreme mit Sekt und Früchten

5,20 €

ERDBEERBECHER (nur zur Erdbeerzeit!)

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce, Schlagsahne und Schokosplittern

4,90 €

Eisbecher für Kinder

BRAUNER BÄR

zwei Kugeln Schokoladeneis mit Sahnetupfer und Schokosauce

3,20 €

ARIELLES TRAUM

Erdbeer- und Vanilleeis mit Früchten und Sahnetupfer

3,40 €

PETER PAN

zwei Kugeln Eis mit bunten Streuseln und Sahnetupfer

3,20 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 Liter	0,5 Liter
Coca Cola ^{1,6,8} Fanta ^{1,3,6} Sprite ³ Spezi ^{1,3,6,8}	1,90 €	3,70 €
Coca Cola Light ^{1,3,6,8,10}	1,90 €	3,70 €
Apfelschorle ²	1,90 €	3,90 €
Tonic Water ⁹ Bitter Lemon ⁹ Ginger Ale	2,00 €	3,90 €
Eistee ^{3,8}	1,90 €	3,50 €
Bonaqua Mineralwasser	1,70 €	3,40 €
Glashäger Mineralwasser medium oder still	1,80 €	3,50 €
Vita Malz ¹	0,33 Liter	2,30 €
Bionade Kräuter oder Holunder	0,33 Liter	2,50 €

Säfte

	0,2 Liter	0,5 Liter
Apfelsaft	2,00 €	4,00 €
Orangensaft	2,10 €	4,10 €
Kirschsaft	2,00 €	4,00 €
Bananensaft	2,00 €	4,00 €
Multivitamin	2,10 €	4,10 €
Tomatensaft	2,20 €	4,20 €
Sanddornsafft	2,40 €	4,40 €



Braumeisters Spezialitäten

VOM FASS WIRD GEZAPFT	0,3 Liter	0,5 Liter
Lübzer Pils	2,20 €	3,50 €
Lübzer Schwarzbier	2,40 €	3,60 €
Erdinger Hefe trüb	2,40 €	3,60 €
„Achterwasser“ Lübzer Pils mit Sprite ³	2,20 €	3,40 €
„Pommern-Diesel“ Lübzer Pils mit Coca Cola ^{1,6,8}	2,20 €	3,50 €
FLASCHENBIERE		
Lübzer Bockbier		3,50 €
Erdinger Kristallweizen		3,40 €
Berliner Weisse ^{1,6} Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	0,33 Liter	2,70 €
Alkoholfreie Biere		
Lübzer alkoholfrei	0,33 Liter	2,50 €
Erdinger Hefe alkoholfrei		3,50 €

Weinkarte

WEISSWEIN	0,2 Liter	0,5 Liter	Flasche
Rheinischer Landwein ⁵ Müller-Thurgau, Rheinhessen, 1 Liter <i>trocken; erfrischend leicht</i>	3,50 €	7,60 €	12,90 €
Wormser Liebfrauenmorgen ⁵ Müller-Thurgau, Rheinhessen QbA, 1 Liter <i>halbtrocken; pikante Frucht</i>	3,60 €	7,80 €	13,90 €

WEISSWEIN	0,2 Liter	0,5 Liter	Flasche
Vallina ⁵ Pinot Grigio, Italien, Delle Venezia IGT, 1 Liter <i>trocken; samtig-frisch</i>	3,60 €	7,80 €	14,50 €
Herrgottströpfchen ⁵ Kerner Kabinett, Bereich Wonnegau, 0,75 Liter <i>halbtrocken; rassig, sortenbetont</i>	3,70 €	7,90 €	12,90 €
ROSÉ	0,2 Liter	0,5 Liter	Flasche
Chevalier Gerard ⁵ Frankreich, Pays de L'Herault, 1 Liter <i>trocken; blumig</i>	3,60 €	7,80 €	13,50 €
ROTWEIN	0,2 Liter	0,5 Liter	Flasche
Chevalier Gérard ⁵ Frankreich, Pays de L'Herault, 1 Liter <i>trocken; schöne, kräftige Art</i>	3,90 €	7,90 €	13,90 €
Dornfelder ⁵ Rheinhessen, 0,75 Liter <i>halbtrocken; vollmundig, gehaltvoll</i>	4,00 €	4,20 €	13,80 €
SEKT	0,1 Liter	0,2 Liter	0,75 Liter
Rotkäppchen ⁵	2,90 €	3,90 €	12,50 €
Sanddornsekt ⁵ Rotkäppchensekt mit Sanddornlikör verfeinert	3,20 €		
Aperol Spritz ⁵ Sekt mit Italienischem Aperativo	4,50 €		
Hugo Sekt mit Holunderblütensirup und frischer Minze	4,50 €		
WEINSCHORLE		0,2 Liter	
Weißweinschorle		3,20 €	
Rotweinschorle		3,50 €	

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁸	1,90 €
Pott Kaffee ⁸	2,60 €
Kännchen Kaffee ⁸	2,90 €
Cappuccino ⁸	2,90 €
Milchkaffee ⁸	2,80 €
Espresso ⁸	1,90 €
Espresso Machiato ⁸	2,20 €
Latte Macchiato ⁸	2,90 €
mit Aroma (Vanille, Karamell, Zimt, Amaretto)	3,40 €
Kaffee Holländisch ⁸ Kaffee mit Eierlikör und Sahnehaube	3,60 €
Irish Coffee ⁸ Kaffee mit irischem Whiskey und Sahnehaube	3,90 €
Pharisäer ⁸ Kaffee mit Rum und Sahnehaube	3,90 €
Ladies Dream ⁸ Kaffee mit Baileys und Sahnhaube	3,90 €

Tee aus aller Welt

GLASTEE

Schwarzer Tee ⁸ , Hagebutte, Fenchel, Kräuter, Früchte, Pfefferminz, Kamille oder Grüner Tee ⁸	2,20 €
--	--------

LOSER TEE IM KÄNNCHEN

China Blatt ⁸ Grüner Tee weiches Aroma mit herber Note und leuchtend gelber Tassenfarbe	4,40 €
Darjeeling ⁸ Schwarzer Tee zartblumiges Aroma mit goldgelber Tassenfarbe	4,20 €
Ceylon ⁸ Schwarzer Tee frisches feinherbes Aroma und typisch goldbrauner Tassenfarbe	4,20 €
Earl Grey ⁸ Schwarzer Tee zarte Blattmischung mit Bergamotteöl aromatisiert	4,40 €
Früchtegarten Mischung aus Hagebutten, Holunderbeeren, Apfel und Orangen	4,20 €
Sanddorntee Fruchtetee mit Sanddorn <i>Der Sanddorn wird in den Dünen auf der Insel Usedom geerntet.</i>	4,50 €

Verführungen aus feinsten Schokolade

Heiße Schokolade	2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Schokoccino Schokolade mit Espresso	3,40 €
Russische Schokolade Schokolade mit Rum und Sahnehaube	3,90 €
Mexikanische Schokolade Schokolade mit Baileys und Sahnehaube	3,90 €
Schokolade „Ferrari“ Schokolade mit Amaretto und Sahnehaube	3,90 €

Heißgetränke

Glühwein	2,50 €
Glühwein mit Rum oder Amaretto	3,80 €
Steifer Grog mit 4cl Jamaika Rum	3,80 €
Schwedenpunsch	2,20 €
wahlweise mit Rum, Amaretto oder Aquavit	3,20 €
Heißer Sanddornsafft	2,90 €
Sanddorgrog Heißer Sanddornsafft mit 4cl Jamaika Rum	4,30 €



Schnäpse



DAS TRINKT MAN IM NORDEN

	2 cl
Pommernkorn	1,70 €
Küstennebel	1,80 €
Sanddornlikör	1,80 €
Rostocker Doppel-Kümmel	1,70 €
Wikinger Feuer Aquavit	1,80 €
Fischergeist „brennend serviert“	2,20 €

KLARES

	2 cl
Wodka Jelzin	1,80 €
Nordhäuser Doppelkorn	1,60 €
Malteser Aquavit	2,00 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2,00 €
Linie Aquavit	2,00 €

WEINBRÄNDE

	2 cl
Goldkrone	1,60 €
Mariacron	1,60 €
Asbach Uralt	1,80 €
Chantré	1,70 €
Whiskeys	2 cl
Jim Beam	1,80 €
Johnnie Walker	1,80 €
Tullamore Dew	2,00 €

KRÄUTER

	2 cl
Jägermeister	1,80 €
Stonsdorfer	1,70 €
Underberg	1,80 €
Kümmerling	1,60 €
Fernet Branca	1,90 €
Radeberger Magenbitter	1,80 €

LIKÖRE

	2 cl
Southern Comfort	2,00 €
Kirschlikör	1,30 €
Baileys	1,90 €
Schlehenfeuer	1,90 €
Pfefferminzlikör	1,30 €