

**KOSTENLOS  
ZUM MITNEHMEN**

**SONNTAG  
RUHETAG**

# Oma seine



# Zeitung

Das älteste Haus hier am Platz

Ostseebad Binz Anno 2024

## Oma's Küche

## & Quartier

**Restaurant & Boutique-Hotel mit Terrasse und Museum für angewandte Omalogie**

Ostseebad Binz · Proraer Chaussee 2a (gegenüber der Tankstelle) · [www.omaskuechebinz.de](http://www.omaskuechebinz.de)

### Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz!

Gerne denken wir an unsere Kindheit zurück, als wir uns umhüllt von tausend Wohlgerüchen in Oma's Küche geborgen und verstanden fühlten. Es wurde geplaudert, gekocht und mit allen Sinnen gelebt.

Bei uns werden regionale Produkte vom Markt gartenfrisch verarbeitet und kommen sofort auf den Tisch – wie früher eben. Urgemütlich, mit dem Charme längst vergangener Zeit, kann man auch heute wieder in Oma's Küche speisen, trinken und verweilen.



*... es scheint, als wäre bei Oma die Zeit stehen geblieben!*



### INHALTSVERZEICHNIS

Aperitif, Bier,	
Alkoholfrei	2
Wein, Sekt, Champagner	3
Vorspeisen	4
Fleischgerichte	5 – 6
Fischgerichte	7
Geflügel, Vegetarisch	8
Nachtisch	9
Heißgetränke	10
Spirituosen	9 + 11
Oma's Küche	12 – 14
Geschenketipp	15
Oma's Quartier	16 – 19
Historie	20



**Fernsprecher  
038393 13 556**

**Speisen- &  
Getränkete Karte**



Oma's Küche hat Respekt vor Tier und Landschaft – regional und frisch

Frage: Warum ist die Banane krumm? Antwort: Weil sie immer einen Bogen um die DDR machen musste!



In der DDR 1960.  
Kommt eine ältere Frau in eine Metzgerei: „Ich hätte gern ein Kilo Rinderfilet“.  
„Ham wa nich“.  
„Dann ein Kilo Schweinelemdchen“.  
„Ham wa ooch nich“.  
Die Frau verlässt enttäuscht den Laden.  
Meint der Geselle grinsend zu seinem Meister: „Ansprüche hat die, sowas gibt's doch schon ewig nicht mehr“.  
Meister: „Allerdings, aber ein tolles Gedächtnis hat die Alte“.



## Aperitif \*

Sandeman Sherry dry medium	5 cl	4,50
Somersby Apfel 4,5 % Vol.	0,33 cl	6,50
Martini rosso/bianco	5 cl	5,00
Campari-Orange	5 cl	7,50
Aperol Spritz/Sanddorn Spritz <sup>1</sup>	0,2l	8,20
Lillet Wild Berry	0,2l	8,20
mit Tonic und Beerenfrüchten		

## Opa seine Lieblingsbiere \*

Wernesgrüner vom Fass	0,3 l	3,90	0,5 l	5,80
Lübzer vom Fass	0,3 l	4,20	0,5 l	5,90
Lübzer Küsten Hell vom Fass			0,5 l	5,90
König Ludwig vom Fass dunkel	0,3 l	4,10	0,5 l	5,90
König Ludwig Hefe vom Fass hell			0,5 l	5,90
dunkel oder alkoholfrei aus der Flasche				
Beck's alkoholfrei	0,33 l	4,00		
Alster <sup>1 3</sup>	0,3 l	4,10	0,5 l	5,90
Berliner Weiße mit Schuß <sup>1</sup>	0,3 l	3,90		
Himbeere oder Waldmeister				
Ratsherren-Alster naturtrüb	0,33 l	3,90		

## Alles ohne Alkohol .....

Gerolsteiner Mineralwasser				
Naturrell · Sprudel	0,25 l	2,90	0,75 l	7,20
Staatl. Fachingen Medium	0,25 l	2,90	0,5 l	5,20
Saftschorle	0,2 l	2,80	0,4 l	5,30
Fuze Tea Pfirsich oder Zitrone	0,3 l	3,60		
Cola <sup>1 3 9</sup> , Fanta <sup>1 3</sup> , Sprite <sup>1 3</sup> , Cola light <sup>1 3 9</sup> , Cola Zero <sup>1 3 9</sup> , Mezzo Mix <sup>1 3 9</sup>	0,2 l	3,00	0,4 l	5,20
Kiba, Apfel-, Orangen-, Trauben-, Bananen-, Kirsch- oder Tomatensaft	0,2 l	3,40	0,4 l	5,90
Bitter Lemon,				
Ginger Ale, Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	3,20		

# Wein aus deutschen Landen

## ..... Weißwein\* .....

Weinschorle	0,2 l	5,80		
Pawis, Müller Thurgau QbA trocken, Saale-Unstrut	0,2 l	7,90	0,75 l	27,80
Müller Thurgau QbA trocken, Saale-Unstrut	0,2 l	6,80	0,75 l	21,80
Gutedel QbA trocken, Saale-Unstrut	0,2 l	7,10	0,75 l	23,80
Bacchus QbA lieblich, Saale-Unstrut	0,2 l	7,00	0,75 l	22,80
Grauer Burgunder QbA trocken, Saale-Unstrut	0,2 l	7,50	0,75 l	25,80
Rivaner QbA halbtrocken, Rheinhessen	0,2 l	7,10	0,75 l	23,80

## ..... Rotwein & Rose\* .....

Trollinger QbA halbtrocken, Württemberg	0,2 l	6,80	0,75 l	21,80
Blauer Zweigelt QbA trocken, Saale-Unstrut	0,2 l	7,90	0,75 l	26,80
Dornfelder QbA trocken, Saale-Unstrut	0,2 l	7,90	0,75 l	26,80
Dornfelder QbA lieblich, Rheinhessen	0,2 l	7,50	0,75 l	25,80
St. Laurent trocken, Pfalz	0,2 l	7,90	0,75 l	26,80
Portugieser Weißherbst QbA rosé, halbtrocken, Saale-Unstrut	0,2 l	7,10	0,75 l	23,80

## ..... Sekt & Champagner\* .....

Rotkäppchen Sekt (trocken, Rosé)	0,2 l	4,50	0,75 l	15,00
Grand Plaisir (frisch, spritzig)			0,375 l	33,00

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.



„Wer hat das kommunistische Manifest geschrieben?“, fragt der Lehrer in der Schule. Nach einigem Schweigen wendet er sich direkt an Fritzchen: „Na, wer hat das kommunistische Manifest geschrieben?“ Fritzchen: „Ehrlich Herr Lehrer, ich war's nicht!“ Der Lehrer geht erschüttert nach Hause und erzählt das Ganze seiner Frau. Darauf antwortet sie: „Also ich weiß nicht, was du hast, Heinz. Vielleicht war er's wirklich nicht.“ „Noch stärker erschüttert geht er in seine Stammkneipe, säuft sich einen an. Der Mann gegenüber fragt ihn, was er hat. Der Lehrer erzählt seine ganze Geschichte. Darauf der Mann: „Machen Sie sich mal keinen Kopp, Herr Lehrer, ich bin von der Staatssicherheit, wir werden schon rauskriegen, wer es war.“





## Aus Oma's Suppentopf .....

- Soljanka nach Original-Rezept DDR-Style <sup>2 3 7 g</sup> 8,50  
mit Schmand und Zitronenscheibe
- Klare Fischsuppe <sup>d i</sup> 12,80  
mit 3erlei Fischeinlage und Garnele
- Rinderkraftbrühe <sup>a i</sup> 9,80  
mit kleinen Gemüswürfeln und Pfannkuchenstreifen



## Oma so lieb!

Wo man singt,  
da lass Dich nieder,  
böse Menschen  
haben keine Lieder ...

... die Textblätter  
gibt es bei den netten Mädels  
von Oma

Wenn alle Gäste,  
die an einem Tisch sitzen,  
zusammen aufstehen  
und gemeinsam  
eine Strophe bzw. den Refrain  
von „Oma so lieb“ singen,  
bekommen sie von Oma  
einen leckeren Schnaps  
als kleines Dankeschön  
für die musikalische Darbietung.

## Aus dem Salatgarten .....

- Hausgemachter Gurkensalat 6,20
- Kleiner Salat der Saison <sup>g m</sup> 7,60  
mit hausgemachtem Kräuterdressing
- Großer Salat der Saison <sup>g m</sup> 16,80  
mit hausgemachtem Kräuterdressing  
wahlweise Garnelen <sup>b</sup> oder Hähnchenstreifen

## Oma's Vorspeisen .....

- Oma's hausgemachtes Ragout fin  
(Würzfleisch vom Kalb) mit Pilzen <sup>a g i</sup> 12,80  
serviert im Porzellantöpfchen mit Toast
- Garnelenpfännchen mit Baguette <sup>g h j</sup> 14,80  
Garnelen gebraten in Butter, Knoblauch und Chili
- „Oma's Badejunge“ im Schlafrock <sup>g 11</sup> 15,00  
frisch paniertes, gebackenes Camembert mit Wildpreiselbeeren,  
frittierter Petersilie, Salatbeilage, Toast und Butter
- Lachs mit Kartoffelpuffer <sup>d</sup> 15,40  
und Sour Cream
- Rinder-Carpaccio <sup>g 11</sup> 15,40  
garniert mit Salat, Trüffelöl, Parmesanspänen und Gedöns
- Feines Rindertatar ca. 200 g 17,60 ca. 400 g 25,50  
aus frischem Rindfleisch mit Kapern, Zwiebeln,  
Gewürzgurke und Bauernbrot  
Unser Tatar wird zu jeder Zeit á la minute zubereitet.
- mit Cognac Remy Martin 2 cl \* 20,80 28,80

# Leckere Steaks aus Oma's Pfanne .....

Oma's Rumpsteak <sup>a g c</sup>	250g	24,80
Opa's Rumpsteak <sup>a g c</sup>	400g	34,80

Bitte wählen Sie dazu Ihre Beilagen:

- Ofenkartoffel und Sour Cream <sup>g</sup> 3,80
- Pommes 3,80
- Stampfkartoffeln <sup>g</sup> 2,80
- Bratkartoffeln 2,80
- Pfeffersoße 2,00
- Kräuterbutter <sup>g</sup> 2,00
- Schmelzzwiebeln 2,00
- Portwein-Jus <sup>\*</sup> 2,00
- Ketchup <sup>i</sup> 0,50
- Majonnaise <sup>c g j</sup> 0,50

# Oma's leckere Schweineschnitzel .....

Oma's Hamburger Schnitzel (mit Spiegelei und Speck) <sup>a g c 15</sup> paniert mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	19,80
Jägerschnitzel Hubertus <sup>a g c</sup> paniert mit Rahmchampignons, Spätzle und Salatbeilage	19,80
Zigeunerschnitzel <sup>a g c</sup> paniert mit Bratkartoffeln und Salatbeilage, danach gibt es einen Negerkuss	19,80
Dem Bauernsepp sein Schnitzel <sup>a g c 15</sup> paniert Schnitzel mit gebratenem Speck, Würstchen und Gurke auf Bratkartoffeln	19,80
Feinkostgewölbeschnitzel mit Spätzle <sup>a g</sup> Schnitzel gefüllt mit Paprika, Peperoni, Käse und Zwiebeln, dazu Oma's leckere Bratensoße	24,40
Schnitzel Wiener Art <sup>a g c</sup> paniert mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	19,80

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mwst.

Über die Zonengrenze hoppelt ein Kaninchen in den Westen. Mit der Begründung, in der DDR würden jetzt alle Elefanten verfolgt, beantragt es politisches Asyl. „Aber du bist doch gar kein Elefant!“ „Das weiß ich auch, aber machen Sie das mal der Stasi klar.“



Alle kennen die 7 Weltwunder, aber die 7 Wunder der DDR sind weniger bekannt: Wunder 1: In der DDR gab es keine Arbeitslosigkeit! Wunder 2: Obwohl keiner arbeitslos war, hat nur die Hälfte gearbeitet. Wunder 3: Obwohl nur die Hälfte gearbeitet hat, wurde das Plan-Soll immer erfüllt. Wunder 4: Obwohl das Plan-Soll immer erfüllt wurde, gab es nichts zu kaufen. Wunder 5: Obwohl es nichts zu kaufen gab, waren alle glücklich und zufrieden. Wunder 6: Obwohl alle zufrieden waren, gab es regelmäßig Demonstrationen. Wunder 7: Obwohl regelmäßig demonstriert wurde, wurde immer mit 99,9 % die alte Regierung wiedergewählt.



Noch zu DDR-Zeiten: Die Lehrerin kommt in die Klasse und erklärt, der Genosse Honecker würde sich nächste Woche die Schule angucken und zu dieser Ehre sollten sich die Schüler ein Gedicht ausdenken. Gesagt, getan. Fritzen trägt sein Gedicht vor „Unsere Katze hat Junge, 5 an der Zahl, 4 sind Kommunisten, eins ist liberal.“ „Fein“ sagt die Lehrerin „das darfst du nächste Woche vortragen“ Der Genosse Honecker kommt und Fritzen tritt vor „Unsere Katze hat Junge, 5 an der Zahl, 4 sind nach dem Westen, eins ist nicht normal!“ Die Lehrerin läuft rot an „Fritzen, das ging doch letzte Woche noch ganz anders!“ „Ja, da hatten die Kätzchen ja noch die Augen zu, jetzt haben sie sie geöffnet!“

Warum musste eine Metzgerei mindestens 3 Würste im Schaufenster haben? Damit die Leute nicht glauben, es wäre ein Fliesengeschäft!

## Fleisch von Oma's Herd .....

Schweinemedallions mit Champignons <sup>a g</sup> 23,20  
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

Opa's Zwiebelrostbraten <sup>a g c</sup> 23,20  
dazu Spätzle und Salatbeilage

Original Wiener Schnitzel <sup>a g c d</sup> 27,70  
Kalbsschnitzel in der Butterpfanne gebraten,  
mit lauwarmem Kartoffelsalat, dazu Preiselbeeren,  
Kapern und Sardellen

Oma Annas Pfanne <sup>a g</sup> 28,80  
Rumpsteak, Schweinefilet, Schweinesteak, Würstchen,  
Rahmkohl und gebratener Speck auf Bratkartoffeln

Würziges Mecklenburger Sauerfleisch <sup>a c</sup> 17,80  
mit knusprigen Bratkartoffeln und  
hausgemachter Remoulade

In Trüffelbutter gesottene und  
in Sahne geschwenkte Bandnudeln 24,40  
mit Schweinemedallions <sup>a g 4 2</sup>  
und gehobeltem Parmesan

Windiger Mönch <sup>a</sup> 18,80  
Schweinerückensteak auf Brot oder mit Bratkartoffeln  
mit gebratenen Zwiebeln und Gurkensalat

Leibgericht der Chefin <sup>a g</sup> 23,10  
Schweinemedallions mit Letscho, Stampfkartoffeln

Erich Honecker spricht auf der Straße mit Vertretern der Arbeiterklasse. Eine ältere Oma fragt ihn: „Genosse Generalsekretär, ist der Sozialismus eigentlich von den Wissenschaftlern oder von den Politikern erfunden worden?“

Darauf Honecker stolz: „Von den Politikern natürlich!“  
Darauf die Oma: „Na, das dachte ich mir. Die Wissenschaftler hätten es vorher bestimmt an Ratten ausprobiert!“

Klein Fritzen kommt von der Schule nach Hause. „Papi, wir haben unseren Aufsatz über die Errungenschaften der DDR zurückbekommen“ – „Ja, und was hast du geschrieben?“ – „Ich hab die beste Arbeit, eine Vier!“, freut sich Fritzen. Der Vater erobert: „Was? Eine Vier? Das soll die beste Arbeit sein? Ja, was haben denn die anderen geschrieben?“ – „Keine Ahnung, die sind noch nicht aus dem Verhör zurück!“

# Fisch und Meeresfrüchte .....

Dem Opa sein Matjes <sup>g c d 11</sup> 18,80

3 verschiedene Matjes – ein Rauch, ein Sherry und ein Matjes natur – mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Remoulade und Bratkartoffeln

Dorschfilet mit Kapern-Zitronenbutter <sup>g d 1</sup> 23,20

auf Stampfkartoffeln, dazu Salatbeilage

Gebratenes Lachsfilet <sup>g c d i a</sup> 24,40

mit Dill-Senf-Soße, Oma's Stampfkartoffeln und Salatbeilage

Filet vom Rotbarsch <sup>d a h m</sup> 24,40

mit gegrillten Garnelen, Dill-Senf-Soße, Stampfkartoffeln und Salatbeilage

Dorschfilet unter der Kartoffelkruste <sup>g d a</sup> 25,50

mit Rahmkohl

„Butter bei die Fische“ <sup>g d a i</sup> 29,30

Rügener Fischplatte mit verschiedenen Fischfilets, dazu Stampfkartoffeln, Soße und Oma's Pfannengemüse

In Trüffelbutter gesottene und in Sahne geschwenkte Bandnudeln mit Lachsfilet <sup>a g 4 2</sup> 24,40

mit gehobeltem Parmesan

Bandnudeln mit Garnelen <sup>d a h m</sup> 22,10

und Kirschtomaten, geschwenkt in aromatischem Knoblauch-Kräutersud



*Wer zur Quelle will, muss gegen den Strom schwimmen.*



*Auf dem Neujahrsempfang der Diplomaten preist Erich Honecker die Bedeutung der wichtigsten Städte der DDR. Berlin, die deutsche Hauptstadt. Leipzig, die international wichtigste Messestadt. Dresden, unsere Heldenstadt. „Wieso das?“, fragt ein Reporter, „Dresden ist doch die Kunststadt“ „Das stimmt schon,“ meint Erich, „aber auch Heldenstadt. Wir haben sie schon so viele Jahre von der Versorgung abgeschnitten, und die Leute leben immer noch.“*



Warum essen Veganer  
keine Hühner? –  
Weil Eier drin sind.



Wir arbeiten sehr viel  
mit einheimischen Produkten  
aus biologischem Anbau

In einer Kneipe fragt ein Be-  
trunkener einen Unbekannten:  
„Kennst du den Unterschied  
zwischen meinem Bier und  
Honecker?“ „Nein“, antwortet  
der Fremde finster. „Mein Bier  
ist flüssig und Honecker ist  
überflüssig.“ Fragt der andere  
bissig zurück: „Kennen Sie  
den Unterschied zwischen Ihrem  
Bier und sich?“ „Nein ...“ „Ganz  
einfach: Ihr Bier bleibt hier  
und Sie kommen mit.“

## Vom lieben Federvieh .....

Gebratene Geflügelleber zartrosa <sup>g a</sup> 18,80  
mit Stampfkartoffeln und Salatbeilage

Hähnchen-Pfeffer-Geschnetzeltes <sup>g a c</sup> 18,80  
mit Bandnudeln und Champignons

Entenburger <sup>2 15 a c g i j</sup> 18,80  
gezupftes Entenfleisch, Ei, Speck, Zwiebeln, Krautsalat,  
Barbecuesoße mit Pommes, Ketchup und Majonnaise

## Alles ohne Fleisch .....

Oma's Käsespätzle" <sup>g a c h</sup> 16,50  
mit Schmelzzwiebeln und Marktsalat

Backkartoffel mit Sour Cream <sup>g h j</sup> 13,20  
und Salat der Saison

"

Du, Oma, schmeckt dir  
der Bonbon?“  
Danke mein Kleiner,  
er schmeckt mir sehr gut.“  
„Das ist aber komisch,  
der Hund hat ihn immer wieder  
ausgespuckt.“



### „Aikas Beste“

Getrocknete Leckereien  
3,50

### „Bella Fit“

Saftige Fleischstücke  
mit Soße an der  
gemeinen Nudel  
5,50

### „Bel(la)cando“

Naßfutter Huhn und Ente  
oder Truthahn  
400 g 6,00



EXTRAVAGANT  
+ FORMBEWUSST

augenblick  
optik

**Augenblick-Optik OHG**  
Inh. C. Brach & J. Werner  
Ostseebad Binz, Hauptstr. 5 | Sassnitz · Rügengalerie  
Tel. 03 83 93 . 21 646 | Tel. 03 83 92 . 22 617  
www.augenblickoptik-OHG.de



## Für große und kleine **Maschkatzen** .....

Schokopudding <sup>g c f</sup> mit Vanillesoße und Tupper Sahne	8,40
Selbstgemachte Rote Grütze <sup>a g c</sup> mit Eis, Vanillesoße und Sahne	9,80
Frischer Eierpfannkuchen <sup>a g c</sup> gefüllt mit Apfelmus, dazu Eis, Vanillesoße und Sahne	12,00
Alter Schwede <sup>a g c</sup> Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	9,80
Opa's Windbeutel <sup>a g c</sup> mit Oma's roter Grütze, Eis und Sahne	10,90
Schokoladen-Kuchen mit Eis und Garnitur <sup>a g</sup>	10,90



*Oma liebt die Kinder sehr,  
doch bei unerzogenen Kindern  
lieben wir uns mehr.  
Soll heißen: Die Deko in Oma's  
Küche ist kein Spielzeug und das  
Restaurant ist kein Spielplatz.*

## .....**Wat aus der Region**\* .....

	2 cl
Rostocker Lehment Kümmel	3,00
Mecklenburger Kräuter	3,00
Sanddornlikör	3,00
Sanddorngeist	3,50

## .....**Kräuter**\* .....

Jägermeister	3,00
Becherovka	3,00
Fernet Branca	3,50
Ramazotti 5 cl	5,00

## .....**Liköre vom Birkenhof**\* .....

Eier-Liqueur	3,50
Amber German Whisky Liqueur	3,50
Toffee-Kuss Karamel-Sahne-Liqueur	3,50
Winterpflaume	3,50

Baileys 4cl	5,00
-------------	------

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mwst.

## **Senioren- gedeck**\*

**7,90 €**

**Oma's heiße Pflaume**

4 cl

Et

**Destillat von Opa's  
alten Nüssen**

2 cl





## Heiß & lecker

### Kaffee

Tasse Kaffee crème	2,90
Pott Kaffee türkisch	2,90
Pott Milchkaffee	3,30
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Espresso Macchiato	3,30



*Kaffee  
ist nur schädlich,  
wenn Ihnen  
ein ganzer Sack  
aus dem 5. Stock  
auf den Kopf fällt.*

### Schokolade

Pott Schokolade Vollmilch oder Bitter	3,20
Pott Schokolade mit Sahne Vollmilch oder Bitter	3,80
„Seine Geistlichkeit“ * Pott Schokolade mit Sahne und Rum, Amaretto, Cointreau oder Eierlikör	5,50



### Tee

Pott Tee nach Wahl English Select Ceylon Earl Grey Grüntee Asia Rooibos Vanilla Früchtetee Vita Orange Pfefferminztee Kräuter-Garten	3,50
---	------

### Heißes

Steifer Grog 4 cl Rum *	3,80
Oma's heiße Pflaume * Pflaumenlikör 4 cl, Schlagsahne, Zimt	4,80
Heißer Sanddornsaft	4,80

*- Der Apfel schmeckt  
nach Eistee -  
- Kevin, 19, isst einen  
Pfirsich -*

Eilles Tea Diamonds



*Ein Scheich hat gehört,  
dass es in der DDR ein Auto  
gibt, das so toll sein muss,  
dass man zwanzig Jahre auf die  
Lieferung warten muss. Das  
kannte er noch nicht mal von  
seinem Rolls Royce. Natürlich  
musste der Scheich ein solches  
Auto haben und hat sofort  
einen Brief an das entspre-  
chende Kombinat aufsetzen  
lassen. Als der Brief in der  
DDR ankommt, ist man  
natürlich geschmeichelt.  
Selbstverständlich will man  
ein so hohes Tier wie einen  
Scheich nicht 20 Jahre auf  
ein Auto warten lassen. Der  
nächste Trabbi, der hergestellt  
wird, wird sofort eingezogen  
und in das Emirat geschickt.  
Eine Woche später kommt  
das Dankschreiben vom  
Scheich: „Liebe Genossen,  
ich freu mich auf unsere  
begonnenen Handelsbezie-  
hungen. Noch viel mehr freu  
ich mich aber, endlich den  
ersehten Trabant 601 zu be-  
kommen. In der Zwischenzeit  
danke ich Ihnen, dass Sie mir  
vorerst das schöne Modell aus  
Pappe geschickt haben ...“*

Unterhalten sich zwei in einer Kneipe. Meint der eine: „Pass auf, ich kenn nen Witz. Geht Honecker mit nem Seil in den Wald ...“ Der andere: „Und weiter?“ „Darf ich nicht erzählen, fängt aber gut an, oder?“



**IMPRESSUM**

Omas Küche Binz  
Gastronomiesellschaft mbH

Herausgeber: Klaus Pede  
Proraer Chaussee 2a, 18609 Binz  
www.omaskuechebinz.de  
info@omaskuechebinz.de

Redaktion & Layout:  
Rügendruck Putbus

Bilderrahmen:  
© by\_Bernd Christian Gassner.pixelio.de

**Öffnungszeiten:**

12.00 – 22.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

Den aktuellen Küchenschluss entnehmen Sie bitte der HP.

**Tischreservierungen:**

**DIREKT**

www.omaskuechebinz.de

oder

reservierung@

omaskuechebinz.de

Tel. 038393 13 556

.....**Spirituosen**\* .....

**Unsere Renner vom Birkenhof:**

Haselnuss	2 cl	3,50
Alte Marille	2 cl	3,50
Alte Williams Birne	2 cl	3,50
Hefeweissbierbrand	2 cl	3,50

im Bourbonfass gereift

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50
Wilthener Goldkrone	2 cl	2,80
Fischergeist	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Platinum Wodka		
Gorbatschow	2 cl	3,50
Beluga Vodka	4 cl	8,20
Dalwhinnie	4 cl	8,20
Obstbrand	2 cl	3,00
Havana Club 3J.,	4 cl	5,50
Glenfiddich 12J.,	4 cl	7,80
Tullamore Dew	4 cl	7,00
Gin Monkey 47	4 cl	8,00
Grappa Giare Amarone	2 cl	7,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50

.....**Longdrinks**\* .....

Cuba Libre		9,10
Havana Club	4 cl	
Wodka Lemon		10,80
Beluga	4 cl	
Gin Tonic		10,80
Monkey 47	4 cl	
weitere Longdrinks		9,80

**VORSICHT!  
EU-VERORDNUNG**

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 gilt die sogenannte Allergen-kennzeichnungspflicht. Kennzeichnungspflichtige Zutaten und Allergene haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl oder einem kleinen Buchstaben rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Kennzeichnungspflichtige Zutaten:  
1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz  
Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch & Milchprodukte, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, m) Lupinen, n) Weichtiere. \*) kann Spuren von Alkohol aufweisen.

Wir weisen ausdrücklich daraufhin, dass in unseren Produkten alle Arten von Allergenen enthalten sein können. Im Einzelfall fragen Sie unsere Mitarbeiter. Sollten Sie betroffen und unsicher sein, raten wir Ihnen, im Zweifel auf unsere Produkte zu verzichten. Bei einer Artikelvielfalt von ca. 1.200 unterschiedlichen Vorprodukten halten wir eine Datenbank oder eine Mappe für eine nicht zielführende Kennzeichnung.

Also noch einmal zum Mitschreiben: Eierspeisen können Eier enthalten, Fischgerichte können Fisch enthalten und in Fleischgerichten können sich Spuren von Fleisch befinden, sagt die HU!  
**Im Zweifelsfall schlafen Sie lieber mit Ihrem Arzt oder Apotheker!**

**Zwei DDR-Polizisten machen Fahrzeugkontrolle! Sie halten ein Auto aus England an. Der Fahrer lässt das Fenster runter, der Polizist schaut und ruft zu seinem Kollegen: „Paul, schreib ma auf: Lenkrad auf der falschen Seite!“ Der Engländer: „What do you want from me?“ Der Ossi erneut: „Paul, schreib: Faseltes wirres Zeug!“ Er geht um das Auto rum und entdeckt den ovalen Landesaufkleber, GB (Großbritannien)! Da ruft er: „PAUL ... hat sich erledigt ... kannst du alles wieder streichen ... der ist von der Griminal-Bolizei ...“**



Empfang



Post &amp; Telegraphenamt



Photoatelier



Puppenstube



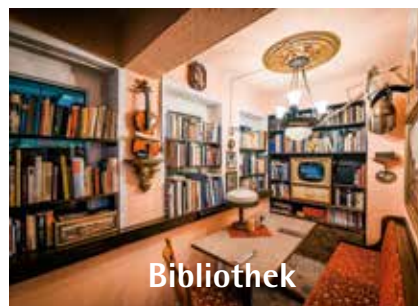
Salonwagen



Entree



Rummelbude



Bibliothek



Klosterschenke

seit 13. August 2018

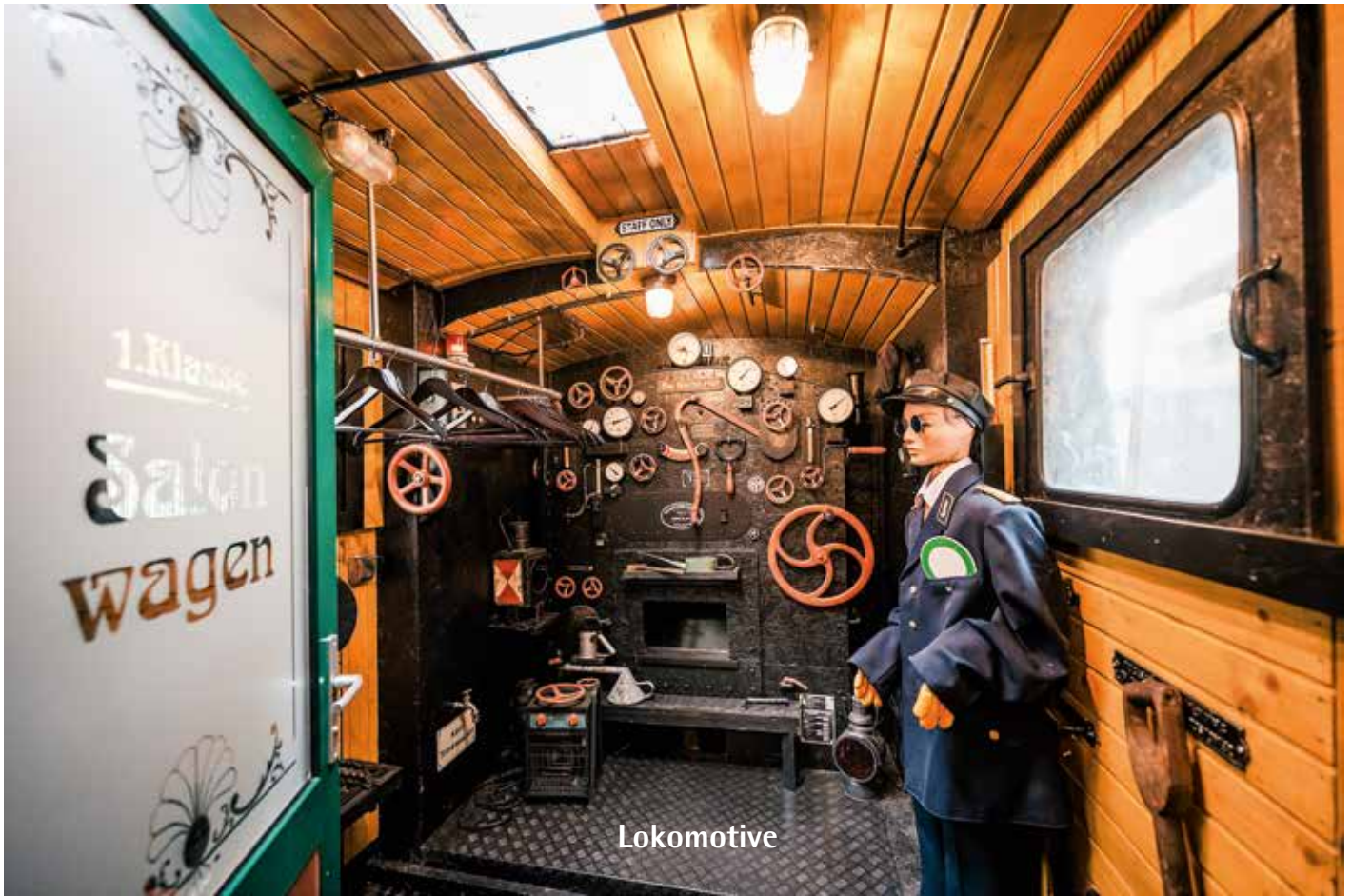


...ab 17.00 UHR

**ADULT-ONLY  
RESTAURANT**

Spezialisiert auf Ruhe, Erholung und entspanntes Genießen,  
begrüßen wir am Abend unsere Gäste erst ab 14 Jahren!

ab 17 Uhr  
erwachsenen-  
freundlich





## Hier wird wirklich noch gekocht

Oma's Küche - modernes Wirtshaus vom alten Schlag

Aus diesem Grund sind wir in der glücklichen Lage, auf Fertigprodukte weitgehend verzichten zu können. Sie können live verfolgen, wie Ihre Speisen aus frischen und hochwertigen Ausgangsprodukten zubereitet werden.

So können wir gänzlich auf Convenience verzichten.

**Das sieht man, das riecht man, und vor allem:  
Das schmeckt man!**

Verschiedene Studien haben festgestellt, dass Interesse, Lust und Fähigkeit zu kochen in der Gastronomie leider abgenommen haben.

Gott sei Dank gibt es erste Anzeichen in der Gesellschaft für eine Rückbesinnung auf gutes, ehrliches und hausgemachtes Essen, zurück zu Oma's heimischem Herd!



## Unser Geschenketipp:

Diese beiden Gutscheine – für unser Restaurant und/oder unser Hotel – können Sie bei uns erwerben.



## In eigener Sache

*Liebe Gäste,*  
wir feiern in diesem Jahr den 35. Jahrestag des Mauerfalls. Aus diesem Grund sind unsere Witze in dieser Ausgabe alte DDR-Witze. Wir hoffen, Sie haben Spaß dabei, sie zu lesen, zumal einige ja wieder an Aktualität gewonnen haben.

Außerdem feiern wir den 250. Geburtstag des Malers Caspar David Friedrich, der am 05. September 1774 in Greifswald geboren wurde und zu den bedeutendsten Malern der Frühromantik gehört. Er hat viele Landschaften auf Rügen gemalt und sich mit dem wohl bekanntesten Bild „Kreidefelsen auf Rügen“ ein Denkmal gesetzt.

**Eine alte Regel sagt „keine Politik am Stammtisch“ – dennoch ein paar erklärende Worte, die man nicht lesen muss!**

Viele Gäste sammeln unsere seit Jahren in Zeitungsform gedruckte Speise- und Getränkekarte, die mindestens einmal jedes Jahr neu erscheint.

Dann wird Ihnen auch aufgefallen sein, dass wir die Preise angepasst haben, angepasst an die Bedingungen, die uns die z.Z. Regierenden verschafft haben. Das reicht von immens gestiegenen Energiekosten, Verteuerung des Wareneinkaufs, zusätzlichen Transportkosten, die es vor zwei Jahren noch

nicht gab und die, bedingt durch die erhöhte CO<sub>2</sub>-Steuer, noch weiter ansteigen, über die ständige Erhöhung der Mindestlöhne (auf 12,41 EUR ab Januar 2024) bis hin zum Auslaufen der reduzierten Mehrwertsteuer für Speisen bei Verzehr an Ort und Stelle zum 01.01.2024, obwohl ein Mann mit ständigem Verlust seines Erinnerungsvermögens zugesagt hatte, dass die Mehrwertsteuer bei 7% verbleiben wird. Da man das Gesetz nicht geändert hat, war eigentlich klar, dass die Aussage nicht ernst gemeint war. Jetzt werden 60.000 Restaurant-Betreiber in Deutschland dafür bestraft, dass das Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe ein Urteil gefällt hat, das den Regierenden untersagt, 60 Mrd. EURO zweckentfremdet einzusetzen.

Die Anpassung war somit erforderlich, um unseren Gästen weiterhin Speisen und Getränke in gewohnt hoher Qualität anbieten sowie unsere Mitarbeiter auch weiterhin so bezahlen zu können, dass sie Spaß an der Arbeit und ein gutes Auskommen haben.

Dennoch freuen sich unsere Mitarbeiter über ein Trinkgeld, das sie als Wertschätzung ihrer Dienstleistung verstehen.

[www.omaskuechebinz.de](http://www.omaskuechebinz.de) **Oma's Quartier** Boutique-Hotel

**KIRSCHBLÜTE**  
Doppelzimmer



**MALAIKA**  
Suite



..... **Im gesamten Haus freies W-Lan** .....

Oma's Küche & Quartier – sechs verschiedene Themenappartements!



[www.omaskuechebinz.de](http://www.omaskuechebinz.de) **Oma's Quartier** Boutique-Hotel

---



**LANDLIEBE**

Suite



**KLEIN PARIS**

Doppelzimmer



---

**Kostenlose Parkplätze**

---

Oma's Küche & Quartier – sechs verschiedene Themenappartements!

[www.omaskuechebinz.de](http://www.omaskuechebinz.de) **Oma's Quartier** Boutique-Hotel

**BERNSTEIN-  
ZIMMER**

Doppelzimmer



**HOLLYWOOD**

Doppelzimmer



**Kostenlose Parkplätze**

Oma's Küche & Quartier – sechs verschiedene Themenapartements!

Unsere Hotelgäste erwartet jeden Morgen ein leckeres Frühstück, das wir am Platz servieren und bereits im Zimmerpreis enthalten ist.



Unsere Partner



Das Wasser. Seit 1742.



**AE**  
**AUTO EGGERT**

auto-eggert.com  
@ auto\_eggert f Auto Eggert

IHRE AUTOMOBILFAMILIE auf Rügen, in Stralsund und Greifswald.  
KOMPETENT. FAIR. EHRlich.

**SAND**  
SKULPTUREN  
**AUSSTELLUNG**  
PRORA

IM GLASPALAST IN PRORA  
Neue Mitte Prora | Vierte Straße 4 | 18609 Ostseebad Binz OT Prora  
[www.sandfest-ruegen.de](http://www.sandfest-ruegen.de)

Instagram icon, Facebook icon, QR code

## ..... Historie des Hauses .....

Wann genau das ursprüngliche Haus gebaut wurde, lässt sich nicht mehr ermitteln. Auf jeden Fall entstand es in den 50er Jahren und diente zunächst als Wohnhaus. Es wurde in den Folgejahren links und rechts vom Hauptgebäude erweitert und in den 70er- bis 90er-Jahren von der Firma Mütter als Verwaltungssitz genutzt. Diese Baufirma war zu DDR-Zeiten international bekannt durch die Hyparschalen-Bauweise (Rettungsturm Binz, „Teepott“ Warnemünde, „Inselparadies“ Baabe, Planetarium Tripolis u. v. a. m.).

1999 ging die Baufirma in die Insolvenz. Der Insolvenzverwalter teilte das gesamte Grundstück, das bis dato auch die Fläche des heutigen Getränkemarktes und des Netto beinhaltete, und bot es zum Verkauf an.



Somit bestand die Möglichkeit, das kleinere Grundstück mit dem Wohngebäude zu erwerben und Anfang des Jahres 2000 gab es den Zuschlag. Endlich konnten alle benötigten und bisher angemieteten Räumlichkeiten an einem Platz vereint werden.

Obwohl der bisherige Eigentümer eine Baufirma war, musste das gesamte Gebäude komplett und aufwendig saniert werden. Es entstanden eine Wohnung, ein Büro, zwei Ferienwohnungen und die Klosterschenke als privater Treffpunkt mit Gästen.

2007 wurde ein ungenutzter Raum, der früher einmal die Kantine der Baufirma war, umgebaut und als kleines Restaurant eingerichtet. „Oma's Küche“ war entstanden.

Im Sommer gab es eine kleine Terrasse vor dem Haus mit drei Tischen und Sonnenschirmen. Wenn es regnete, standen die Gäste mit ihren Tellern im Gastraum, der meistens auch gut besetzt war. Das war weder für Gäste noch Servicemitarbeiter ein befriedigender Zustand. Die Idee, eine Überdachung zu errichten, kam uns auf der Geburtstagsfeier eines Freundes, als bei einem plötzlichen Gewitterguss ein Teil der Gäste geschützt unter einem Dach saß und der andere Teil aus einem Zelt fliehen musste, da es dem Regen nicht standhielt. Im August 2008 wurde die Terrasse mit einer Holzkonstruktion überdacht, die noch vorn offen war.



Anfang des Jahres 2011 konnte der lang gehegte Wunsch, das Haus aufzustocken, in Angriff genommen werden. Es entstanden 4 zusätzliche Einheiten und nach Fertigstellung Ende 2012 gab es nun das Boutique-Hotel „Oma's Küche & Quartier“ mit sechs verschiedenen gestalteten Themenzimmern und -suiten.

Das immer gut besuchte Restaurant führte dazu, dass 2013 der Mitarbeiterstamm aufgestockt und 2014 Küche und Lager erweitert wurden, wobei die offene Küche unverändert blieb, damit die Gäste weiterhin bei der Zubereitung Ihrer Speisen zuschauen können.



2016 wurde die Terrassenüberdachung eingebaut und beheizt. Es entstanden ein Empfang, vier weitere gemütliche Stübchen und der außergewöhnliche Salonwagen mit Lokomotive.

Seit 2020 wird das Haus von der „Omas Küche Binz Gastronomiegesellschaft mbH“ betrieben. Der Hauptgesellschafter, Klaus Pedé, kümmert sich um die kaufmännischen Belange und bringt seine Erfahrungen als Oberbauleiter ein, wie zuletzt beim Umbau der Toiletten.

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus. Sigrun Gonschior & Klaus Pedé*