

1900
RESTAURANT
& TERRASSEN
DIE NEUE POMMERSCHE KÜCHE

Speisekarte



*Herzlich Willkommen in unserem
Aurelia Restaurant 1900 & Terrassen
im Kaiserbad Heringsdorf!*

„Leute und Land versteht man am besten am Küchentisch...“

Gerichte mit Geschichte – beim Speisen in unserem Aurelia Restaurant 1900 tauchen Sie mit allen Sinnen ein in die Pommerschen Kochkünste von anno dazumal.

Erfreuen Sie sich an regionalen Köstlichkeiten aus Pommern, die wir als „Neue Pommersche Küche“ frisch und zeitgemäß interpretieren - unter anderem mit regionalen Lieferanten. Dazu gibt es fangfrischen Fisch aus der Ostsee und den Gewässern rund um die Insel Usedom.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien, Unverträglichkeiten und besondere Ernährungswünsche.

Genießen Sie pommersche Gastfreundlichkeit, einen ganz besonderen Service und den „Müßiggang der Zeit“.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus und natürlich „Guten Appetit!“

Ihr Team des 1900



Scan mich

Apéritifs

Ramazotti Rosato Duo ^{1,16} (Ramazotti Rosato, Tonic Water, Limetten Eiswürfel)	0,25 l / 7,00 €
Andalö Splish ^{1,16} (Sanddornlikör, Prosecco, Soda, Eiswürfel)	0,25 l / 6,00 €
Aurelia Aperol (Aperol, Rhabarbersaft, Soda, Eiswürfel)	0,25 l / 6,50 €
Aperol Spritz ^{1,16} (Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel)	0,25 l / 6,50 €
Alkoholfreier Aperol Spritz - Crodino Spritz ^{1,16} (30 verschiedener Kräuter ein bitter-süßes Orangenaroma Soda, Eiswürfel)	0,25 l / 6,00 €
Sekt Knallkörn, trocken ¹ / halbtrocken / alkoholfrei	0,2 l / 7,00 €
Sekt Knallkörn, trocken ¹ / halbtrocken / alkoholfrei	0,75 l / 21,00 €
Prosecco ¹ Scavi & Ray	0,2 l / 6,50 €
Campari Orange / Campari Soda ^{1,16}	0,25 l / 6,50 €
Martini Bianc ^{1,16}	4 cl / 3,50 €
Moët Chandon Brut Imperial	0,75 l / 85,00 €
Moët Chandon Brut Rose	0,75 l / 95,00 €

Bier vom Fass

Störtebeker Pils ¹⁶	0,3 l / 3,10 €	0,5 l / 4,50 €
Alsterwasser ¹⁶	0,3 l / 3,10 €	0,5 l / 4,50 €
Potsdamer ^{1,6,8,16} (Pils mit roter Brause)	0,3 l / 3,10 €	0,5 l / 4,50 €
Diesel (Pils mit Cola)	0,3 l / 3,10 €	0,5 l / 4,50 €
Schwarzbier ¹⁶	0,3 l / 3,50 €	0,5 l / 4,80 €

Flaschenbiere

Störtebeker Bernstein-Weizen naturtrüb ¹⁶	0,5 l / 4,50 €
Störtebeker Bernstein-Weizen alkoholfrei ¹⁶	0,5 l / 4,50 €
Störtebeker Bier alkoholfrei ¹⁶	0,33 l / 3,10 €
Berliner Weiße (rot, grün) ¹⁶	0,33 l / 4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (still oder sprudel)	0,25 l / 2,50 €	0,5 l / 2,70 €	0,75 l / 4,90 €
Rote Brause ^{1,6,8}		0,2 l / 1,80 €	0,4 l / 3,40 €
Coca Cola ^{1,3,6,8} Fanta ^{1,5,6,8} Sprite ^{6,8} Spezi ^{1,5,6,7,8}		0,2 l / 2,70 €	0,4 l / 4,70 €
Coca Cola light ^{1,3,6,8}		0,2 l / 2,70 €	0,4 l / 4,70 €
Schweppes Ginger Ale ^{1,6,8} , Tonic Water ^{4,6,8} , Bitter Lemon ^{1,6,8}		0,2 l / 2,70 €	0,4 l / 4,70 €
Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar, Rhabarber, Sauerkirschnektar, KiBa	0,2 l / 2,50 €		0,4 l / 4,50 €
Apfelschorle, Kirschschorle	0,2 l / 2,50 €		0,4 l / 4,50 €
Sanddornsafte BIO	0,2 l / 2,50 €		0,4 l / 4,50 €

Fritz Kola 0,2 l Flasche 2,70 €
Fritz Kola & Orange, Fritz Kola Orange, Fritz Kola Zitrone,
Fritz Kola Apfel-Kirsch-Holunder, Fritz Kola Traubenschorle

1900 RESTAURAN

Tipp

SCAVI & RAY Chocolate
edelster Schokolade verfeinerter Rotwein
0,2 l 6,50€

Weißwein

	0,2 l	0,5 l
Baden - Weingut Adam Müller 2016 Grauburgunder QbA trocken	6,00 €	14,50 €
Rheinhessen - Weingut Dreissigacker 2015 Weissburgunder QbA trocken	6,50 €	15,50 €
Mosel - Weingut Köwerich 2016 Riesling QbA trocken	6,50 €	15,50 €
Framersheimer Kreuzweg - Weingut Dr. Hinkel 2016 Bacchus QbA halbtrocken	6,50 €	15,00 €

Roséwein

Pfalz - Weingut Markus Pfaffmann 2016 Blauer Portugieser Rosé QbA feinherb	5,50 €	13,00 €
Südfrankreich - Les Vignobles Foncalieu 2016 Syrah Rosé Cheval d'Or trocken	5,50 €	13,00 €

Rotwein

Pfalz - Weingut Bremer 2015 Roter Herr Cuvée QbA trocken	6,50 €	15,50 €
Rheinhessen - Weingut Dr. Koehler 2014 Dornfelder QbA halbtrocken Pfandturm	6,00 €	14,50 €
Südfrankreich - Les Vignobles Foncalieu 2015 Merlot Cheval d'Or trocken	6,00 €	14,50 €

Weißwein

	0,75 l	
Saale-Unstrut - Weingut Böhme 2016 Müller Thurgau QbA trocken	Flasche	28,00 €
Rheingau - Weingut Joseph Spreitzer 2016 Riesling QbA trocken	Flasche	28,00 €
Baden - Weingut Adam Müller 2018 Grauer Burgunder trocken	Flasche	26,00 €

Roséweine

Pfalz - Weingut Rings 2016 rosé QbA trocken	Flasche	26,00 €
------------------------------------------------	---------	---------

Rotwein

Chile - Valle Central - Montes 2015 Cabernet Sauvignon Montes Reserva trocken	Flasche	29,50 €
Südafrika - MAN Family Wines 2015 Shiraz Skaapveld trocken	Flasche	26,00 €
Manz Rheinhessen 2018 Mollig & Zart lieblich QbA lieblich	Flasche	22,50 €

Tipp
Tagesmenü 27,50 €
Fragen Sie den Kellner

Vorspeisen & Suppen

Der Kleine Pommergarten ^{6,8,9,K,S} 5,50 €

Eine Spezialität der pommerschen Fastenküche
Blattsalat mit Tomaten, Gurken und hausgemachtes
Dressing: Joghurt-Knoblauch-Dressing oder Johannisbeer-Balsamico-Dressing
* * * *

Gurkensalat auf Wolliner Art ¹¹ 5,50 €
mit Sahnesoße
* * * *

Pommersche Fischsuppe ^{13,16} 7,90 €
zubereitet nach dem Hause Felmmings
Brühe hergestellt aus Zander, Dorsch, Krebsfleisch, Scampi und Wurzelgemüse
* * * *

Rote Beete Creme Suppe ^{1,19,K,I} 6,90 €
mit Backerbsen und Schmand

Vegetarisch & Salat

Spaghetti mit Spinat und getrockneten Tomaten ^{9,11,K}
mit Sahnesoße und Knoblauch
18,50 €

* * * *

Spaghetti mit Grill-Gemüse ^{9,11,K}
und Käsesoße
18,90 €

* * * *

Küstenimpressionen das Beste am Norden ^{6,8,9,K,S} 19,50 €
gezupfter Blattsalat mit Tomaten, Gurke, Croutons
Dressing: Joghurt-Knoblauch-Dressing oder Johannisbeer-Balsamico-Dressing
servieren wir wahlweise mit:
- karamellisiertem Ziegenkäse
- Hähnchenbruststreifen
- Scampis vom Grill
- Krebsfleisch vom Grill
jede weitere Beilage + 6,00 €

Gutshofkarte - Fleischspezialitäten

Pflaumenbraten ^{9,16,19,K} 17,50 €

das Original nach einer Rezeptur des Hauses Boriglaw des XI.
Schweinekammbraten gefüllt mit Backpflaumen, an einer Schwarzbiersoße,
hausgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

Knusperschnitzel vom Sattelschwein ^{9,14,17,21} 20,90 €

nach der Rezeptur des Konsuls Flemming aus Swinemünde
mit Camembert, an Grillgemüse, Johannisbeersenf und Rosmarinkartoffeln

Spezialitäten vom Grill

Hähnchenbrust im Speckmantel ^{9,11,19,N} 19,50 €

angerichtet mit Kartoffelstampf und Gurkensalat

Königsberger Kochklopse Anno 1765

Von uns wiederentdeckt und nach der ursprünglichen Rezeptur zubereitet:

Königsberger Kochklopse ^{11,18,19,K} 19,50 €

serviert in einer Gemüsebouillon, angerichtet mit einer Kapernsoße,
Kartoffeln und hausgemachte Rote Beete Salat

USEDOM-Destillerie

Willkommen auf Usedom, der Insel, auf der an 44 Prozent aller Tageslichtstunden die Sonne scheint.
Für uns übrigens ein Grund, warum wir die meisten unserer Spirituosen
mit 44 Prozent Alkoholgehalt abfüllen.

GIN, 1ST BATCH 2020

Markant, nordisch und ursprünglich: Der London Dry Gin aus der USEDOM-Destillerie.

BIERBRAND, 1ST BATCH 2020

Eine Erweckung: Unser Bierbrand aus feinstem Störtebeker-Starkbier,
gebrannt in der USEDOM-Destillerie.

VODKA, 1ST BATCH 2020

Unser milder weicher Vodka aus dem allerersten Batch 2020 der USEDOM-Destillerie.

2 cl 4,50 €

4 cl 8,80 €

Tipp
Die ALTE POMERANZE
Der „goldene Apfel“
europäischer Fürstenhäuser
2 cl/ 2,40 €
4 cl/ 4,60 €

Fisch-Spezialitäten

Pomuchel – der Klassiker ^{9,11,14,17,S} 19,90 €
„Pomuchel verzanken heißt Liebesgottchen nicht danken“
(aus dem Roman „Der Butt“ von Günter Grass)
Dorschfilet gebraten, serviert mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

Lachsfilet vom Grill ^{11,19,K} 21,90 €
aus dem Hause Delbrück
auf Blattspinat mit getrockneten Tomaten und Salzkartoffeln

Unsere Zander - Spezialitäten

Zanderfilet auf Wolliner Art ^{9,17,19,K} 20,90 €
Nach einer Rezeptur der Baltischen Schriften aus dem Jahre 1765
Filet vom Ostseezander, leicht gebraten mit Champignonsoße und Kartoffelpüree

Heringsstory auf Usedom

Matjestriologie ^{9,11,14,19} 19,50 €
an hausgemachter Apfelremoulade, Rote Beete und Bratkartoffeln

Pommerscher Heringsteller ^{9,17,19} 18,90 €
ein Brathering, ein Bismarkhering und ein Matjesfilet, Rote Beete mit Bratkartoffeln

möchten Sie zu Ihrem Essen noch ein Extra,
kein Problem fragen Sie unser Service Team

Soßen (Bratensoße, Dillsoße, Schnitzelsoße, Käsesoße, Kapernsoße...)	2,00 €
Marktgemüse, Grillgemüse	2,50 €
Beilagen (Salzkartoffeln, Drillinge, Bratkartoffeln, Klöße, Nudeln,...)	2,50 €
Ketchup, Majonaise, Dip	0,50 €

Unsere Kinderkarte

Marjellchen ^{9,14,17}

Schnitzel vom Gutshof mit Marktgemüse und Kartoffeln 8,50 €

Keilchen vom Fisch ^{9,17}

5 kleine Fischfilet mit Kartoffeln und Marktgemüse 8,50 €

Elefant ^{9,19}

Pommes mit Ketchup und Majonaise 5,50 €

Nilpferd ^{9,15,19,K}

Nudeln mit Bolognesesoße 6,50 €

Hausgemachte Hähnchen Nuggets ^{9,14,17,19} (5 Stück)
mit Pommes und Ketchup 7,90 €

Räuberteller

Bestell Dir einen leeren Teller und räubere bei Deinem Nebensitzer 0,01 €

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze ^{6,8,11,16} 6,50 €
mit Vanillesoße

Creme Brûlée ^{11,14} 7,50 €

Dessert des ehemaligen Hotels „Atlantik“ zu Heringsdorf
mit einer Kugel Vanilleeis

Apfelstrudel ^{9,11} 7,90 €

mit Vanilleeis und einer Sahnehaube

Eiskarte

Schwedeneisbecher ^{8,11,16} 6,80 €

3 Kugeln Eis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör

Eis mit heißen Früchten ^{8,11,16} 7,80 €

3 Kugeln Eis, Früchte und Sahne

Muckelbüble Becher ^{8,11,16} 7,90 €

2 Kugeln Eis, Pfefferminz-Schokoladen-Soße, After Eight und Sahne

1 Kugel Eis ¹¹ 2,00 €

1 Kugel Eis mit Sahne ¹¹ 2,50 €

Vanille ^{8,11} Schokolade ^{7,8,11,N}, Haselnuss ^{7,8,11,19,N}

Grappa & Obstbrände

Gutsbrennerei Schloss Zinzow ¹⁶ (Kakaogeist, Schlehengeist, Zitrone)	2 cl/ 4,20 €	4 cl/ 8,10 €
Schwechower Obstbrände & Geist ¹⁶ (Banane, Birne, Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Sanddorn, Zwetschge)	2 cl/ 4,50 €	4 cl/ 8,50 €
Grappa von Nonino: Chardonnay ¹⁶	2 cl/ 4,00 €	4 cl/ 7,80 €
Moscato ¹⁶	2 cl/ 3,50 €	4 cl/ 6,80 €
Andalö Sanddornlikör ^{1,16}	2 cl/ 2,50 €	4 cl/ 4,80 €

Digestifs

Danziger Goldwasser ¹⁶	2 cl/ 3,50 €	4 cl/ 6,80 €
Insel Aquavit - Usedomer Wikinger Feuer ¹⁶	2 cl/ 2,50 €	4 cl/ 4,80 €
Rostocker Doppelkümmel ¹⁶ „Wat trink wi nu? Mann un Fru!“	2 cl/ 2,40 €	4 cl/ 4,60 €
Malteserkreuz ¹⁶	2 cl/ 2,50 €	4 cl/ 4,80 €
Linie Aquavit ¹⁶	2 cl/ 2,80 €	4 cl/ 5,40 €
Ramazzotti ¹⁶	2 cl/ 2,50 €	4 cl/ 4,80 €
Jägermeister ¹⁶	2 cl/ 2,40 €	4 cl/ 4,60 €
Radeberger Kräuterlikör ¹⁶	2 cl/ 2,40 €	4 cl/ 4,60 €
Parlament Vodka ¹⁶	2 cl/ 2,30 €	4 cl/ 4,40 €
Bailys ^{1,11,16}	2 cl/ 3,00 €	4 cl/ 5,50 €
Averna	2 cl/ 2,40 €	4 cl/ 4,60 €
Fernet Branca	2 cl/ 2,80 €	4 cl/ 5,50 €

Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee ³	2,30 €
Kännchen Kaffee ³	3,90 €
Cappuccino ^{3,11} (auch mit Laktosefreier Milch erhältlich)	2,50 €
Latte Macchiato ^{3,11} (auch mit Laktosefreier Milch erhältlich)	3,10 €
Milchkaffee ^{3,11} (auch mit Laktosefreier Milch erhältlich)	3,10 €
Espresso ³	2,00 €
Doppelter Espresso ³	3,60 €
Espresso Macchiato ^{3,11} (auch mit Laktosefreier Milch erhältlich)	2,50 €
Heiße Schokolade ^{11,N} (auch mit Laktosefreier Milch erhältlich)	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{11,N} (auch mit Laktosefreier Milch erhältlich)	3,00 €
Pommern Pott (Schokolade mit Rum) ^{11,16,N} (auch mit Laktosefreier Milch erhältlich)	5,00 €
Russische Schokolade (Schokolade mit Vodka) ^{11,16,N} (auch mit Laktosefreier Milch erhältlich)	5,00 €
Heiße Zitrone ¹²	2,50 €
Glas Pure Tee ¹²	2,30 €

Echt nordisch: Störtebeker Single Malt Whisky Klassik-Edition
Geschmacksprofil: Aussehen: leuchtend heller Bernstein, Geruch: sanftes Holzaroma,
gepaart mit zarten vanilligen Noten und Kokos, Geschmack: milde Honig- und Karamelltöne,
ausgewogen nussig, Nachklang: mittellanger Nachklang, süßlich
4 cl / 4,80 €

Cocktails & Longdrinks

Ostseestrand (Vodka, Sanddornlikör, weißer Rum, Orangensaft, Cola)	9,50 €
Usedomer Caipirinha (Sanddornlikör, Orangen, Rohrzucker)	8,00 €
Hubi (Likör 43, Vodka, Fritz Orange)	8,50 €
Ginger 43 (Likör 43, Ginger Ale, Limetten)	9,00 €
Sex on the Beach (Vodka, Pfirsichlikör, Lime Juice, Cranberry, Orangensaft, Cranberrysaft)	9,00 €
Swimmingpool (weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Sahne Cocossirup, Ananassaft)	9,00 €
Pina Colada (weißer Rum, Sahne Cocossirup, Ananassaft)	9,00 €
Bambule (trockener Rotwein, Cola)	6,00 €
Vodka Orangensaft oder Vodka Soda	6,00 €
Campari Orangensaft oder Campari Soda	6,50 €
Gin Tonic (mit Finsbury Gin)	7,50 €
Gin Tonic (mit Hendriks Gin)	9,00 €
Gin Tonic (mit Usedomer Gin)	9,50 €
Gin des Lebens (Finsbury Gin, Fritz Zitrone, Zitrone)	7,50 €

Alkoholfreie Cocktails & Longdrinks

Cinderella (Grenadine, Cocossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft)	7,00 €
Planschbecken (Blue Curacao Sirup, Cocossirup, Sahne, Ananassaft)	7,00 €
Ipanema (Limetten Rohrzucker, Ginger Ale)	7,00 €
Safer Sex on the Beach (Lime Juice, Cranberry, Orangensaft, Cranberrysaft)	7,00 €
Alkoholfreier Aperol Spritz - Crodino Spritz ^{1,16}	
(30 verschiedener Kräuter ein bitter-süßes Orangenaroma Soda, Eiswürfel)	6,00 €

Zusatzstoffe und Allergene:

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturgemäß, keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

1 Farbstoffe	6	11 Laktose	17 Panade (Panklo)	Ingwer
2 Konservierungsstoffe	Säuerungsmittel	12 Teein	18 Kapern	N Nüsse
3 koffeinhaltig	7 Stabilisator	13 Meeresfrüchte	19 Fette	K Knoblauch
4 chininhaltig	8 Süßstoff	14 Ei	20 Aroma	S Senf
5 Antioxidationsmittel	9 Gluten	15 Tomatenmark	21 geschwefelt	Z Zimt
6 Säuerungsmittel	10 Sulfite	16 Alkohol		

Wie verhalte ich mich richtig? Corona-Schutzregeln

Für die Innengastronomie

- Wir empfehlen Ihnen vor jedem Restaurantbesuch eine Sitzplatzreservierung vorzunehmen.
- Für die Innengastronomie benötigen Sie einen gültigen negativen PCR-Test oder PoC-Antigen-schnelltest.
- Bitte registrieren Sie sich zum eigenen Schutz vor Ort mit der Luca- oder Kontaktliste.
- Das Tragen einer medizinischen Maske – außer am Sitzplatz – ist Pflicht.
- Pro Tisch sind maximal 10 Personen aus 2 Haushalten erlaubt.

Für die Außengastronomie

- Wir empfehlen Ihnen vor jedem Restaurantbesuch eine Sitzplatzreservierung vorzunehmen.
- Für die Außengastronomie benötigen Sie keinen Testnachweis.
- Bitte registrieren Sie sich zum eigenen Schutz vor Ort mit der Luca- oder Kontaktliste.
- Das Tragen einer medizinischen Maske – außer am Sitzplatz – ist Pflicht.
- Pro Tisch sind maximal 10 Personen aus 2 Haushalten erlaubt.

Kontaktnachverfolgung

Viele Gastgeber und Dienstleister der Insel nutzen bereits zur sicheren und nachhaltigen Kontaktnachverfolgung die LUCA APP. Die APP ist als Download für Sie im Appstore erhältlich. Für Ihren Besuch im Restaurant, bei Freizeit- oder Kultureinrichtungen scannen Sie mithilfe der App den QR-Code des Anbieters ein. Alternativ ist auch die Kontaktnachverfolgung mit Kontaktlisten weiterhin zulässig.

Maskenpflicht

In allen Geschäften und im öffentlichen Personennahverkehr gilt eine Pflicht zum Tragen von FFP2-Masken oder OP-Masken. Dies gilt weiterhin auch für Geimpfte und Genesene.

Getestet, Geimpft, Genesen

Gemäß der Verordnung der Bundesregierung „Verordnung zur Regelung von Erleichterungen und Ausnahmen von Schutzmaßnahmen zur Verhinderung der Verbreitung von COVID-19“ werden unter §2 die Begriffe Getestet, Geimpft & Genesen definiert.

Zusammengefasst in der Übersicht:

Getestete müssen ein negatives Schnelltest-Ergebnis vorweisen. Der Test darf nicht länger als 24 Stunden zurückliegen. Das Ergebnis muss von einer offiziellen Teststelle schriftlich oder digital bestätigt werden. Außerdem ist ein amtliches Ausweisdokument mitzuführen.

Geimpfte müssen ihren Impfausweis oder ein ähnliches Dokument vorweisen, aus dem hervorgeht, dass die vollständige Impfung mindestens 14 Tage zurückliegt. Vollständig bedeutet: Es muss auch die zweite Dosis verabreicht worden sein, wenn für einen Impfstoff zwei Dosen vorgesehen sind (z. B. bei Biontech, Moderna und Astrazeneca). Erlaubt ist als Nachweis nur ein in der EU zugelassener Impfstoff.

Genesene müssen ein positives PCR-Testergebnis vorweisen, das mindestens 28 Tage und höchstens sechs Monate alt ist. Nach dem Ablauf von sechs Monaten verfällt jedoch ihr Status als Genesener, das heißt, sie brauchen ab diesem Zeitpunkt wieder ein negatives Schnelltestergebnis oder eine Impfung.

Genesene Geimpfte brauchen als Nachweis einen positiven PCR-Test, der mindestens 28 Tage zurückliegen muss, aber auch älter als sechs Monate sein kann, sowie ihren Impfausweis oder ein ähnliches Dokument, aus dem hervorgeht, dass sie vor mehr als zwei Wochen einmal geimpft wurden. Sie gelten ab dann als vollständig geimpft, das heißt, sie verlieren ihren Status nicht wie Genesene, sobald die Infektion mehr als ein halbes Jahr zurückliegt.