

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

Das Utkiek,

Herzlich willkommen im Utkiek!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen genussvollen und entspannten Aufenthalt.

Das Utkiek, idyllisch gelegen auf der Steilküste des traditionsreichen Fischerdorfes Ückeritz, blickt auf eine lange Geschichte zurück: Seit der Eröffnung im Frühjahr 1990 hat sich das einst kleine Strandcafé zu einem über die Grenzen Usedom hinaus bekannten Fischrestaurant entwickelt.

Genießen Sie auf unserer Sonnenterrasse – gern auch im Strandkorb – den weiten Blick über die Ostsee, während Wind und Wellen die Seele zur Ruhe bringen. Die besondere Atmosphäre dieses Ortes lädt zum Verweilen ein.

Die pommersche Küche ist geprägt von fangfrischem Ostseefisch, direkt von heimischen Fischern bezogen und mit großer Sorgfalt zubereitet. Darüber hinaus erwarten Sie herzhafte Gerichte aus Topf und Pfanne, regionale Klassiker sowie saisonale Spezialitäten. Am Nachmittag verwöhnen wir Sie mit hausgebackenem Kuchen nach alten Familienrezepten, feinen Kaffeespezialitäten und einem reichhaltigen Angebot an liebevoll kreierten Eisbechern.

Wir arbeiten stetig daran, unseren Service weiter zu verbessern. Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, wenden Sie sich jederzeit gern an unser Team.

Hunde sind bei uns willkommen – wir bitten Sie jedoch darum, Vierbeiner nicht auf Stühlen oder in den Strandkörben Platz nehmen zu lassen.

Und im Sinne aller Gäste: Bitte verzichten Sie auf laute Handyvideos, Klingeltöne oder ähnliches.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns – Ihr Team vom Utkiek

Gern servieren wir alle Hauptgänge als kleinere Portion mit einem Rabatt von 3,00 €.

Bei Beilagenänderungen und der Nachbestellung von Saucen erheben wir eine Servicepauschale von 1,00 €, bei Ketchup, Mayonnaise und Senf 0,50 €.

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Mit ✓ gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch, vegane Alternativen sprechen bitte Sie mit den Servicemitarbeitern ab.



QR-Code scannen für
Infos, Social Media &
Bewertungen.



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

Vorspeisen

Ostdeutsche Soljanka

Herzhafte Soljanka mit Schmand, dazu reichen wir Baguette

6,50 €

Fischsoljanka

Kräftige, tomatisierte Fischsuppe mit Einlage von Fischfilets, Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurken

7,00 €

Würzfleisch

Herzhaftes Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Baguette

7,00 €

Ostsee-Bruschetta

Heringshäckerle (bestehend aus Matjes, Apfel, Zwiebel und Gewürzgurken) auf geröstetem Baguette

8,50 €

Kleiner Gemischter Salat

Blattsalat, Tomate, Paprika und Gurke mit hausgemachter Vinaigrette dazu Baguette

7,00 €

Gurkensalat

Süß-Sauerlich abgeschmeckt

4,50 €

Gern servieren wir alle Hauptgänge als kleinere Portion mit einem Rabatt von 3,00 €.

Bei Beilagenänderungen und der Nachbestellung von Saucen erheben wir eine Servicepauschale von 1,00 €, bei Ketchup, Mayonnaise und Senf 0,50 €.

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Mit  gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch, vegane Alternativen sprechen Sie mit den Servicemitarbeitern ab.

Hauptgerichte

Schnitzel „Küstenklassiker“

Vom Schwein mit Pommes Frites, hausgemachter Remoulade
und einem gemischten Salat
22,00 €

Hähnchen Cordon Bleu

Panierte Hähnchenbrust gefüllt mit Käse und Putenschinken, serviert an
Zwiebelmarmelade und Kartoffel-Gurken-Salat mit Radieschen
22,50 €

Schweinegulasch „Ungarischer Art“

Mit Zwiebel und Paprika, serviert mit Nudeln
19,00 €

Hausgemachte Sülze vom Schwein

Serviert mit hausgemachter Remoulade und deftigen Bratkartoffeln
17,50 €

Klopse „Königsberger Art“

Vom Schwein mit Kapernsauce, Salzkartoffeln dazu ein Gurkensalat
19,00 €

Veganes Süßkartoffel-Curry

Curry mit Paprika, Zucchini, Kokosnussmilch serviert mit Reis
und Salatkomposition
19,50 €

Gemischter Salat

Blattsalat, Tomate, Paprika, Gurke und hausgemachter Vinaigrette dazu Baguette
15,00 €

Kapitänssalat

Unser Gemischter Salat serviert mit gebratenem Zanderfilet
24,50 €

Matrosensalat

Unser Gemischter Salat serviert mit Edamame-Kräuter Falafel
20,00 €

Heringspezialitäten

Hering Satt

Frisch gebratene Heringe (so viel Sie mögen*)
an deftigen Bratkartoffeln
19,00 €

Heringsschwarm

Sauer eingelegte Bratheringe (so viel Sie mögen*)
mit deftigen Bratkartoffeln
19,50 €

Matjesfilets

Mit hausgemachter Remoulade und Salzkartoffeln
18,00 €

Gold des Meeres

Je ein frisch gebratener Hering, ein sauer eingelegter Hering und
ein Matjesfilet, dazu Remoulade und Bratkartoffeln
19,50 €

Heringshäckerle

Salat von Matjes, Äpfeln, Zwiebel und
Gewürzgurken, mit 3 Kartoffelpuffern an buntem Salat
20,00 €

*Zunächst 1 Portion, danach so viele, wie Sie möchten!
Bestellen Sie während des Essens beim Kellner nach.

Fischgerichte

Zander mit Schmorgurken

Zanderfilet auf der Haut gebraten, an Schmorgurken serviert mit Salzkartoffeln

24,50 €

Zander mit Mangochutney*

Zanderfilet auf der Haut gebraten, serviert mit Mangochutney & Bratkartoffeln

24,50 €

Pommerscher Welsgenuss

Welsfilet gebraten mit Senfsauce, dazu pommersche Fischtufften*

22,50 €

De Fischer un sin Lachs

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Gartengemüse und Basmatireis

24,50 €

Fish & Chips

Seelachsfilets in Backteig gebacken,
dazu hausgemachte Remoulade und Pommes Frites

20,00 €

Hausgemachter Backfisch

Seelachsfilets in Backteig gebacken, serviert mit Kartoffelsalat und
pommerschem Gurkensalat.

20,00 €

Fischplatte

Gebratene Filets von Zander, Lachs und Wels mit Bratkartoffeln,
Gurkensalat und Remoulade

Für eine Person: 28,50 €

Für zwei Personen: 54,00 €

*Mango Chutney: fruchtig-pikantes Mango-Konfit mit feiner Chili-Note

**Fischtufften: Stampfkartoffeln mit Zwiebel und Kräuter

Kindergerichte

Schnitzelritter Pikachu

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

8,00 €

Seeräuber

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup

8,00 €

Käpt'n Knusper

Drei Kartoffelpuffer an Apfelmus und Sahnetupfer

7,00 €

Redstone-Gulasch

Wurstgulasch mit Tomatensauce, serviert mit Nudeln

8,00 €

Käpt'n Blaubär

Fischfilet in Backteig gebacken, serviert mit
Kartoffelsalat und Ketchup

8,50 €

Pumuckel

Portion Pommes Frites mit Ketchup

6,00 €

Die Kindergerichte sind für unsere kleinsten Gäste abgestimmt und kalkuliert – Erwachsene können Sie auch essen, für einen Zuschlag von 2,00 €.

Desserts

Schokoladensoufflé

Mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Zimt-Pflaumen und Sahne
9,00 €

Erdbeer-Cheesecake

Geeister Erdbeer-Cheesecake mit Biskuitteig und Sahne
6,50 €

Sanddorn-Cheesecake

Geeister Sanddorn-Cheesecake mit Biskuitteig und Sahne
6,50 €

Zimt-Pflaumen-Kompott

Mit Vanilleeis und Sahne
5,50 €

Warmer Apfelstrudel

An Vanillesauce
und Sahne
6,00 €

An Vanilleeiscreme
und Sahne
6,50 €

Stück Kuchen

4,00 €

Stück Torte

5,00 €

Unser tägliches Kuchenangebot können Sie am Buffet ansehen oder beim
Kellner erfragen

Eisgetränke

Eisschokolade

Mit 1 Kugel Eiscreme und Sahnetupfer
7,00 €

Eiskaffee „Utkiek“

Mit Espresso, Milch, Vanilleeis und Sahnetupfer
7,00 €

Seeteufel

Sanddornsaft, Orangensaft, Rum und Vanilleeis
8,00 €

Natürlich regional genießen!

**Bodden
Land Eis**

Eiskarte

Die Eisbecher mit * enthalten 2 Kugeln Eiscreme

Eissorten: Schokolade, Vanille, Stracciatella, Cookie, Eierlikör, Joghurt-Sanddorn,
Walnuss **Vegan:** Erdbeere, Schwarze Johannisbeere, Mango Sorbet, Himbeere-Vanille

Eine Kugel Eiscreme: 2,50 €

Irish Gold

Vanilleeis • Walnusseis • Irish Cream Likör • Vanillesauce • Schlagsahne
10,50 €

Störtebeker

Vanilleeis • Eierliköreis • Schokoladeneis • Eierlikör • Schokoladensauce • Schlagsahne
10,50 €

Erdbeer Twist

Stracciatella Eis • Erdbeereis • frische Erdbeeren • Erdbeersauce • Schlagsahne
11,00 €

Schokoschock

Schokoladeneis • Schoko Crispies • Schokoladensauce • Schlagsahne
9,50 €

Nussknacker

Walnusseis • Vanilleeis • Nüsse • Schokoladensauce • Schlagsahne
10,50 €

Sonnenkuss

Joghurt-Sanddorn Eis • Mango Sorbet • Mango • Sanddorn Likör • Schlagsahne
12,50 €

Blaubeer Muffin

Vanilleeis • Cookieeis • frische Blaubeeren • Vanillesauce • Schlagsahne
11,00 €

Regenbogenwelle

Mango Sorbet • Schwarze Johannisbeere Sorbet • Erdbeereis • Mango • Erdbeersauce
11,00 €

Sommertraum

Vanille-Himbeere Eis • Erdbeereis • Schwarze Johannisbeere Sorbet • frische Blaubeeren •
Himbeersauce
11,00 €

Vanille Piratin*

Vanilleeis • Himbeere-Vanille Eis • Smarties • Himbeersauce • Schlagsahne
7,50 €

Schoko Pirat*

Schokoladeneis • Cookieeis • Schoko Crispies • Schokoladensauce • Schlagsahne
7,50 €



Heißgetränke

auf Wunsch auch koffeinfrei, laktosefrei oder mit Schuss*:

Amaretto, Eierlikör, Baileys, Irish Whiskey, Rum

Kaffee

Tasse Kaffee	3,00 €
Pott Kaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato mit Aroma: Vanille, Karamell, Amaretto, Zimt	5,00 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Schokoccino	4,50 €
Kaffee mit Schuss* und Schlagsahne	7,00 €

Schokolade

Heiße Schokolade	4,00 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,50 €
Heiße Schokolade mit Schuss* und Schlagsahne	7,00 €

Zum Aufwärmen

Heißer Sanddornsaft	4,00 €
Glühwein	4,00 €
Glühwein mit Schuss*	6,00 €
Sanddornglühwein	4,50 €
Sanddornglühwein mit Schuss*	6,50 €
Steifer Grog mit Rum	6,50 €
Sanddornrog mit Rum	8,00 €

Glas Tee

English Breakfast, Waldbeere, Pfefferminze, Kamille, Grüner, Fenchel, Ingwer Zitrone	3,50 €
--	--------

Tee im Kännchen

Sencha, Marokkanische Minze, Mango Tango, Darjeeling, Sanddorntee, Zitronengras und Ingwer, Himbeere-Verbene-Lavendel	6,00 €
---	--------

Wasser

Mineralwasser	0,2l	0,5l	0,75l
stilles oder feinperlig	2,50 €	5,50 €	7,00 €
Tafelwasser	2,00 €	5,00 €	

Säfte & Schorlen

Säfte	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,00 €	5,50 €
Kirschsaft	3,00 €	5,50 €
Orangensaft	3,00 €	5,50 €
Rhabarbersaft	3,00 €	5,50 €
Bananensaft	3,00 €	5,50 €
Maracujasaft	3,00 €	5,50 €
Johannisbeersaft	3,00 €	5,50 €
Kiba	3,00 €	5,50 €
Sanddornsaff	3,50 €	6,50 €

Schorle

Apfelschorle	3,00 €	5,50 €
Kirschschorle	3,00 €	5,50 €
Rhabarberschorle	3,00 €	5,50 €
Maracujaschorle	3,00 €	5,50 €
Johannisbeerschorle	3,00 €	5,50 €
Sanddornschorle	3,00 €	6,00 €

Softdrinks

Coca Cola	3,50 €	5,50 €
Fanta	3,50 €	5,50 €
Sprite	3,50 €	5,50 €
Spezi	3,50 €	5,50 €
Coca Cola Zero	3,50 €	5,50 €
Ginger Ale	3,50 €	5,50 €
Tonic Water	3,50 €	5,50 €
Bitter Lemon	3,50 €	5,50 €

Störtebeker Bier

Fassbier

	0,3l	0,5l
Pils	4,00 €	5,50 €
Schwarzbier	4,00 €	5,50 €
Bernsteinweizen	4,00 €	5,50 €
Achterwasser (Bier und Sprite)	4,00 €	5,50 €
Diesel (Bier und Cola)	4,00 €	5,50 €

Flaschenbier

	0,33l	0,5l
Atlantik Ale	4,50 €	
Kellerbier 1402	4,50 €	
Naturradler Sanddorn		5,00 €
Naturradler Zitrone		5,00 €

Alkoholfrei

	0,33l	0,5l
Freibier alkoholfrei	4,50 €	
Bernsteinweizen alkoholfrei		5,00 €
Naturradler alkoholfrei mit Zitrone		5,00 €

Aperitifs

	0,1l	0,2l
Aperol Sprizz		7,50 €
Sanddorn Sprizz		7,50 €
Lillet Wild Berry		7,50 €
Rotkäppchen Sekt		6,00 €
Sanddornsekt- Sekt mit Sanddornlikör	5,00 €	

Martini

	5cl
Bianco	4,50 €
Extra dry	4,50 €
Rosso	4,50 €

Weine

Offene Weine vom Weingut Klaus Meyer, Rhodt unter Rietburg – feine Pfälzer Tropfen mit Charakter, Frische und regionaler Handschrift.

Weißwein

	0,2l	0,5l
Grauburgunder, trocken	6,50 €	14,00 €
Weißburgunder, trocken	6,50 €	14,00 €
Riesling, feinherb	6,50 €	14,00 €

Roséwein

Rosé, feinherb	6,50 €	14,00 €
----------------	--------	---------

Rotwein

Dornfelder, feinherb	6,50 €	14,00 €
Spätburgunder, trocken	6,50 €	14,00 €

Weinschorle

Weißweinschorle	6,00 €	13,50 €
Rotweinschorle	6,00 €	13,50 €
Roséweinschorle	6,00 €	13,50 €

Flaschenwein

	0,75l
Grauburgunder, Rheinhessen, trocken	25,50 €
Scheurebe, Rheinhessen, trocken (Demeter)	23,00 €
Riesling, Rheinhessen, trocken	24,00 €
„Alte Reben“ Silvaner, Saale-Unstrut, trocken (Cuvée)	26,00 €
Nachschlag „Drink Pink“, Franken, trocken	24,00 €
Cabernet Sauvignon, Pfalz, trocken	26,00 €
Incognito (Cuvée), Pfalz, trocken	23,50 €
Krebs, Spätburgunder, Pfalz, trocken	24,50 €

Champagner

	0,75l
Moët Chanson Brut Imperial	149,00 €
Veuve Clicquot Rosé	169,00 €

Longdrinks

Campari Orange	8,50 €
Campari Lemon	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €
Rum Cola	8,50 €
Vodka Lemon	8,50 €
Vodka Orange	8,50 €
Whisky Cola	8,50 €

Spirituosen

2cl

Sanddornlikör	17%	3,00 €
Eierlikör	20%	2,50 €
Küstennebel	21,8%	3,00 €
Rostocker Doppel-Kümmel	38%	3,00 €
Inselaquavit	40%	3,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	40%	3,00 €
Malteser Aquavit	40%	3,00 €
Fischergeist	56%	3,00 €
Wodka Wyborowa	40%	3,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	38%	2,50 €
Jim Beam	40%	3,00 €
Jägermeister	35%	3,00 €
Kümmerling	35%	3,00 €
Underberg	44%	3,00 €
Ramazotti	30%	3,00 €
Baileys	17%	3,00 €

Aus der Schatzkiste

Brände & Geister

Sanddorngeist, M.-V.	40%	3,50 €
Birnenbrand (Winzerhof Stahl), Bayern	40%	3,50 €
Zwetschgenbrand (Winzerhof Stahl), Bayern	40%	3,50 €
Fischergeist, S.-H.	56%	3,00 €

Grappa

Grappa Le Giare, Marzadro, Gewürztr., Italien	41%	4,50 €
Tre Soli Tre, Berta, Nebbiolo, Italien	43%	5,50 €

Gin

Sundown (Sanddorn) - Berlin Gin Distillery	43%	4,50 €
Bombay Sapphire, Star of Bombay, GB	47,5%	4,50 €
Aged Gin, Albfink, Baden-Württemberg	46%	4,50 €

Weinbrand

Barbadillo, Brandy de Jerez Gran Reserva, Spanien	40%	7,00 €
Camus XO Elegance, Cognac, Frankreich	41%	7,50 €

Whiskey Irland

Redbreast, 15 J. Single Pot Still Whiskey	46%	6,50 €
Hyde No. 1, 10 J. Single Malt, Presidents Cask	46%	6,50 €

Whiskey Schottland

Bunnahabhain 12 years unchillfiltered	46,3%	7,00 €
Glen Scotia Victoriana, 8 J. Campbeltown Single Malt Whiskey	51,5%	7,00 €

Rum

Wray & Nephew, White Overproof Rum, Jamaika	63%	3,00 €
Plantation Overproof, O.F.T.D. Rum, Karibik	69%	3,00 €
Ron Botucal Reserva Exclusiva, 12 J. Venezuela	40%	4,00 €
Ron Zacapa Sistema Solera, 23 Jahre, Guatemala	40%	6,50 €
Ron Quorhum, 12 Jahre, Dominikan. Rep.	40%	5,00 €
Appleton Estate 21 Jahre, Jamaika	43%	7,00 €

Wodka

Belvedere Lake Bartezek Rye, Polen	40%	6,00 €
Wyborowa, Polen	40%	3,00 €