

2023

MV

# kulinarisch

*Insel Usedom und Umgebung*

RESTAURANTS · CAFÉS · FEINKOST · HOFLÄDEN UND MEHR



# Greifswalder Bodden



So finden  
Sie die  
Restaurants:

42

Die Zahl  
im Kreis  
entspricht  
der Seite  
in diesem  
Magazin.

# Ostsee



## Pommersche Bucht

## Achterwasser

## Stettiner Haff

SWINOUJŚCIE (Swinemünde)

POLEN

Flughafen Heringsdorf

USEDOM

Background

# Liebe Leserinnen und Leser,

mit dieser fünften Ausgabe von MV kulinarisch feiern wir ein kleines Jubiläum. Nachdem der Jahrgang 2022 nach erzwungener Coronapause wieder auf breites Interesse stieß, freuen wir uns, Ihnen auch in diesem Jahr eine bunte Vielfalt gastronomischer Anbieter der Insel Usedom und dem vorpommerschen Festland präsentieren können. Sie kommen nicht nur aus der sprichwörtlichen „ersten Reihe“ in den Seebädern, sondern auch aus Orten abseits der Küste. Darunter sind Restaurants, Destillieren, Anbieter von Wildfleisch, von Produkten aus regionalem Anbau und sogar ein schwimmendes „Restaurant“.

MV kulinarisch geht auf eine Idee von Frau Cornelia Wörmke zurück, die von 2018 bis 2020 mit großem Elan zahlreiche Anschließter gewinnen konnte, von denen viele bis heute dabei sind.

Mittlerweile hat sich das Magazin fest in der Region etabliert, sogar Leser aus dem gesamten Bundesgebiet fragen regelmäßig nach der neuen Ausgabe.

Zur erfolgreichen Fortsetzung dieses Projektes hoffen wir weiterhin auf Ihr positives und konstruktives Echo.

Ihr Team von MV kulinarisch

## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

nordlicht verlag, Dr. Rainer Höll  
Dünenstraße 14, 17449 Karlshagen  
Telefon (038371) 55443  
info@nordlichtverlag.de  
www.nordlichtverlag.de

### HERSTELLUNG

Ostsee-Druck Rostock GmbH  
www.odr-rostock.de

Titelfoto:

### VERTEILUNG/AUSLAGE

MV kulinarisch erscheint einmal jährlich zu Beginn der Saison und ist bei den teilnehmenden Restaurants und Läden, in Touristinformationen und weiteren öffentlichen Auslagestellen kostenfrei erhältlich. Gern senden wir es Ihnen direkt per Post zu (Einzelexemplar € 3,- inkl. USt. und Versand, Kontakt siehe oben).

Der Verlag haftet nicht für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos. Alle Beiträge, Abbildungen und Anzeigengestaltungen sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder anderweitige Verwendung erfordern die Zustimmung des Verlages. Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Magazin enthaltene externe Links von Seiten des Verlages nur bis zum Zeitpunkt der Veröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Das betrifft sowohl die im Magazin genannten Webseiten wie auch auf denen befindliche Verlinkungen. Eine Haftung des Verlages ist daher ausgeschlossen.



# Inhalt

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 6  | Pommersche Küche                                | 29 | Hotel & Restaurant Forsthaus Damerow                    |
| 8  | Kulinarische Höhepunkte 2023/24                 | 30 | Strandhotel Seerose                                     |
| 9  | Das Ahlbeck Hotel & SPA                         | 32 | Nordische Lebensart in Zinnowitz                        |
| 10 | Das Männerhobby                                 | 34 | Kleine Strandburg in Zinnowitz                          |
| 11 | Rezept  | 36 | Hotel Pommerscher Hof in Zinnowitz                      |
| 12 | Hotel The breeze in Ahlbeck                     | 37 | Hotel Nordkap in Karlshagen                             |
| 14 | Strandhotel Ahlbeck                             | 38 | Usedom Destillerie und Cafeteria<br>in Mölschow         |
| 16 | Travel Charme Strandidyll Heringsdorf           | 40 | Restaurant Düne 74                                      |
| 18 | Hotel & Restaurant Weißes Schloß<br>Heringsdorf | 42 | Rezept  |
| 19 | Hotel und Restaurant Residenz<br>Heringsdorf    | 43 | „Weiße Düne“ – Genuss unter Segeln                      |
| 20 | Rezept  | 44 | Restaurant „Steghouse“ im Baltic Sea<br>Resort® Kröslin |
| 21 | Strandvillen Heringsdorf                        | 46 | Kräutergarten Pommerland –<br>Tee mit Mehrwert          |
| 22 | Forsthaus Langenberg                            | 48 | Hotel & Restaurant „Am Peenetal“<br>in Liepen           |
| 24 | Rezept  | 50 | Destillerie Freudenfeuer in Libnow                      |
| 25 | Restaurant Remise in Stolpe                     | 51 | Rezept  |
| 26 | Inselmühle Usedom                               |    |   |
| 28 | Walldaden & Wildbistro auf dem Forsthof         |    |   |





## Die pommersche Küche

**D**er Name der historischen Region Pommern kommt aus dem Slawischen und bedeutet „am Meer“ (po morze). Davon ist die Küche bis heute geprägt.

Am Anfang standen natürlich die Früchte des Waldes, des Wassers und der Erde, also Wild, Fische und Feldfrüchte. Während Wild und Fische bis heute wichtige Teile der regionalen Küche sind, hat sich die Art der Feldfrüchte gewandelt.

Getreidesorten wie Roggen, Gerste, Hirse und Weizen wurden zu Brot oder Grütze verarbeitet. Linsen, Bohnen und andere Gemüse ergänzten den Speiseplan. Schweinefleisch war die Nahrung der einfachen Leute, die Jagd dagegen das Privileg der Obrigkeit. Fische wurden gebraten, geräuchert oder getrocknet und waren weit verbreitetes Nahrungsmittel, auch an den Binnengewässern. Erst seit dem 18. Jahrhundert, in großem Ausmaß noch hundert Jahre später, fand auch die Kartoffel nach Pommern und entwickelte sich bald zu einem Hauptanbauprodukt.

### **GASTRONOMIE IM HEUTIGEN POMMERN**

Mit dem Beginn des Fremdenverkehrs im ersten Viertel des 19. Jahrhunderts war die pommersche Küche in der Folgezeit gravierenden Veränderungen unterworfen, die sich in ihrer ganzen Tragweite erst am Ende des 20. Jahrhunderts bemerkbar macht. Die Gäste bestimmten nun zunehmend das Profil und die Ansprüche an das Nahrungsangebot. Neben dem Einzug von Speisen aus den Herkunftsregionen der Touristen behaupteten sich jedoch auch die einheimischen Produkte – in einer immer stärker veredelten Form.



Wer an die pommersche Ostseeküste reist, erwartet statt Flammkühle eben geräucherten Aal oder Heringshäckerle und statt Weißwurst mit Brezn ein frisch zubereitetes Fischbrötchen.

### **POMMERSCHE SPEZIALITÄTEN**

Bis heute werden besonders der berühmte pommersche Gänsebraten, Lungwurst, Kliebensuppe und nicht zuletzt der Bismarckhering dazu gezählt. Die Kombination von Birnen, Bohnen und Speck steht für die im allgemeinen sehr deftige Küche. Ein anderes Beispiel dafür ist die Rügenwalder Teewurst, die ihren Ursprung an der Ostseeküste hat. Ebenfalls original pommersche Herkunft können das Gänse-Schwarzsauer und der Tollatschen, eine Art Blutkuchen, aufweisen, die gesondert vorgestellt werden.

Bei den süßen Backwaren seien vor allem die Pfeffernüsse, der Napfkuchen und der Platenkauen (Streuselkuchen) erwähnt. Zum Nachtisch gab es an besonderen

Tagen Rote Grütze, Götterspeise oder später einen Schwedeneisbecher (mit Vanilleeis und Apfelmus), ein Tribut an die Schwedenzeit, obwohl vermutlich kein Schwede diese Rezeptur kennt.

### **MAHLTIDEN – SCHMECKT NICH GIFFT NICH! DIE TRADITIONELLE LANDFRAUENKÜCHE VORPOMMERNS**

Dieses neue Buch zur Pommerschen Küche erscheint Ende 2023 in unserem Verlag auf Initiative des Landfrauenverbandes, Regionalgruppe Landhagen (nördlich von Greifswald). Es will die traditionelle regionale Küche vor dem Vergessen bewahren.

In Zusammenarbeit mit Chefkoch Stefan Wolpert vom Hotel Gutshof Liepen werden nicht nur original pommersche Rezepte zum Nachkochen vorgestellt, das Buch enthält auch wertvolle Informationen zu den verwendeten Rohstoffen.

Im Vorwort heißt es:

„Regionale Spezialitäten wiederzuentdecken ist Teil unserer kulturellen Identifikation. Die pommersche Küche wird gern als bescheiden, den finanziellen Möglichkeiten der ländlichen, bäuerlichen Bewohner angepasste Küche beschrieben. Sie ist eine sehr abwechslungsreiche Küche, unter Verwendung weniger, einfacher Zutaten. Sie überrascht durch ihre kulinarische Vielfalt, die keine Grenzen zu kennen scheint. Sie ist geprägt von deftigen Eintöpfen und wenigen Fleischgerichten. Dagegen dominiert der Fisch in einer ausgesprochenen Vielfalt die Essgewohnheiten der Pommern bis heute. Das einstige Arme-Leute-Essen wird immer mehr zur Delikatesse. Typisch ist die Kombination von Süßem und Pikantem, für den einen gewöhnungsbedürftig, für andere ein Geheimtipp. Kräuter wie Thymian, Majoran oder auch Sauerampfer geben so manchem Gericht erst seinen Pfiff. Die pommerschen Bauern waren Selbstversorger. Hausschlachtungen wie auch die Backtage vor Feiertagen waren im ländlichen Raum bis vor wenigen Jahren noch gang und gäbe.“

Einige der oben genannten Rezepte können in diesem Buch nachgelesen werden.

Die auf den Folgeseiten beschriebenen Rezepte entstammen ebenfalls dem künftigen Buch.

Vorbestellungen nimmt unser Verlag entgegen (Kontakt siehe Seite 4).

# Kulinarische Höhepunkte auf Usedom

## 2023/24

Das Hotel Forsthaus Damerow nutzt seine Räume und das großzügige Umfeld seit Jahren auch für gastronomische Veranstaltungen - in Verbindung mit Mode. Eine Premiere erfährt in diesem Jahr am **10. Juni „CHIC:LEGER“**. Dann können die Besucher den Tag in gemütlichen Outdoor-Lounges genießen und die Vielfalt der Food-Stationen erleben: kleine Snacks, großes Schlemmen oder Drinks für jeden Geschmack. Dazu gibt es für das Auge sowohl historische Bademoden als auch Kreationen verschiedener Designer.

Standort des **Kartoffelfestes** ist der Kurplatz im Ostseebad Ückeritz. Passend zum Beginn der Kartoffelernte präsentieren die Ückeritzer am 9. September 2023 zwischen 11 und 21 Uhr Veranstaltungen rund um der Deutschen beliebteste Knolle. Eine heitere Moderation zur Kartoffel wird umrahmt von Unterhaltung, Musik und heiteren Spielen.



„Wild“ geht es dann im Herbst auf der gesamten Insel zu. Wild(er) Markt am 21. Oktober 2023 am Forsthaus Neu Pudagla ist der Auftakt der **19. Usedomer Wildwochen**. Am 28. Oktober folgt das Wild Fashion-Dinner im Hotel Forsthaus Damerow, die Wildgala am 18. November im Strandhotel Seerose bildet den festlichen Abschluss. Inselweit beteiligen sich traditionell zahlreiche Restaurants mit besonders vielen Wildgerichten.



Der Namenstag des Heiligen Martin ist heutzutage vorrangig bekannt als Anlass, einen Gänsebraten zu genießen, die **Martinsgans**. Einige Restaurants geben ihren Gästen dazu Gelegenheit. Unter ihnen ist das Restaurant „Alexander“ im Strandhotel Seerose in Kölpinsee.

Die **Usedomer Fischerwochen** bilden im Frühjahr 2024 den Auftakt zu verschiedenen kulinarischen Events. Bis vor drei Jahren hießen sie noch Heringswochen. Im Laufe der letzten Jahre ist leider der Fang von Heringen in der westlichen Ostsee, der vor knapp 200 Jahren seinen Höhepunkt erreichte und lange Zeit zahlreiche Fischer ernährte, fast auf Null gesunken. „Schuld“ daran sind die Fangquoten der EU, die sich allerdings an den nachgewiesenen Fischbeständen orientieren und den Hering schützen sollen. Der Streit darüber zwischen Fischern und der Politik geht weiter...

Nichtsdestotrotz dient der Hering, wo auch immer er gefangen wird, nach wie vor als weit verbreiteter Belag auf den legendären Fischbrötchen.

Wer es etwas vornehmer möchte, ist zum Auftakt der Fischerwochen Anfang März 2024 zur Heringsgala im Strandhotel Seerose eingeladen.



# Liebe geht durch den Magen



Entdecken Sie im Hotelrestaurant DÜNE 48 die frischen und kreativen Ideen des Teams um die Küchenchefs Daniel Schnitzer und Silvio Hennig. In der gläsernen Showküche werden die regionalen und saisonalen Produkte direkt vor Ihren Augen zubereitet. Für den Geschmack verzichten wir auf Convenience-Produkte und den Einsatz von Geschmacksverstärkern und künstlichen Farbstoffen.

Die Café-Bar GÜNTER'S bietet im modernen Industrial-Ambiente tagsüber kleine Speisen und die hausgebackenen Kuchen und Torten des hotel-eigenen AHLBÄCKERS, abends eine vielfältige Getränkekarte.

In den großen Strandkörben der Hotelterrasse beobachten Sie vom Ostseewind geschützt das Treiben auf der Promenade. Lassen Sie es sich gehen!



Daniel Schnitzer



**DAS AHLBECK**  
 — ★ ★ ★ ★ ★ —  
 HOTEL & SPA

Online-Tischreservierung:

[www.DAS-AHLBECK.de](http://www.DAS-AHLBECK.de)

DAS AHLBECK HOTEL & SPA \*\*\*\*s

Buss & Bohlen OHG

Dünenstraße 48

17419 Seebad Ahlbeck

FON (038378) 4994921



# Das Männerhobby



nach wie vor zur Verkostung aller hausgemachten Produkte und das Team rund um Gründer Martin Neumann und seine Frau freut sich auf ihren Besuch.

Für das Magazin hat die Brennerei zwei Gutscheine bereitgestellt, die Sie bei Ihrem nächsten Besuch einlösen können.



Die MAENNERHOBBY-Brennerei produziert seit Mitte 2016 handwerklich hergestellte Premiumspirituosen. Nach einer Zeit in Klein Kussewitz wurde die dortige Örtlichkeit aber zu klein, und so wagte man im Jahre 2022 den Sprung an die B105 nach Mönchhagen.

Dort wurde nun das Thema „Erlebnis“ neu gedacht und neben der bekannten Brennerei, mittlerweile über 180mal international prämiert, kamen noch die Brauerei und ein gastronomischer Bereich dazu. So lädt die Manufaktur ein zum Anschauen, Verkosten und Erleben. Auch kann man ganz wunderbare und leckere Speisen in der Gastronomie verzehren und mit dem hausgemachten Bier zusammen genießen. Die Probier-Bar lädt

## GUTSCHEIN

Eine  
Probierflasche  
kostenlos  
im Hofladen

## GUTSCHEIN

5% sparen  
beim Online-  
Einkauf mit Code:  
mv-kulinarik



Erste MAENNERHOBBY GmbH  
An der Postsäule 1  
18182 Mönchhagen  
Telefon (38202) 43 331  
[www.maennerhobby.eu](http://www.maennerhobby.eu)  
[kontakt@maennerhobby.eu](mailto:kontakt@maennerhobby.eu)

# KRÄUTER

Sie spielen auch in der pommerschen Küche eine große Rolle.

Gegen (oder für) alles ist ein Kraut gewachsen, sagt man landläufig. Nur eins? Fängt man an, sich mit dem Thema zu beschäftigen, kommt man sehr schnell vom hundertsten ins tausendste.

Da sind die Gewürzkräuter. Oft sind es die gebräuchlichen Gewürze, die allseits bekannten. Aber da sind auch die vielen, vielen unbekannteren, die wir gerade beginnen zu entdecken. Sie peppen die unterschiedlichsten Gerichte auf, ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Salate, Desserts.

Da sind die Heilkräuter, die wir gern in Tees zu uns nehmen.

Da sind die sogenannten „Unkräuter“. Giersch zum Beispiel. Beste Bekämpfungsmethode: Aufessen! Ähnlich bei Vogelmiere oder Melde. Wir sagen noch viel zu oft Unkraut. Wildkraut trifft es eher.

Umdenken ist angesagt. Plötzlich entwickeln sich unsere Gärten zu essbaren Landschaften. Und da ist dieser unbeschreibliche Duft der Kräuter, ihrer Blüten. Auch diese sind essbar und außerdem ausgesprochen dekorativ.

Ein weites, sehr weites, spannendes Feld, das Thema Kräuter und Gewürze. Nicht nur Spitzenköche können da ins Schwärmen kommen, auch Landfrauen entdecken mehr und mehr dieses Thema, erweitern ihre Kräutergärten und probieren dieses und jenes. Zum Beispiel essbare Chrysanthemen oder bunten Eidechschwanz (*Houttunia cordata*), Jiaogulan (*Gynostemma pentaphyllum*), die Pflanze der Unsterblichkeit. Es gibt also noch viel zu entdecken, wiederzuentdecken und zu erschmecken.



Giersch



Essbare Chrysantheme



Eidechschwanz



Jiaogulan

# Das BRACA Restaurant in Ahlbeck



Erst im Mai 2023 feierte dieses neue Restaurant im Ahlbecker Hotel the breeze seine Eröffnung.

Der Gast kommt beim Weg zu seinem Platz an der offenen Showküche vorbei, die ein Markenzeichen des Restaurants darstellt.

Von seinem Tisch aus hat er dann durch die bodentiefen Fenster einen Blick auf die Ostsee. Bei günstigem Wetter bietet dazu ein Platz auf der großzügigen Terrasse direkt an der Ahlbecker Strandpromenade bei Frühstück, Lunch und Dinner noch bessere Gelegenheit.

Das Angebot der Küche ist mit wenigen Worten als NORDISCH – MEDITERRAN – HAND-

GEMACHT zu beschreiben, als internationale Küche mit einem nordischen Twist. Dabei werden traditionelle Zubereitungsmethoden mit regionalen Erzeugnissen modern interpretiert. Dazu zählen Kräuter und Salate von der Insel, fangfrischer Fisch und Fleisch aus artgerechter Haltung.



Das Fleisch kommt überwiegend aus der näheren Umgebung von Landwirten, die wir kennen. Beispiele für originelle Rezepte sind Pizza nach hauseigenem Rezept mit einem Boden aus Roggenschrot, Spaghetti-Gerichte im Sharing-Style oder Fisch, der im Ganzen serviert wird. Besondere Dessertvariationen runden das Angebot ab. Dazu können Sie aus einer Weinkarte mit über 200 Positionen wählen. Und für die Kleinen gibt es eine gesunde Kinderkarte. Das Team um Küchenchef Felix Pirwitz lässt noch weitere Kreationen erwarten. Der waschechte Usedomer kann auf eine 14-jährige Karriere in der Kochwelt blicken, mit Stationen in der Schweiz, Österreich, Frankreich und Asien, zum Teil in der Sterne-Gastronomie. Auffällig im Restaurant ist auch das klare Design des Interieurs, das eine lässige Atmosphäre aufkommen lässt. Die BAR in der Mitte des Restau-



Felix Pirwitz

rants ist der ideale Platz, um sich mit Gleichgesinnten zu unterhalten, mit dem Lieblingsmenschen auf einen besonderen Moment anzustoßen oder um den Tag entspannt ausklingen zu lassen. Die Range der Klassiker, aber auch Eigenkreationen und nichtalkoholische Signature Drinks bereichern die Karte.



**BRACA**  
TASTE THE BREEZE

BRACA Restaurant  
Rathenaustraße 3  
17419 Seebad Ahlbeck  
Telefon (038378) 6920200  
[www.braca-restaurant.de](http://www.braca-restaurant.de)

# PRIME Restaurant & Bar im Strandhotel Ahlbeck



Das 2019 rundum erneuerte Strandhotel Ahlbeck erstrahlt bereits aus weiter Entfernung an der Strandpromenade von Ahlbeck auf der Ostseeinsel Usedom. Das liegt nicht nur an seinen mediterran anmutenden Farben an der Außenfassade und den gemütlichen Balkonen mit Blick auf die Ostsee, sondern vor allem am PRIME Restaurant & Bar mit seiner imposanten Dachterrasse. Hier, auf über 30 Metern Höhe, befindet sich das höchstgelegene Restaurant auf der „Sonneninsel“ Usedom und bietet seinen Gästen einen einzigartigen Panoramablick auf das Meer und die drei Kaiserbäder. Nicht selten werden Spaziergänger

an der Promenade neidisch, wenn sie Urlauber und Gäste auf der Dachterrasse sehen, die bei einer angenehmen Meeresbrise und traumhaften Ausblicken auf die Inselküste leckeren und regionalen Fisch oder einen Cocktail genießen.

Das PRIME Restaurant selbst punktet mit einer geschmackvollen Einrichtung – diese korrespondiert mit dem Blau des Meerwassers - und seiner gehobenen Atmosphäre: Hier fühlt sich jeder wie im Urlaub, egal ob Reisende oder Gäste aus der Region.



Das Team des PRIME Restaurant & Bar verwendet frische und regionale Zutaten mit höchster Qualität – die Speisekarte ändert sich mehrmals jährlich, je nach Verfügbarkeiten saisonaler und regionaler Waren. Die Karte ist abwechslungsreich und reicht von deftigen Steaks und Burgern – frisch auf dem Lavagrill zubereitet – bis hin zu fangfrischem Ostseefisch. Daneben halten das

Restaurant und die Bar eine große Auswahl an alkoholischen und Softgetränken bereit.

Die Buchung eines Tisches im PRIME Restaurant & Bar ist einfach und schnell online möglich unter: [www.strandhotelahlbeck.com](http://www.strandhotelahlbeck.com) oder dem folgenden QR-Code.



**PRIME**

*Restaurant & Bar*

STRAND  
HOTEL

AHLBECK

Strandhotel Ahlbeck  
Dünenstraße 19-21  
17419 Ostseeheilbad Ahlbeck  
Telefon (038378) 52-0  
[www.strandhotelahlbeck.com](http://www.strandhotelahlbeck.com)





## *Travel Charme Strandidyll Heringsdorf*

Das 4-Sterne-Superior Hotel direkt an der Strandpromenade von Heringsdorf bietet eine Kombination aus Moderne und Gemütlichkeit, die Gäste und Ostsee-Liebhaber gleichermaßen schätzen. In der mediterran inspirierten

Parkanlage des Strandidylls findet man zu jeder Tageszeit den passenden Platz zum Zurückziehen und Verweilen und nur wenige Schritte trennen Sie vom weiten feinen Ostseestrand. Das Wohlfühlen im hochwertigen PURIA Spa mit Sole-



gradierwerk, Saunalandschaft, ganzjährig beheiztem Innen- und Außenpool und die vielfältigen Entspannungsanwendungen stehen im Stil der Bädertradition Heringsdorfs. Die anspruchsvolle Gastronomie vom Hotel-Restaurant Giardino bis zum Restaurant Belvedere ergänzt das umfassende hochwertige Bild des Hauses. Erleben Sie Genussmomente und hervorragenden Service bei garantierter Wohlfühlatmosphäre. Ob zum Frühstück, Abendessen, einer gemütlichen Kaffezeit zwischendurch oder einem leckeren Cocktail zum Tagesausklang.



ter die Gäste hier zum Abendessen. Frisch aus der Region stammen viele Zutaten: Schonend gefangene Fische aus der Ostsee. Rind aus dem vorpommerschen Land, in freier Natur herangewachsen. Knackiges Gemüse aus nachhaltiger Produktion. Mit hoher Kochkunst zaubert unser Küchenchef Jan Kruse daraus den einzigartigen Urlaubsgeschmack. Gesunden Appetit! Auszeichnungen: Tripadvisor Travellers Choise Award 2022 Gault & Millau Award mit 2 Hauben 2022 Falstaff mit 2 Gabeln 2022.

Geöffnet dienstags bis samstags ab 18:00 Uhr.



### RESTAURANT GIARDINO

Ein gemütliches Ambiente mit zeitgemäßem Design und Platz für 120 Gäste. Genießen Sie die regionale und mediterrane Küche im Wintergarten mit herrlichem Blick in die Parklandschaft oder die Gartenterrasse für Frühstück im Freien, Kaffezeit sowie Grillabende im Sommer.

### RESTAURANT BELVEDERE

Stilvolles Design in gehobenem Ambiente sowie ein schöner Ostseeblick in der Glaskuppel erwar-



# TRAVEL CHARME

★★★★S

## Strandidyll

Heringsdorf / Usedom

Travel Charme Strandidyll Heringsdorf

Delbrückstraße 10

17424 Seebad Heringsdorf

Tischreservierung (038378) 476-547

Informationen & Reservierung Hotel: (038378) 33536

strandidyll-belvedere@travelcharme.com

[www.travelcharme.com/hotels/strandidyll-heringsdorf](http://www.travelcharme.com/hotels/strandidyll-heringsdorf)

# Hotel & Restaurant Weißes Schloß



Unser Team lässt sich gern inspirieren und ist dazu schon weit gereist, hat teilweise sogar längere Zeit fernab der Heimat gelebt. So finden Sie in unseren Speisen Einflüsse aus Polen, der Schweiz, den kanarischen Inseln, der spanisch mediterranen Küche sowie der badischen und der französischen Küche – teilweise modern interpretiert, teilweise mit altbewährten Methoden zubereitet.

Vor allem liegt es uns am Herzen, Ihnen frisch zubereitet Speisen zu servieren, die wir bestmöglich aus regionalen und saisonalen Produkten zaubern und im Ganzen verwerten.

Auf unserer großen Sonnenterrasse sitzt es sich im Sommer besonders schön. Genießen Sie den Blick auf die Ostsee und beobachten Sie uns in der Outdoor-Küche bei der Zubereitung Ihrer Speisen.

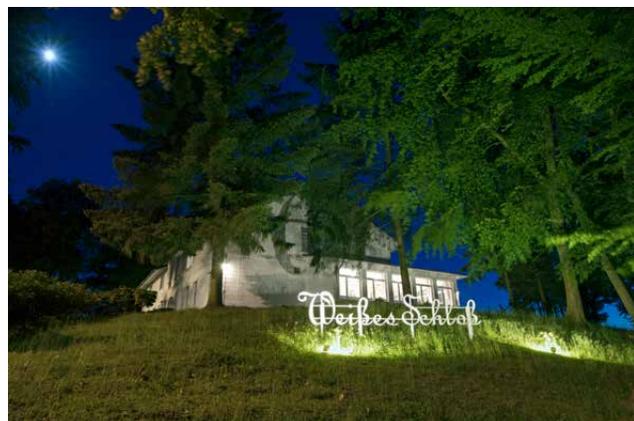
## MEHR ALS 120 SORTEN GIN

Neben auserlesenen Weinen und exklusiven Spirituosen erwartet Sie eine außergewöhnlich große

Auswahl an Gins an unserer Bar. Wählen Sie aus über 120 Sorten Ihren Favoriten oder probieren Sie einmal etwas Neues. Das ist Ihnen zu viel Auswahl? Keine Sorge! Wir stehen an Ihrer Seite und beraten Sie.

## Öffnungszeiten:

17.00 – 21.00 Uhr Barbetrieb open End  
Mittwoch & Donnerstag Ruhetag



Weißes Schloß

Meeressterne Hotel & Restaurant Weißes Schloß  
Rudolf-Breitscheid-Straße 3  
17424 Heringsdorf  
Tel.: 038378 31984  
[www.weisseschloss.de](http://www.weisseschloss.de)

Meeressterne  
★★★★★ GmbH

## Restaurant Marron d'Or

A bseits von Hektik und Trubel, nahe dem Gothensee, befindet sich unser Restaurant Marron d'Or im Hotel Residenz.

In unserer Küche bereiten wir mit viel Liebe saisonale Gerichte für Sie zu! Dabei liegen uns besonders die Regionalität und die Frische der verwendeten Produkte am Herzen.

Sie mögen es gern deftig? Dann verpassen Sie nicht unseren Schnitzeltag! Immer donnerstags präsentieren wir Ihnen eine köstliche Vielfalt des Klassikers.



In den Sommermonaten lädt unsere Terrasse zum Verweilen ein. Windgeschützt können Sie den Abend bei einem Glas Rotwein ausklingen lassen. Oder vielleicht darf es auch ein Cocktail sein? Wir empfehlen den „Residenz Cocktail“, den wir unter anderem mit Wodka, weißem Rum, Kokossirup, Ananas- und Maracujasaft mixen.

Festlichkeiten aller Art richten wir gerne für Sie aus. Für Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen stehen unsere Räumlichkeiten und Technik nach Absprache zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Öffnungszeiten: 15.00-21.00 Uhr  
Montag & Dienstag Ruhetag

**HOTEL**  
**RESIDENZ**

MeeresSterne  
★★★★★ GmbH

Meeressterne Hotel und Restaurant Residenz  
Kanalstraße 1  
17424 Seebad Heringsdorf  
Telefon (038378) 80820  
residenz@urlaub-auf-usedom.de  
www.residenz-neuhof.de

Das wunderbare erzgebirgische Volkslied vom Vogelbeerbaum, ein Walzer, der zum Mitsingen und Schunkeln einlädt, beginnt mit den Worten: "Kann schöneren Baam gibt's wie ann Vogelbeerbaum... es kaa aah su lecht net ann schöneren Baam gaaben..." kennt wohl jeder. Besser kann man die Eberesche, den heiligen Baum der Kelten, dem Gott Thor geweiht, den Baum des Lebens, nicht beschreiben. Sie ist auch in unserer Region zu Hause. Bis heute wird sie noch immer verkannt, ja vor ihr gewarnt. Hartnäckig hält sich das Gerücht, dass sie giftig sei. Zu Unrecht. Sie ist sehr gesund. In älteren Kochbüchern finden sich Rezepte für köstliche Marmeladen. Blüten, Blätter und Früchte der Eberesche sind vielseitig verwendbar. Aus Blüten, Blättern sowie getrockneten Früchten lässt sich Tee zubereiten. Die Früchte selbst sind getrocknet, kandiert oder frisch zu verwenden für Marmeladen Chutneys, Säfte, Wein, Liköre. Eberesche enthält viele wichtige Inhaltsstoffe. Sie wirkt appetitanregend, blutreinigend, hilft bei Halsschmerzen Problemen mit Lunge, Leber oder Niere, bei Magen-Darbeschwerden. Insbesondere die in ihr enthaltenen Gerb- und Bitterstoffe sind von Bedeutung. Wir sollten ihre Nutzung nicht allein den Staren überlassen. Dennoch: Roh sollten sie nicht in größeren Mengen gegessen werden. Die in den Beeren enthaltene Sorbitolsäure kann Durchfall oder Erbrechen auslösen.



## Ebereschendessert

250 ml EBERESCHENSAFT  
500 g JOGHURT ODER QUARK  
300 g CREMPULVER  
400 ml SÜSSE SAHNE

Crempulver und Joghurt mit dem Saft verrühren.  
Sahne dazufügen und die Masse aufschlagen.  
In Gläser füllen, kandierte Ebereschen darüber streuen.



# Hotel Strandvillen Heringsdorf



Darf es ein saftiges Filetsteak vom Wasserbüffel sein, eine köstliche Pasta, ein leckeres Gericht mit frischem Fisch aus der Region oder ein verführerischer Cocktail auf unserer Sonnenterrasse?

Dann sind Sie im Hotel-Restaurant „Bethanien“ genau richtig und als Höhepunkt Ihres Besuches bei uns genießen Sie von der Terrasse die Unendlichkeit der Ostsee bis Ihr Blick hinter dem Horizont verschwindet. Wir freuen uns auf Sie!



STRANDVILLEN  
HERINGSDORF

Restaurant Bethanien  
täglich ab 15 Uhr geöffnet  
Tischreservierung telefonisch unter (038378) 4987-605  
oder [info@strandvillenheringsdorf.de](mailto:info@strandvillenheringsdorf.de)  
STRANDVILLEN HERINGSDORF  
Badstraße 11 · 17424 Seebad Heringsdorf  
[www.strandvillenheringsdorf.de](http://www.strandvillenheringsdorf.de)

# Forsthaus Langenberg Bansin



Direkt an der Steilküste zwischen Bansin und Ückeritz, ist das Restaurant & Hotel Forsthaus Langenberg mit 54 Metern über dem Meeresspiegel das höchstgelegenste der Insel Usedom und bietet einen weiten Blick auf das Meer. Unweit des Küsten-Rad- und Wanderwegs, umgeben von Wald und nur 20 Gehminuten von der Bansiner Promenade entfernt, finden Sie eine Oase der Ruhe zum Wohlfühlen und Genießen. Der perfekte Ausgangspunkt für Ihre Wanderung, zum Beispiel zum nur zwei Kilometer entfernten Mümmelkensee oder einfach nur für eine kleine Rast während Ihrer Inselerkundung.

Das traditionsreiche Ausflugsrestaurant, dessen Anfänge bis 1879 zurückreichen, bietet schon nach dem ersten frühmorgendlichen Spaziergang ein tolles Frühstücksbuffet für Wanderer und alle, die dem Trubel der Insel für ein paar Momente entkommen wollen.



Vom Mittag bis in die Abendstunden zaubert unser Küchenteam für Sie regionale Spezialitäten. Schon für die Kaffeepause mit hausgemachtem Kuchen und kleinen Snacks lohnt sich zu jeder Jahreszeit ein Abstecher in die herzliche Atmosphäre des Forsthaus Langenberg. Neben feinen Kaffeespezialitäten ist natürlich auch für die kühle Erfrischung gesorgt; mit hausgemachten Limonaden, dem kühlen Bierchen und erlesenen Weinen.



Ab 17 Uhr gibt unser Küchenteam Vollgas und kocht von Wild über Fisch bis Vegetarisch für jeden Gaumen das Passende.

Sehr beliebt sind die Räume auch für kleine Gruppen, Events und Feiern bis 50 Personen.



Ob zu Fuß, mit dem Rad oder dem Auto – Parkplätze für PKW, Rad und Wanderstöcke sind für unsere Restaurantbesucher natürlich kostenfrei. Und wer länger verweilen möchte, der muss kein Zelt aufschlagen. In unseren Einzel- und Doppelzimmern, Suiten und Bungalows wohnen Sie komfortabel mit Meer- oder Waldblick.

Das Forsthaus Langenberg ist ein Rückzugsort nicht nur für Künstler und Freigeister, sondern für alle Ruhesuchenden.



Forsthaus Langenberg Bansin  
Strandpromenade 46  
17429 Seebad Bansin  
Telefon (038378) 803 320  
[www.forsthauslangenberg.de](http://www.forsthauslangenberg.de)  
[post@forsthauslangenberg.de](mailto:post@forsthauslangenberg.de)

# Usedomer Fischsuppe

1 kg Fischkarkassen, Gräten oder Suppenfisch  
½ kg küchenfertige Fischfilets (Schellfisch, Kabeljau o.ä.)  
1 großes Bund Suppengrün  
½ kg Kartoffeln, grob gewürfelt, blanchiert  
2 Zwiebeln, gepellt, in Scheiben geschnitten  
50 g Butterschmalz  
½ Fenchelknolle  
Je 1 kl. Bund Dill und Blatt Petersilie, mittelgrob geschnitten  
1 Zitrone, gewaschen, in Scheiben geschnitten  
2 Lorbeerblätter  
10 Wacholderbeeren  
Salz, Pfeffer  
1 EL Zitronensaft

Fischkarkassen in grobe Stücke schneiden, in der Hälfte der Butter anschwitzen, mit 1 ½ Liter kaltem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen. Salz, Zitronensaft, Lorbeer, Wacholder, Dill und Petersilie zugeben und ca. 15 min köcheln lassen, anschließend Fischbrühe passieren. Zwiebeln im restlichen Butterschmalz hell anschwitzen, mit Fischbrühe auffüllen, Kartoffeln und Suppengrün zugeben, würzen, 10 min kochen lassen, grob gewürfelte Fischfiletstücke in die kochende Suppe geben und etwa 10 min garziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Dill und Petersilie vollenden.

# Gebratenes Zanderfilet

Zutaten für vier Personen:  
4 Zanderfilets à 200 g  
50 g Butterschmalz  
2 große saure Äpfel  
2 mittelgroße Zwiebeln  
½ Bund Dill  
½ Bund Petersilie  
etwas Thymian  
Prise Zucker, Mehl  
Saft einer halben Zitrone  
Salz, Pfeffer

Groß geschnittene Zwiebeln und Äpfel mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und den gehackten Kräutern mischen, abdecken und kühl stellen.

Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen, leicht salzen, mehlieren und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In das noch heiße Fett die Apfel-Zwiebel-Mischung geben und kurz schwenken, bis sie heiß ist, aber nicht braten.

Die Zanderfilets auf Tellern anrichten und mit der Apfel-Zwiebel-Mischung bedecken. Dazu passen Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln mit brauner Butter.



Usedomer Fischsuppe



Gebratenes Zanderfilet

# Restaurant Remise in Stolpe



Im unmittelbaren Umfeld des Schlosses Stolpe präsentiert sich die Remise mit exklusivem Ambiente, kreativer Küche aus der Region und eigens kreierten Hausspezialitäten wie „Pommern Tapas“ und dem am Tisch flambierten „Remise-Spieß“.



Schönes Lifestyle-Ambiente mit gemütlichem Loungebereich laden zum Speisen und Feiern ein. Für Familien- oder Firmenfeiern, Hochzeiten, Tagungen oder Events bieten sich hier ideale Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Ganzjährig kreieren Lars Lindemann und sein Team auch anspruchsvolles Catering.

Das vielfältige Veranstaltungsprogramm setzt das ganze Jahr über Akzente und macht die Remise zu einem attraktiven Anziehungspunkt.

*Restaurant Remise*  
am Schloss Stolpe



Alte Dorfstraße 7  
17406 Stolpe auf Usedom  
Telefon (03 83 72) 77 80 80  
info@remise-stolpe.de  
www.remise-stolpe.de

# Naturmanufaktur Inselmühle Usedom



So schmeckt Usedom! Überzeugen Sie sich von der Qualität „Made auf Usedom“: Kalt gepresstes Speiseöl, Essig aus dem Barriquefass, traditioneller Pommernsenf TUTOWER ORIGINAL, delikate Saucen, naturbelassene Säfte, hochwertige Fruchtaufstriche, Wasserbüffelsalami und viele andere original Usedomer Leckerbissen warten in der Naturmanufaktur Inselmühle Usedom auf Sie. Auch alkoholische Gaumenfreuden wie Liköre und Brände, Pommern-Gin und Wein vom Schloss Rattey lassen die Feinschmeckerherzen höher schlagen – alles von der Insel aus

eigenem Anbau oder dem vorgelagertem Festland. 250 Hektar haben die Inselmüller auf Usedom bebaut, u.a. 6.000 Aprikosenbäume am Haff, deren Blüte an das japanische Sakura erinnert und auch in der ehemaligen Getreidemühle groß gefeiert wird.

Die Inselmühle ist ein regionales Herzensprojekt und nun seit 2020 in der Stadt Usedom, direkt an der B110, ansässig. Der zum historischen Mühlengebäude im reizvollen Kontrast stehende moderne Pavillon lädt zum stilvollen Snacken und Shoppen ein. Ob Sie im wahrsten Sinne des Wortes beim





Essen im Bistro auf den Geschmack gekommen sind oder nach einem originellen Insel-Souvenir suchen, hier können Sie nach Herzenslust stöbern und alles verkosten. Das freundliche und aufgeschlossene Team berät Sie gern und verpackt auf Wunsch Ihre Geschenke liebevoll und ansprechend.

Für Weinliebhaber kann zu jedem Gericht der passende Tropfen vom eigenen Weingut Schloss Rattey kredenz werden. Das größte norddeutsche Weingut Rattey gehört zur Inselmühle und ist ca. 30 Kilometer südlich der Insel gelegen. Hier werden vorrangig umweltschonende pilzwiderstandsfähige, sogenannte Piwi-Rebsorten angebaut. Das noch junge Weingut erzielt regelmäßig internationale Preise mit diesem besonderen Wein Nord Ost. Wir sind schon sehr gespannt auf die neuen Jahrgänge dieses kreativen und modernen Winzer-Teams.

Der Nachmittag lädt ein zu Selbstgebackenem auf der großen Terrasse, die ein beliebter Anlaufpunkt bei Erkundungen des romantischen Achterlandes der Insel ist. Einen Steinwurf entfernt am Haff können Sie als neueste Attraktion bei einer Deichtour die Wasserbüffel der Inselmühle beobachten.

Die flauschigen Kolosse strahlen eine wohlthuende meditative Ruhe aus, sofern Sie auf Ihrer Seite des Zaunes bleiben...

Das Interesse an einem Blick hinter die Kulissen der Manufaktur ist bei Touristen wie Einheimischen gleichermaßen groß. Die Inselmüller führen Gruppen ab 10 Personen nach Voranmeldung gern und mit viel Sachkenntnis durch die Produktion. Krönender Abschluss ist eine ausgiebige Verkostung ausgewählter Inselmühlen-Spezialitäten, deren Abschluss immer ein guter Tropfen ist.

Lassen Sie sich überraschen!




Inselmühle  
Usedom



SCHLOSS  
RATT  
EY

Bäderstraße 9-11 (direkt an der B 110)  
17406 Usedom  
Telefon (038372) 769 902  
[www.inselmuehle.de](http://www.inselmuehle.de)  
[kontakt@inselmuehle.de](mailto:kontakt@inselmuehle.de)



# Restaurant Forsthaus Damerow



## DAS RESTAURANT

Besuchen Sie das Forsthaus Damerow und genießen Sie unsere Frischeküche mit heimischen Wild- und Fischgerichten, wechselnden À-la-carte-Angeboten und liebevoll zubereiteten Menüs in Kombination mit exzellenten Weinen. Auf unserer Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchenspezialitäten und frisch gebackene Waffeln im Sommer.

## DIE WINTERGARTENBAR

Leckere Cocktails und weitere Drinks laden zu einem gemütlichen Abend ein. Testen Sie Ihren Geschmacks- und Geruchssinn beim Whiskytasting und lassen Sie sich von unserem Barkeeper beraten, Sie werden überrascht sein!

## FESTE UND VERANSTALTUNGEN

Feiern und tagen Sie in den drei Räumlichkeiten des Forsthaus Damerow: Das Kaminzimmer, die Grafenstube und das Försterzimmer überzeugen durch ihren eigenen Charme und bieten viel Platz für Ihre individuellen Wünsche. Wir unterstützen Sie bei der Planung und Durchführung mit unserer Erfahrung und unseren kreativen Ideen.

## EVENT-HIGHLIGHTS 2023

- 04.06. Größtes Kinderfest der Insel Usedom auf der Festwiese
- 10.06. Chic:Leger. Das kulinarische und modische Outdoor-Event auf Usedom
- 28.10. Wild Fashion Dinner. 5 wilde kulinarische Gänge, kombiniert mit wilden Designs der Modewelt



Meeressterne Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow  
 Damerow 1  
 17459 Ostseebad Koserow  
 Telefon (038375) 560  
 info@urlaub-auf-usedom.de  
 www.forsthaus-damerow.de

Meeressterne  
 ★ ★ ★ ★ ★ GmbH

## Kulinarik im Strandhotel Seerose



Näher am Strand geht kaum noch. Mit seiner traumhaften Lage direkt am weißen Ostseestrand, an der Nahtstelle zwischen Kliffkante und dem Kölpinsee, lädt das Strandhotel Seerose zu erholsamen und genussvollen Tagen am Meer ein. Neben der vielfältigen Gastronomie brilliert das 4-Sterne-Superior Hotel mit einem modernen Wellnessbereich und zahlreichen Veranstaltungen. Für kulinarische Genüsse sorgen Küchenchef

Claus Preuß und sein Team mit einer regionalen und internationalen Küche im exklusiven **Restaurant „Alexander“**. Wechselnde saisonale Speisekarten machen Appetit auf etwas Besonderes.

Direkt am Strandzugang befindet sich das gemütliche **Strandrestaurant**. Es erwartet seine Gäste mit einer herzhaften Küche, deftigen Schnitzgerichten, kleinen Snacks und köstlichen Desserts.





In der stilvoll eingerichteten **Vinetabar** kann man die Abende mit leckeren Cocktails, Weinen und erlesenen Spirituosen in gemütlicher Atmosphäre ausklingen lassen. Ein besonderer Blickfang ist der Tresen, der jeden Abend mit einem wechselnden Farbenspiel überrascht.

**VERANSTALTUNGEN 2023**  
**MONIKA ERHARDT-LAKOMY:**  
**DOCH ICH ERINNRE' E MICH**  
 22. September

**KÖLPINSEER HERBSTBALL**  
 21. Oktober

**MARTINGANS-ESSEN**  
 11. November

**KÖLPINSEER WILDGALA**  
 18. November

**MASCHINE INTIM –**  
**LIEDER FÜR GENERATIONEN**  
 9. Dezember

**SILVESTERBALL**  
 31. Dezember

Weitere Veranstaltungen und Angebote finden Sie im Internet auf:  
[www.strandhotel-seerose.de](http://www.strandhotel-seerose.de)



  
 ★★★★★  
**STRANDHOTEL**  
**SEEROSE**

Strandstraße 1  
 17459 Kölpinsee  
 Telefon (038375) 54-0  
[info@strandhotel-seerose.de](mailto:info@strandhotel-seerose.de)  
[www.strandhotel-seerose.de](http://www.strandhotel-seerose.de)

## Nordische Lebensart in Zinnowitz



Unsere Nordische Lebensart ist ein Treffpunkt für Menschen, die den Norden lieben und ihren Einkauf als Erlebnis genießen wollen. Seit 2004 bieten wir nahe der Seebrücke in Zinnowitz eine breite Auswahl an nordischer Mode, kreativem Schmuck und traditionellem Kunsthandwerk.

Zu unserem Angebot gehört von Anfang an eine große Auswahl an skandinavischer Lakritz und ein schönes Sortiment an ausgewählten skandinavischen Spirituosen. Unser Bestseller seit vielen Jahren ist der Bilberry (Heidelbeer) Vodka. Aber seine Schwestern Lingonberry (Preiselbeer) Vodka und Redcurrant (Rote Johannisbeere) Vodka folgen geschmackstechnisch nur knapp dahinter.

In Skandinavien hat neben dem Vodka auch der Gin große Tradition und es etablieren sich immer mehr kleine Manufakturen, die sich auf die Gin-Herstellung konzentrieren. Dazu zählt auch das Nordic Ginhouse in Hørsholm, das 4 Sorten an København Gin herstellt. København ist das dänische Wort für Kopenhagen. Den København Gin gibt es in 4 Varianten: den København Klassik Gin mit 46 % vol., den København Pink Gin mit 37,5 % vol., den København Klassik Lounge mit 40 % vol. und den København Navy Strength mit 57,1 % vol. Der København Klassik Gin in einer der Gins mit dem weltweit höchsten Wacholderbeerlevel und einem entsprechend intensiven Geschmack. Der kreativ gefertigte Kleinserien-Gin ist eine moderne



Variante des klassischen Themas. Der Destillationsprozess mit seiner Mikroverdampfung holt das Beste aus der nordischen Wächolder-, Fichten-, Zitrus- und Süßholzwurzel und fügt es zu einer einzigartigen Geschmackskombination zusammen. Die Form der Flasche ist inspiriert von traditionellen Apothekerflaschen und sie unterstreicht den minimalistischen Designstil Dänemarks. Regelmäßig finden in unserem Geschäft Verkostungen statt. Wir freuen uns auf Sie! Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter [www.nordische-lebensart.de](http://www.nordische-lebensart.de).



Dr. Ursula Zynda & Heidemarie Paarmann GbR  
 Neue Strandstraße 29  
 17454 Ostseebad Zinnowitz  
 Telefon (038377) 36520  
[www.nordische-lebensart.de](http://www.nordische-lebensart.de)  
[info@nordische-lebensart.de](mailto:info@nordische-lebensart.de)

# Das Restaurant des Hotels Kleine Strandburg Zinnowitz



Die Ostsee-Insel Usedom verführt mit langen Sandstränden, unberührter Natur, dem reizvollen Achterland und seinen charmanten Seebädern, die frühere Zeiten aufleben lassen. Das farbenfrohe Hotel „Kleine Strandburg“ mit seinen markanten Türmen steht an prominenter Stelle mit zauberhaftem Ostseeblick an der Zinnowitzer Promenade. Zinnowitz ist der sonnenreichste Ort

Deutschlands und das spiegelt sich in der familiären und entspannten Atmosphäre des Hauses wider. Zeitlos klassisch eingerichtete behagliche Zimmer und ein geschmackvoller SPA-Bereich sorgen für unbeschwerte Urlaubstage. Zum Wohlfühlen gehören selbstverständlich auch besondere Eindrücke und kulinarische Genüsse – zwei Aspekte, die das Hotelrestaurant mühelos vereint.



Täglich ab 12:00 Uhr erwartet Sie das Team mit hausgemachtem Kuchen aus der Konditorei des Zinnowitzer Partnerbetriebes „Casa Familia“, luftigen Waffeln und sahnigen Eisbechern.

Außergewöhnlich ist das à-la-carte-Angebot.

Die Crew um den jungen und weltgeriesten Küchenchef Marius Gadow (Stationen in Spanien, Costa Rica und Uganda) stellt Pasta und Gnocchi selbst her, denkt traditionelle Gerichte neu und legt viel Wert auf gesunde, bekömmliche Speisen, die überraschend zubereitet sind.

Die knusprigen Brote zur Begleitung kommen ebenfalls aus der Backstube des „Casa Familia.“

Gesund im Urlaub - Die „Kleine Strandburg“ bietet als einziges Hotel auf der Insel Usedom auch basenfasten-Kuren nach Wacker an. Diese sehr schonende Ernährungsform kommt ohne tierische Eiweiße und Getreide aus, ist für Allergiker geeig-



net, leicht und bekömmlich. Viele Gerichte der basenfasten-Kuren finden sich auch auf der Speisekarte des Restaurants wieder und sind ein köstlicher Impuls, Gemüse einmal neu zu erschmecken. Die „Kleine Strandburg“ freut sich auf Ihren Besuch!



Kleine Strandburg  
 Inh. Marianne Queisner  
 Dünenstraße 11  
 17454 Zinnowitz  
 Telefon 038377 - 38000  
 info@kleine-strandburg.de  
 www.kleine-strandburg.de

# Hotel & Restaurant Pommerscher Hof in Zinnowitz

Nur 600 Meter vom Ostseestrand entfernt erwartet das Haus in ruhiger Waldlage seine Besucher.

Das dekorative Restaurant im „Hotel Pommerscher Hof“ lässt keine kulinarischen Wünsche offen und lockt täglich mit regionalen hochwertigen Produkten. Kreativität und frische Zutaten sind zwei Attribute, die sich perfekt kombinieren lassen und Sie auf eine aufregende Reise der Gaumenfreude begleiten.



Das ausgewogene und kulinarische Frühstücksbuffet sorgt für einen guten Start in den Urlaubstag. Den langen Tag am Strand oder das Sightseeing auf der Insel lassen Sie entspannt in der Lobby-Lounge oder der schönen Sonnenterrasse ausklingen. Bei auserwählten Cocktails können Sie sich einer Partie Billard widmen oder einfach gemütlich die Zeit mit Familie und Freunden genießen.

Besonders in den kalten Monaten wird es vor dem lauschigen Kamin ausgesprochen erholsam.

Das freundliche Team freut sich auch über die Ausrichtung Ihrer Feiern und setzt individuelle Wünsche gerne um. Abgerundet wird dies durch die vorhandenen 28 Doppelzimmer und Apartments, welche alle über einen separaten Eingang mit kleiner möblierter Terrasse verfügen.



Hotel & Restaurant  
Pommerscher Hof  
Kiefernweg 4  
17454 Zinnowitz  
Telefon (038377) 42 643  
[www.pommerscher-hof.de](http://www.pommerscher-hof.de)  
[willkommen@pommerscher-hof.de](mailto:willkommen@pommerscher-hof.de)

# Hotel Nordkap in Karlshagen

Nur etwa zehn Gehminuten vom Strand entfernt, erwartet Sie unser familiär geführtes Hotel mit seinem Restaurant mitten im Ortszentrum.

Nicht nur für Hotelgäste sorgt das reichhaltige Frühstücksbuffet für den idealen Start in den Tag – auch als Tagesgast sind Sie herzlich willkommen. Am Nachmittag als Café geöffnet, laden feinste Kaffee- und Teespezialitäten, hausgemachte Torten, Blechkuchen und diverse Eisvariationen in den lichtdurchfluteten Wintergarten ein. Das À-la-carte-Restaurant setzt auf saisonal verfügbare, regionale Produkte, die frisch zu Fisch- und Fleischgerichten bereitet werden. Sehr beliebt sind auch die Tagesgerichte und die deftigen Speisen auf der Wochenkarte.

Die unmittelbar ans Restaurant angrenzende Sonnenterrasse lädt vom Frühstück bis zum gemütlichen Wein oder Bier am Abend zum Verweilen ein.

Die separaten Bereiche unseres Restaurants bieten das passende Ambiente für Ihre Familien- oder Vereinsfeiern. Der Wintergarten ist ideal für einen Kaffeenachmittag und bietet Platz für mehrere lange Tafeln. Im kleinen Saal können Sie ungestört und ganz privat feiern. Für umfangreichere Gesellschaften bis ca. 150 Gäste steht Ihnen der große Saal mit Bar zur Verfügung – auch in Verbindung mit Wintergarten und kleinem Saal. Wir beraten Sie gern bei der kulinarischen Ausgestaltung – von



Canapés bis zu mehrgängigen Menüs oder einem kalt-warmen Buffet setzt unser Küchenteam Ihre Wünsche um.

Übernachtungsgäste finden in unseren gemütlichen Hotelzimmern anschließend Ruhe. Im Gästehaus sind in diesem Jahr 22 barrierefreie und teilweise rollstuhlgerechte Zimmer entstanden. Der gesamte Hotel- und Restaurantbereich ist barrierefrei und für Rollstuhlfahrer geeignet. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Hotel & Restaurant Nordkap  
 Inh. Martin Conin  
 Strandstraße 8  
 17449 Ostseebad Karlshagen  
 Telefon (038371) 55-0  
 mail@hotel-nordkap.de  
 www.hotel-nordkap.com



Die im Mai 2020 eröffnete Destillationsmanufaktur zur Herstellung edler Brände hat regen Zuspruch gefunden. Ihre Produkte werden gut angenommen und sind auch in zahlreichen Gaststätten und Hotels der Region zu bekommen. Aber nur ein Besuch im Haus – mit persönlicher Beratung durch den Betreiber Jörn Schnapke – ermöglicht das Zuschauen und Kosten vor dem Kaufen.

Die 450-Liter-Brennanlage im alten Mölschower Gutshaus produziert gegenwärtig drei Sorten Gin, Doppelkorn, Wodka, Aquavit, Bierbrand und nicht zuletzt den ersten auf der Insel hergestellten Rum. Besonders nachgefragt sind Haselnussgeist und Himbeergeist. Nach der vorgeschriebenen Lagerzeit von drei Jahren in Eichenfässern erlebt am 15. August 2023 der erste auf Usedom hergestellte Whisky nach original schottischem Rezept seine Premiere.

## Usedom-Destillerie

Die Angebotspalette wird in diesem Jahr durch regelmäßige kleine Veranstaltungen erweitert. Verkostungen und Führungen sind jederzeit nach Absprache möglich.

Geöffnet: Mittwoch bis Samstag 13 bis 17.30 Uhr



Usedom-Destillerie GmbH  
 Jörn Schnapke  
 Trassenheider Straße 7a  
 17449 Mölschow  
 Telefon: 0173 5120 261  
 info@usedom-destillerie.de  
 www.usedomdestillerie.de

## mit „Cafelerie“ in Mölschow



Madlen Kassner betreibt seit August 2021 in den Räumen der Destillerie ihre „Cafelerie“. Hinter dieser originellen Wortschöpfung verbirgt sich ein mit viel Liebe zum Detail eingerichtetes Café. Ein besonderes Ambiente vermittelt Wohnzimmeratmosphäre. Nicht nur der großzügige Innenraum, auch Terrasse und Garten laden zum Verweilen ein und bieten genügend Platz für Kinder und die kleinen Vierbeiner.

Das Kuchenangebot wird ausschließlich selbst hergestellt, auch glutenfrei und/oder vegan. Häufig nachgefragt werden schwedische Apfeltorte, Ananas-Kokos-Torte mit Mandelbiscuit und Zitrentorte.

Die Kaffeespezialitäten werden in Handarbeit mit Siebträgermaschine zubereitet, so kommen nicht nur Kaffeeliebhaber auf ihre Kosten. Espresso/Tonic, ein kultiges Kaltgetränk aus Italien, wird begeistert aufgenommen.

Ein Kombieffekt wird durch das Angebot von Cocktails erreicht, natürlich mit den Spirituosen aus der Destillerie.



Geöffnet: Mittwoch bis Sonntag 13 bis 17.30 Uhr

*Cafelerie*  
GUTSHAUS · CAFÉ · MÖLSCHOW



# Genuss am Meer - Düne 74



Inmitten der Dünenresidenz Karlshagen und nur wenige Meter vom Strand entfernt finden Sie die Düne 74 mit ihrem hauseigenen Restaurant und Café. Das wunderschöne reetgedeckte Gebäudeensemble passt sich ideal in die Küstenlandschaft ein.

## DAS RESTAURANT

Auf der Speisekarte des Restaurants spiegelt sich eine moderne Küche mit frischen regionalen und saisonalen Produkten wider. Das junge Team um Küchenchef Paul Wiesner kredenzt eine kulinarische Vielfalt mit viel Liebe im Detail.



Im Sommer finden die Gäste im schön angelegten Garten ein Kleinod mit großem Erholungspotential. Die Räumlichkeiten der Düne 74 sind auch für Feiern und Events gut geeignet.



## DAS CAFÉ

Das vielfältige und leckere Frühstück der Düne 74 hat bei seinen Gästen einen ganz besonderen Stellenwert. Gleichmaßen sind die Frühstückskisten für ein Frühstück Zuhause oder hinter den Dünen am weißen Ostseestrand sehr beliebt. Die hauseigene Herstellung von famosem Kuchen und feinen Torten in unserer Kreativbackstube findet ihre Ergänzung in einem breiten Angebot von



Kaffee- und Teespezialitäten. Gern kreiert unsere Martina Ihre passende Hochzeitstorte. Gerade in den Sommermonaten finden die raffinierten Eisbecher-Variationen bei den Gästen großen Zuspruch. In der Hauptsaison gibt es gerade für die Strandgänger ein leckeres Softeis auf die Hand.



### DER WEINKELLER

Ein kleines Highlight stellt der Weinkeller mit seiner facettenreichen Auswahl dar. Es werden Weine aus verschiedensten Regionen angeboten. Gern kann der Weinkeller für kleinere Events bzw. Weinverkostungen gebucht werden. Abgerundet dazu servieren unsere Köche ein passendes Menü.

### DIE GRILLSTATION

In der warmen Jahreszeit lockt der spanische Josper-Grillofen die Gäste zu Freiluft-Grill-Events – die ideale After-Beach-Entspannung am Ostseestrand.

Vom breiten Ostseestrand sind es nur wenige Gehminuten bis zur Düne 74. Die Strandapartments bieten als ideale Ergänzung ein anspruchsvolles Urlaubsquartier.



Düne 74

An der Düne 1

17449 Peenemünde (Ortslage Karlshagen)

Telefon Restaurant/Café: (038371) 553360

Telefon Vermietung Strandapartments: (038371) 553361

info@duene74.de

www.duene74.de

## Bauernfrühstück (Buernfrühstück)

500 G PELLKARTOFFELN

250 G SCHINKEN

2 ZWIEBELN

8 EIER

MARGARINE

SALZ, PFEFFER, CHILI, INGWER

Die gepellten Kartoffeln und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Den Schinken in der Pfanne im Fett leicht anrösten und dann Kartoffeln und Zwiebel zugeben. Das Ganze würzen. Die Eier aufschlagen und gut verrührt über die Kartoffeln gießen. Bis das Ei gestockt ist, das Ganze vorsichtig vom Boden losrühren.

## Kartoffeln - Hauptspeise in MV

Weltweit hat die Kartoffel ihren Siegeszug angetreten. 7.000 Sorten sprechen eine deutliche Sprache und es kommen immer neue hinzu. Das Farbspektrum ist breit gestreut: von weiß, gelb, rot, rosa bis blau. Wildsorten rücken mehr und mehr in den Blickpunkt. Im 19. Jahrhundert war die Kartoffel besonders für ärmere Menschen in

Deutschland DAS Nahrungsmittel. So verwundert es nicht, dass sie auch in der pommerschen Küche eine wichtige Rolle spielte. Die meisten Menschen in Mecklenburg und Pommern lebten fast ausschließlich von Kartoffeln - morgens, mittags und abends.

(„Snider, Snider wipp, wapp wupp, den ganzen Tag Kartoffelsupp“, lautet ein altes Sprichwort)

Heute verbrauchen die Deutschen jährlich ca. 41 kg pro Kopf.

Einst als Dickmacher verschrien, werden sie heute als der Schlankmacher gepriesen. Die Kartoffel – der Sattmacher, der Glücklichmacher ähnlich wie Schokolade. Die Kartoffel - das neue Superfood! Wenig Fett, kalorienarm, viele wertvolle Inhaltsstoffe, Antioxidantien. Angenehm abnehmen ohne Hungergefühl!



# Genuss unter Segeln

**E**inzigartig für die „Weisse Düne“ ist die Kombination von authentischer Segelromantik und kulinarischem Genuss. Der 45 Meter lange und über sechs Meter breite Zweimast-Segelschoner bietet ausreichend Platz für bis zu 50 Passagiere. Die Gäste sind nicht nur vom großen Platzangebot unter Deck, sondern vor allem von unserem abwechslungsreichen gastronomischen Angebot überrascht.

Ob Mehrtagestörns, Tagestouren, thematische Touren oder Charter für die besondere Feier – wir verwöhnen Sie an Bord und garantieren ein besonderes Erlebnis in schönem Ambiente.

Die „Weisse Düne“ ist auf den vorpommerschen Gewässern Greifswalder Bodden, Haff, Achterwasser und Peenestrom unterwegs.



## FESTE FEIERN

Ob Hochzeit, Geburtstag, Silberhochzeit oder ein anderer Anlass – wir begleiten Sie bei den Vorbereitungen und gestalten mit Ihnen das Fest Ihrer Wünsche. Wir freuen uns, diesen Tag mit Ihnen an Bord verbringen zu dürfen.

Den Jahresabschluss bilden die Winterangebote im Stadthafen Wolgast.

## UNSERE HIGHLIGHTS

- Dinnertour:  
ab/an Neppermin
- Dinnertour spezial:  
ab/an Ueckermünde
- Segeln und Brunchen:  
ab/an Wolgast
- Tages-Picknicktour Peenemünde –  
Rügen: ab/an Peenemünde
- Bierverkostung & Kulinarik:  
ab/an Neppermin
- Weinsommelier & Kulinarik

  
**WEISSE DÜNE**  
**SEGELTOUREN**

Weisse Düne Segeltouren

Inh. Jane Bothe

Hafenstraße 4 · 17438 Wolgast

[kontakt@weisse-duene.com](mailto:kontakt@weisse-duene.com)

Telefon (03836) 2371447

Besuchen Sie unseren Online-Shop:

[www.weisse-duene.com](http://www.weisse-duene.com)

# Restaurant STEGHOUSE im Baltic Sea Resort® in Kröslin



Genießen Sie den freien Blick auf den Horizont und die Insel Usedom, im Naturschutzgebiet einer unberührten Boddenlandschaft. Das BALTIC SEA RESORT® bietet eine atemberaubend schöne Natur für Bootsfahrer, Aktivurlauber, Pärchen, Angler und auch für Teams, die fernab vom Alltagsstress klare Gedanken fassen möchten. Die Anlage bietet exzellent designte Floating Houses, eine Spa- & Saunawelt, eine Modeboutique, einen Yachtshop und Lokalitäten für das kulinarische Wohl. Im schwimmenden Standesamt kön-

nen Verliebte in den Eehafen starten und sich über den Wellen das Ja-Wort geben.

In modernem Ambiente empfängt das Restaurant STEGHOUSE seine Gäste. Im Sommer wahlweise auf der Terrasse, mit Blick auf den Yachthafen der MARINA KRÖSLIN oder im sonnigen



## UNSERE HIGHLIGHTS 2023

03.06.	13.00	Hafenfest – 25 Jahre Marina Kröslin mit Heidi Jantschik und DJ Pütz
04.06.	19.00	Livemusik mit Duo Lifetime
11.06.	11.00	Hafen-Gottesdienst
18.06.	19.00	Livemusik mit Duo Lifetime
29.06.	19.00	Livemusik mit Que Pasa
07.07.	19.00	Livemusik mit Duo Lifetime
19.07.	19.00	Livemusik mit Duo Lifetime
23.07.	19.00	Livemusik mit Andreas Schirneck
02.08.	19.00	Livemusik mit Stefan Keil
13.08.	19.00	Livemusik mit Duo Lifetime
27.08.	19.00	Livemusik mit Duo Lifetime
10.09.	19.00	Livemusik mit Duo Lifetime
23.09.	17.00	BBQ-Event mit Die Glutsbrüder
02.10.	18.00	Oktoberfest
30.10.	19.00	Halloween-Party mit DJ Pütz
03.12.	14.00	Adventsmarkt in der Marina
31.12.	19.00	Silvester-Menü und Party

Biergarten. Im Winter mit einem guten Glas Wein am Kamin. Genussvolle Momente in Kröslin – ein Besuch im STEGHOUSE Restaurant ist garantiert die beste Wahl. Begleiten Sie uns durch das kulinarische Jahr mit hochwertigen saisonalen Zutaten und einer gelungenen Auswahl an regionalen Spezialitäten und spannenden Events.



### GENÜSSLICHE GOURMET-MOMENTE

Genießen Sie ein unvergessliches Gourmeterlebnis! Der CHEF'S TABLE, zelebriert durch Küchenchef Stefan Nerke und Geschäftsführer Daniel Wechsler, ist aus der Veranstaltungsreihe des BALTIC SEA RESORT® nicht mehr wegzudenken.



Das Event wurde erstmalig im Frühjahr 2022 veranstaltet und erfreut sich seitdem von Mal zu Mal an mehr Genussliebhabern.

Ein ausgefallenes und exklusives 5-Gänge-Gourmetmenü, angereicht mit korrespondierenden Weinen in persönlicher Atmosphäre und einer Prise Humor in der Moderation – ein einzigartiges Erlebnis für die ganze Familie.

Der Einlass ist nur mit vorheriger Ticketreservierung möglich.



Telefon (038370) 251-0  
info@baltic-sea-resort.com

MARINA KRÖSLIN GmbH  
im BALTIC SEA RESORT®  
Hafenstraße 9  
17440 Kröslin

www.baltic-sea-resort.com

Instagram: balticsearesort  
Facebook: baltic.sea.resort



Telefon (038370) 129-940  
steghouse@baltic-sea-resort.com

# Kräutergarten Pommerland - Tee mit Mehrwert



Foto: Petra Schneider

Unsere genossenschaftlich organisierte Tee-manufaktur liegt im verträumten Lassaner Winkel, kurz vor der Insel Usedom. Dort – in einem der sonnigsten Gebiete Deutschlands – bauen wir seit 2001 Kräuter an und verarbeiten sie von Hand.

## EIGENER ANBAU, BEWÄHRTE PARTNER

Der eigene Anbau ist uns wichtig, er erfüllt und erdet uns. Aber nicht alle Teekräuter wachsen auf unseren Feldern. Wir beziehen weitere Kräuter von Partnerbetrieben, die wie wir biologisch arbeiten, und aus dem zertifizierten Kräuterhandel.

## GROSSE BLÄTTER, GROSSER GESCHMACK

Die großblättrigen, farbenfrohen Teekräuter und Blütenköpfe machen unsere Teemischungen unverwechselbar. Weil im ganzen Blatt die meisten ätherischen Öle und Inhaltsstoffe erhalten bleiben, wirkt und schmeckt der Tee besonders gut!

## WISSEN, WAS DIE KRÄUTER KÖNNEN

Der Entwicklung unserer Rezepturen widmen wir viel Zeit und Aufmerksamkeit. Wir lassen uns

dabei von erfahrenen Phytotherapeuten unterstützen. So fließt jahrhundertealtes Wissen in unsere Arbeit ein. Und so entstehen Kräutertees, die unseren Ansprüchen an Geschmack und Wirkweise gerecht werden.

## HANDARBEIT AUS ÜBERZEUGUNG

Handarbeit gehört immer dazu: Bei der Ernte und Trocknung unserer Bio-Kräuter, beim Mischen und Verpacken unserer fertigen Tees und auch beim Einrichten und Reparieren unserer Produktionsmaschinen! Der Titel „Manufaktur“ beschreibt exakt, was wir sind und wie wir arbeiten. Wir schätzen die vielseitigen Tätigkeiten, die so lange Hand in Hand gehen, bis sie schließlich in einer Tasse Bio-Kräutertee münden.

## NACHHALTIG VERPACKT UND IM FRISCHEN DESIGN

Seit dem Herbst 2022 präsentieren sich die sieben KLASSIKER-TEES gleich doppelt nachhaltig verpackt und im frischen Design. In einer langlebigen recycelbaren Dose aus Weißblech und in einer doppelten, ebenfalls recycelbaren Papiertüte aus



Foto: Petra Schneider



Foto: Marc Doradzillo

Butterbrot- und Kraftpapier. Seit dem Frühjahr ist nun auch unsere HANFTEE-SERIE nachhaltig verpackt und schrittweise wird das gesamte Tee-Sortiment auf die nachhaltige Verpackung umgestellt.

### UNTERSTÜTZUNG WILLKOMMEN

Wollen auch SIE dabei sein?

Dann haben Sie die Möglichkeit, Anteile an unserer Genossenschaft zu zeichnen und Genossenschaftsmitglied zu werden. Damit nehmen Sie Einfluss und unterstützen den Erhalt und die weitere Entwicklung unserer Bio-Teemanufaktur und unserer Region. Für ein persönliches Gespräch nehmen wir uns gern Zeit. Hier können Sie mit uns Kontakt aufnehmen ... <https://kraeutergarten-pommerland.de/kontakt/>

### KOMMEN SIE GERN VORBEI

und machen Sie einen Ausflug in den Lassaner Winkel. Von Montag bis Donnerstag 7–12 und 13–15 Uhr können Sie uns treffen, in unserem



kleinen Büro-Laden reinschauen und aus unserem Angebot auswählen. Termine für sommerliche Führungen finden Sie auf unserer Webseite unter Termine.

Für gemütliche Stunden bei einer Tasse Pommerland-Kräutertee oder auch bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen empfehlen wir unsere freundliche Nachbarschaft: Duft- und Tastgarten in Papendorf, Café bei der Handweberei in Pulow, Ackerbürgerei in Lassan und den Hoefeladen Esslust in Libnow.



Kräutergarten Pommerland eG  
 Am Sonnenacker 3-5  
 17440 Lassan OT Pulow  
 Telefon (038374) 80649  
[info@kraeutergarten-pommerland.de](mailto:info@kraeutergarten-pommerland.de)  
[www.kraeutergarten-pommerland.de](http://www.kraeutergarten-pommerland.de)

# Hotel & Restaurant „Am Peenetal“ in Liepen



In diesem kleinen Dorf in Sichtweite der Peene list aus einem ehemaligen Gutshof inmitten eines Parks eine Hotelanlage entstanden, die eine Verbindung von örtlicher Tradition und höchsten Gästeansprüchen darstellt. Neben modern-rustikal eingerichteten Hotelzimmern und einem fast 2.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich

sorgen das Restaurant und der Hofladen für ein außergewöhnliches Angebot.

## DAS RESTAURANT

Das wechselnde Angebot umfasst frische regionale Produkte und saisonale Leckereien. Solche Feinheiten wie Lammpralinen und gebratene Mais-





poulardenbrust werden vom jungen Küchenteam mit Freude zelebriert. Jederzeit sind die Köche auskunftsfähig darüber, von welchen Feldern, Weiden und Jagdrevieren die Produkte stammen, die sie auch mal auf ganz andere Art als gewohnt zubereiten und servieren. Viele der saisonalen Kräuter kommen aus eigenem Anbau. Die 75 Restaurantplätze werden in der warmen Jahreszeit durch den Biergarten im Hof der Anlage ergänzt.

An gutsherrlichen Prunk erinnert der Festsaal mit Empore auf zwei Etagen und eigener Bankettküche. Bis zu 150 Gäste können diesen Saal mit Bühne und Tanzfläche für Feiern jeder Art nutzen.

### DER HOFLADEN

Im ehemaligen Speichergebäude werden einheimische Produkte angeboten, die teilweise auf dem Gutshof selbst erzeugt wurden. Dazu gehören hausgemachte Marmeladen, Sirup, Gelees bis hin zu Holunderwein. Getreu dem Motto „Regional mal anders“ wechselt das Angebot im Laufe der Jahreszeiten.

Gern stellen unsere erfahrenen Mitarbeiter für jeden Anlass Präsente nach Ihren Wünschen aus unserem reichhaltigen Sortiment zusammen.



HOTEL & RESTAURANT  
AM PEENETAL

Gutshof Liepen GmbH  
Dorfstraße 31  
17391 Neetzow – Liepen  
Telefon (039721) 56 75 8  
info@gutshof-liepen.de  
www.gutshof-liepen.de

# Destillerie Freudenfeuer in Libnow



Innerhalb der Öffnungszeiten werden Schnapsverkostungen angeboten. Das aktuelle Angebot umfasst sechs Brände und acht Liköre.

Markttag auf dem Platz vor der Destillerie bieten ab Sommer 2023 monatlich den Gästen die Möglichkeit, regionale Erzeugnisse zu erwerben.

Kneipenabende verbinden jeden Samstag die Menschen in der Region. Bei Musik werden eigens kreierte Cocktails, Cider oder Bier serviert.

Live-Konzerte auf der Terrasse verbinden Kultur und Rhythmus.

Ein Online-Shop ist in Vorbereitung.

Direkt an der B 110, der südlichen Zufahrt zur Insel Usedom, eröffnete Eric Sannowitz 2022 die Destillerie. Damit setzte er seine Erfahrungen von Reisen nach Polen, Ungarn und Kroatien um, wo die Brenner mit Ihren Destillen fest in der Dorfgemeinschaft verankert sind.

In diesem Sinne möchte er die in der Region gewachsenen Rohstoffe zu den bestmöglichen Edelspirituosen verarbeiten. Von Hand, über Holzfeuer mit Leidenschaft und Freude an guten Produkten. Ideen dazu hat er genügend:

Beim Schaubrennen in gemütlicher Atmosphäre kann das Brennhandwerk aus nächster Nähe betrachtet werden.



Geöffnet: täglich 12 bis 17 Uhr,  
an Kneipenabenden bis 0.00 Uhr



Destillerie Freudenfeuer

Libnow 7a

17390 Murchin

Telefon (01515) 697 26 79

hello@destillerie-freudenfeuer.de

www.destillerie-freudenfeuer.de

## Schüsselkuchen (Schöddelkauen)

**1 kg GESCHÄLTE  
KARTOFFELN (VORWIE-  
GEND FESTKOCHEND)**

**5 EIER**

**1 EL MEHL**

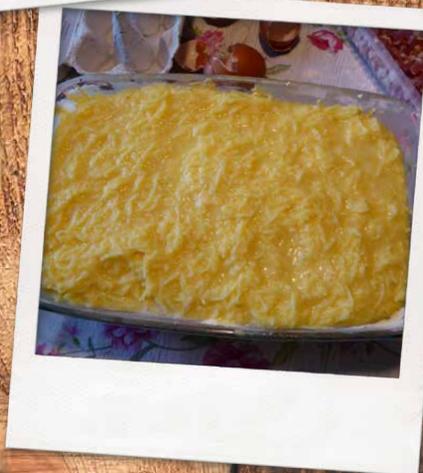
**1 TL SALZ**

**500 g BACKPFLAUMEN**

**100 g DURCHWACHSENEN  
SPECK (SCHEIBEN)**

**1 STICH BUTTER**

Die Kartoffeln werden gerieben, die Eier, das Mehl sowie das Salz hinzugefügt und alles miteinander gut verrührt. Eine Auflauf- form bzw. eine viereckige Brotform gut mit Butter einfetten, den Boden der Schüssel mit Speckscheiben und Pflaumen auslegen. Den gut verrührten Teig hineinfüllen. Die restlichen Speckscheiben und Pflaumen werden auf dem Teig verteilt (Die Pflaumen werden etwas versinken, dass muss so sein!). Alles wird in einem gut vorgeheizten Ofen etwa 40-50 Minuten bei 180 Grad gebacken.





# Ihre kulinarische Welt der SEETELHOTELS

## Sternstunden für Genießer

Gehen Sie in Ihrem Urlaub auf eine kulinarische Rundreise durch die 3 Kaiserbäder. Ob klassisch, deftig-rustikal oder exotisch – entdecken Sie Ihre neuen Lieblingsgerichte!

### SEEBAD AHLBECK

Französisches Restaurant „La Brasserie“  
Gourmet-Restaurant „Blauer Salon“  
Wintergarten-Restaurant „Suan Thai“  
im SEETELHOTEL Ahlbecker Hof  
Telefon: 038 378 - 620

Restaurant „Dünenblick“  
im SEETELHOTEL Ostseehotel Ahlbeck  
Telefon: 038 378 - 600

### SEEBAD HERINGSDORF

Restaurant „Epikur“  
im SEETELHOTEL Romantik Hotel Esplanade  
Telefon: 038 378 - 70 449

Usedomer Brauhaus  
in der SEETELHOTEL Ostseeresidenz Heringsdorf  
Telefon: 038 378 - 61 421

„Wintergarten Restaurant“ &  
„Usedomer Röstwerk“  
im SEETELHOTEL Pommerscher Hof  
Telefon: 038 378 - 610

### SEEBAD BANSIN

Lecker Feines im Restaurant „1922“  
im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic  
Telefon: 038 378 - 605

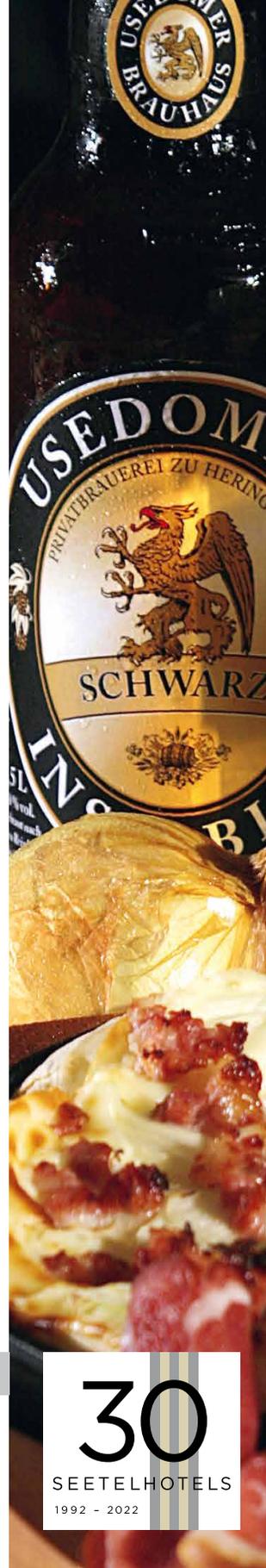
Premium-Steaks im Steakhouse „Grillhus“  
Italienische Genussvielfalt in der „Beacheria“  
Hähnchen-Snacks im „Beach Broiler“  
im SEETELHOTEL Kaiserstrand Beachhotel  
Telefon: 038 378 - 4960

Atlantic Pub mit Bowlingbahn  
im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic  
Telefon: 038 378 - 60 655

[www.seetel.de/restaurants-bars](http://www.seetel.de/restaurants-bars)

## SEETELHOTELS

Seetel Hotel GmbH & Co. Betriebs-KG  
Dünenstraße 41 · 17419 Seebad Ahlbeck  
Infos und Reservierungen unter Telefon: 038 378 - 47 020  
[reservierung@seetel.de](mailto:reservierung@seetel.de) · [www.seetel.de](http://www.seetel.de)



# 30

SEETELHOTELS

1992 - 2022