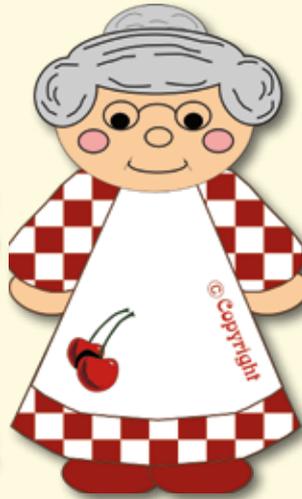


**KOSTENLOS
ZUM MITNEHMEN**

**SONNTAG
RUHETAG**

Oma seine



Zeitung

Das älteste Haus hier am Platz

Ostseebad Binz Anno 2025

Oma's Küche

& Quartier

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

Ostseebad Binz · Proraer Chaussee 2a (gegenüber der Tankstelle) · www.oma-binz.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. Urm gemütlich, 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- &
Getränkekarte**



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
Schweinelendchen“.
„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	5,50
Campari-Orange	5 cl	7,50
Aperol Spritz/Sanddorn Spritz ¹	0,2l	8,80
Lillet Wild Berry	0,2l	8,80
mit Tonic und Beerenfrüchten		

Opa seine Lieblingsbiere *

Wernesgrüner vom Fass	0,25 l	3,90	0,4 l	5,80
Lübzer vom Fass	0,25 l	4,20	0,4 l	5,90
König Ludwig vom Fass dunkel	0,3 l	4,10	0,5 l	5,90
König Ludwig Hefe vom Fass hell oder alkoholfrei aus der Flasche			0,5 l	5,90
Beck's alkoholfrei	0,33 l	4,00		
Alster ^{1 3}	0,25 l	4,10	0,4 l	5,90
Berliner Weiße mit Schuß ¹ Himbeere oder Waldmeister	0,3 l	4,10		

Alles ohne Alkohol

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell · 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	3,00	0,4 l	5,50
Fuze Tea Pfirsich oder Zitrone	0,3 l	3,60		
Cola ^{1 3 9} , Fanta ^{1 3} , Sprite ^{1 3} , Cola light ^{1 3 9} , Cola Zero ^{1 3 9} , Mezzo Mix ^{1 3 9}	0,2 l	3,00	0,4 l	5,50
Kiba, Apfel-, Orangen-, Bananen-, Kirsch- oder Tomatensaft	0,2 l	3,50	0,4 l	5,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic ¹⁰	0,2 l	3,50		

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 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
Oma´s Sekt (trocken)			0,75 l	17,80
Grand Plaisir (frisch, spritzig)			0,375 l	33,00

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



Ein Mann kommt in eine Kneipe, bestellt sich ein Bier, trinkt es bis auf einen kleinen Schluck aus und gießt diesen Schluck dem Wirt ins Gesicht.

„Oh, das ist mir furchtbar peinlich, aber das ist ein nervöser Zwang bei mir.

Das kann ich einfach nicht unterdrücken.“ sagt der Mann entschuldigend zum Wirt.

Antwortet er:

„Na dann sollten Sie aber dringend mal einen Psychiater aufsuchen.“

Nach einigen Wochen kommt der Mann wieder in die Kneipe und alles passiert so wie beim ersten Mal.

Meint der Wirt:

„Ich dachte, Sie wollten zum Psychiater gehen.“

„Da war ich doch!“, antwortet der Gast.

„Das scheint dann aber nicht geholfen zu haben.“

„Doch, jetzt ist es mir nicht mehr peinlich!“





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 Oma's Suppentopf

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

Aus dem Salatgarten

Hausgemachter Gurkensalat	6,20
Kleiner Salat der Saison ^{g m} mit hausgemachtem Kräuterdressing	7,60
Großer Salat der Saison ^{g m} mit hausgemachtem Kräuterdressing wahlweise Garnelen ^b oder Hähnchenstreifen	16,80

Oma's Vorspeisen

Oma's hausgemachtes Ragout fin (Würzfleisch vom Kalb) mit Pilzen ^{a g i} serviert im Porzellantöpfchen mit Toast	12,80
Garnelenpfännchen mit Baguette ^{g h j} Garnelen gebraten in Butter, Knoblauch und Chili	14,80
„Oma's Badejunge“ im Schlafrock ^{g 11} frisch paniertes, gebackenes Camembert mit Wildpreiselbeeren, frittierter Petersilie, Salatbeilage, Toast und Butter	15,00
Rinder-Carpaccio ^{g 11} garniert mit Salat, Trüffelöl, Parmesanspänen und Gedöns	15,40
Hausgebeitzter Lachs mit Kartoffelpuffer ^d und Sour Cream	17,40
Feines Rindertatar ca. 200 g 20,60 ca. 400 g 29,80 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 * 23,80	33,80

Leckere Steaks aus Oma's Pfanne

Oma's Rumpsteak ^{a g c}	250g	25,80
Opa's Rumpsteak ^{a g c}	400g	35,80

Bitte wählen Sie dazu Ihre Beilagen:

• Ofenkartoffel und Sour Cream ^g	4,80
• Pommes	3,80
• Stampfkartoffeln ^g	3,80
• Bratkartoffeln	3,80
• Pfeffersoße	2,00
• Kräuterbutter ^g	2,00
• Schmelzzwiebeln	2,00
• Portwein-Jus [*]	2,00
• Ketchup ⁱ	0,80
• Majonaise ^{c g j}	0,80

Oma's leckere Schweineschnitzel

Oma's Hamburger Schnitzel
(mit Spiegelei und Speck) ^{a g c 15} paniert 19,80
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Jägerschnitzel Hubertus ^{a g c} paniert 19,80
mit Rahmchampignons, Spätzle und Salatbeilage

Zigeunerschnitzel ^{a g c} paniert 19,80
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage,
danach gibt es einen Negerkuss

Dem Bauernsepp sein Schnitzel ^{a g c 15} paniert 19,80
Schnitzel mit gebratenem Speck, Würstchen
und Gurke auf Bratkartoffeln

Schnitzel Wiener Art ^{a g c} paniert 19,80
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Feinkostgewölbeschnitzel mit Spätzle ^{a g} 24,40
Schnitzel gefüllt mit Paprika, Peperoni, Käse und Zwiebeln,
dazu Oma's leckere Bratensoße

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

Eine Mutter sitzt mit ihrem Sohn
in einem Restaurant.

„Guck mal, Mami.

Der Mann da drüben ißt
seine Suppe mit der Gabel.“

„Sei still, mein Kleiner.“

„Mami, nun schau, jetzt trinkt er
aus der Blumenvase.“

„Nun sei aber still!“

Einige Minuten später:

„Mami, nun ißt er auch noch
seinen Bierdeckel!“

Sagt die Mutter genervt:

„Nun ist aber gut. Bring dem
Mann seine Brille wieder!“



„Herr Ober, bitte bringen Sie
mir ein Schnitzel, aber vom Kalb!
Nicht zu fett und nicht zu mager!

Dazu nehme ich Salzkartoffeln
ohne Salz, Salat aus der
Kopfmittle, nicht zu grün
und mit Dill gewürzt, ohne Öl.

Dazu bitte eine halbe Zitrone,
nicht gespritzt und ohne Keme!

Haben Sie das verstanden?“

„Entgegnet der Ober:

Und welches Muster darf
der Teller haben?“

* * *

Ein Mann zum Barmixer:

„Tun Sie bitte zwei Oliven
in meinen Martini.

Mein Arzt sagt, ich soll
mehr Gemüse essen.“

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

* * *

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?“



Fleisch von Oma's Herd

Würziges Mecklenburger Sauerfleisch ^{a c} 17,80
mit knusprigen Bratkartoffeln und
hausgemachter Remoulade

Windiger Mönch ^a 18,80
Schweinerückensteak auf Brot oder mit Bratkartoffeln
mit gebratenen Zwiebeln und Gurkensalat

Schweinemedallions mit Champignons ^{a g} 23,80
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

Leibgericht der Chefin ^{a g} 23,80
Schweinemedallions mit Letscho, Stampfkartoffeln

In Trüffelbutter gesottene und
in Sahne geschwenkte Bandnudeln 25,80
mit Schweinemedallions ^{a g 4 2}
und gehobeltem Parmesan

Opa's klassischer Zwiebelrostbraten ^{a g c} 26,20
dazu Spätzle und Salatbeilage

Original Wiener Schnitzel ^{a g c d} 27,80
Kalbsschnitzel in der Butterpfanne gebraten,
mit lauwarmem Kartoffelsalat, dazu Preiselbeeren,
Kapern und Sardellen

Oma Annas Pfanne ^{a g} 29,80
Rumpsteak, Schweinefilet, Schweinesteak, Würstchen,
Rahmkohl und gebratener Speck auf Bratkartoffeln



Der Gast beschwert sich
beim Koch:
„Ihre Buletten sind ja
ungenießbar!“
„Erlauben Sie mal bitte,
ich habe schon Buletten gebraten,
da lagen sie noch
in den Windeln.“
„Kann schon sein,
aber warum servieren Sie
die Dinger erst heute?“

Fisch und Meeresfrüchte

Dem Opa sein Matjes ^{g c d 11} 19,80

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

Bandnudeln mit Garnelen ^{d a h m} 22,80

und Kirschtomaten, geschwenkt in aromatischem Knoblauch-Kräutersud

Dorschfilet mit Kapern-Zitronenbutter ^{g d 1} 24,80

auf Stampfkartoffeln, dazu Salatbeilage

Schwarzes Heilbuttsteak ^{g d a} 24,80

mit Rahmchampignons und Stampfkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet ^{g c d i a} 25,80

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

Filet vom Rotbarsch ^{d a h m} 25,80

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

Dorschfilet unter der Kartoffelkruste ^{g d a} 25,80

mit Rahmkohl

In Trüffelbutter gesottene und in Sahne geschwenkte Bandnudeln mit Lachsfilet ^{a g 4 2} 25,80

mit gehobeltem Parmesan

„Butter bei die Fische“ ^{g d a i} 29,80

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



Wer zur Quelle will, muss gegen den Strom schwimmen.



Klingelt ein Schornsteinfeger an eine Tür.

Eine alte Oma, mit einem langen schwarzen Kleid öffnet. Sie mustert den Schornsteinfeger und zieht etwas ihren Ausschnitt herunter, so dass ein Tattoo mit einem Frosch auf ihrer Brust zum Vorschein kommt.

Oma:

„Wenn du errätst, was das für ein Tier ist, darfst du mit mir ins Bett!“

Schornsteinfeger:

„Das ist ein Elefant!“

Oma:

„Naja, das können wir gerade noch so gelten lassen!“





**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 ^{g a} 18,80
mit Stampfkartoffeln und Salatbeilage

Hähnchen-Pfeffer-Geschnetzeltes ^{g a c} 18,80
mit Bandnudeln und Champignons

Entenburger ^{2 15 a c g i j} 19,80
gezupftes Entenfleisch, Ei, Speck, Zwiebeln, Krautsalat,
Barbecuesoße mit Pommes, Ketchup und Majonnaise

Alles ohne Fleisch

Oma's Käsespätzle" ^{g a c h} 16,50
mit Schmelzzwiebeln und Marktsalat

Backkartoffel mit Sour Cream ^{g h j} 13,20
und Salat der Saison

**Die Oma zur Enkelin:
„Du darfst dir zu Weihnachten
von mir ein schönes Buch
wünschen!“
„Fein, dann wünsche ich mir
dein Sparbuch.“**



„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 ^{g c f} mit Vanillesoße und Tupper Sahne	8,40
Selbstgemachte Rote Grütze ^{a g c} mit Eis, Vanillesoße und Sahne	9,80
Frischer Eierpfannkuchen ^{a g c} gefüllt mit Apfelmus, dazu Eis, Vanillesoße und Sahne	12,00
Alter Schwede ^{a g c} Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	9,80
Opa's Windbeutel ^{a g c} mit Oma's roter Grütze, Eis und Sahne	10,90
Schokoladen-Kuchen mit Eis und Garnitur ^{a g}	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	3,50
Mecklenburger Kräuter	3,50
Sanddornlikör	3,50
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

Zwei ältere Damen sitzen
am Boxring.
Plötzlich geht einer der Boxer
zu Boden.
Sofort fängt der Ringrichter
an zu zählen.
Sagt die eine Oma:
„Der steht nicht auf! Den kenn
ich aus der Straßenbahn!“



Ein Mann geht in eine Bar
und bestellt drei Whiskey.
Der Barmann fragt:
„Warum gleich 3?“
Mann: „Das ist Tradition.
Ich und meine Brüder
gehen jedes Wochenende aus
und trinken zusammen.
Und wenn wir uns nicht sehen
können, trinken wir
für die anderen mit.“
Nächstes Wochenende
kommt der Mann noch einmal
und bestellt aber nur zwei Drinks.
Verdutzt fragt der Barmann:
„Warum hast du nur zwei Drinks
bestellt? Hast du dich mit einem
deiner Brüder verstritten?“
Da sagt der Mann:
„Ach was! Nein!
Ich habe mich nur entschieden,
mit dem Trinken aufzuhören.“

..... Kaffee

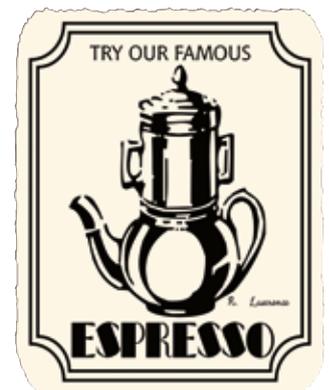
Tasse Kaffee crème	2,90
Kaffee türkisch	2,90
Milchkaffee	4,20
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso Macchiato	4,80



*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	3,50
English Select Ceylon	
Earl Grey	
Grüntee Asia	
Rooibos Vanilla	
Früchtetee Vita Orange	
Pfefferminztee	
Kräuter-Garten	

..... Heißes

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

Eilles Tea Diamonds



„Sagen Sie Barkeeper,
was füllen Sie eigentlich zu-
erst ins Glas – den Whisky
oder das Sodawasser?“

„Den Whisky
selbstverständlich!“
„Na, dann habe ich ja
noch ne Chance zu ihm
vorzustossen...“



IMPRESSUM

Omas Küche Binz
Gastronomiegesellschaft mbH

Herausgeber: Klaus Pede
Proraer Chaussee 2a, 18609 Binz
www.oma-binz.de

info@omaskuechebinz.de

Redaktion & Layout:
Rügendruck Putbus

Bilderrahmen:

© by_Bernd Christian Gassner.pixelio.de

Öffnungszeiten:

ab 12.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

Den aktuellen Küchenschluss
entnehmen Sie bitte der HP.

Tischreservierungen:

DIREKT

www.oma-binz.de

oder

reservierung@

omaskuechebinz.de

Tel. 038393 13 556

..... Spirituosen *

Unsere Renner vom Birkenhof:

Haselnuss	2 cl	4,00
Alte Marille	2 cl	4,00
Alte Williams Birne	2 cl	4,00

Nordhäuser Doppelkorn 2 cl 2,50

Fischergeist 2 cl 3,50

Linie Aquavit 2 cl 3,50

Obstbrand 2 cl 3,00

Remy Martin V.S.O.P. 2 cl 4,50

... Wodka ...

Platinum Wodka

Gorbatschow 2 cl 3,50

Beluga Vodka 4 cl 8,20

... Whisky ...

Glenfiddich 12J., 4 cl 7,80

Tullamore Dew 4 cl 7,00

... Rum ...

Havana Club 3J., 4 cl 5,50

... Gin ...

Wild Burrow 4 cl 5,50

... Grappa ...

Giare Amarone 2 cl 7,50

..... Longdrinks *

Gin Tonic 8,80

Wild Burrow 4 cl

Wodka Lemon 8,80

Platinum Gorbatschow 4 cl

Cuba Libre 8,80

Havana Club 4 cl

**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!

Eine Seniorin feiert ihren 100. Geburtstag.

Sie erhält Besuch von einem Redakteur der örtlichen Zeitung und wird nach dem Geheimnis ihres langen Lebens gefragt.

Die alte Dame antwortet: „Zur besseren Verdauung trinke ich Bier, bei Appetitlosigkeit trinke ich Weißwein, bei niedrigem Blutdruck Rotwein, bei hohem Blutdruck gönne ich mir Cognac und wenn ich erkältet bin, nehme ich Slivovitz.“

Der Journalist ist überrascht und fragt: „Und wann trinken Sie Wasser?“ Sagt die Hundertjährige: „So eine schwere Krankheit hatte ich noch nie.“



Empfang



Post & Telegraphenamt



Photoatelier



Puppenstube



Salonwagen



Entree



Rummelbude



Bibliothek



Klosterschenke

seit 13. August 2018

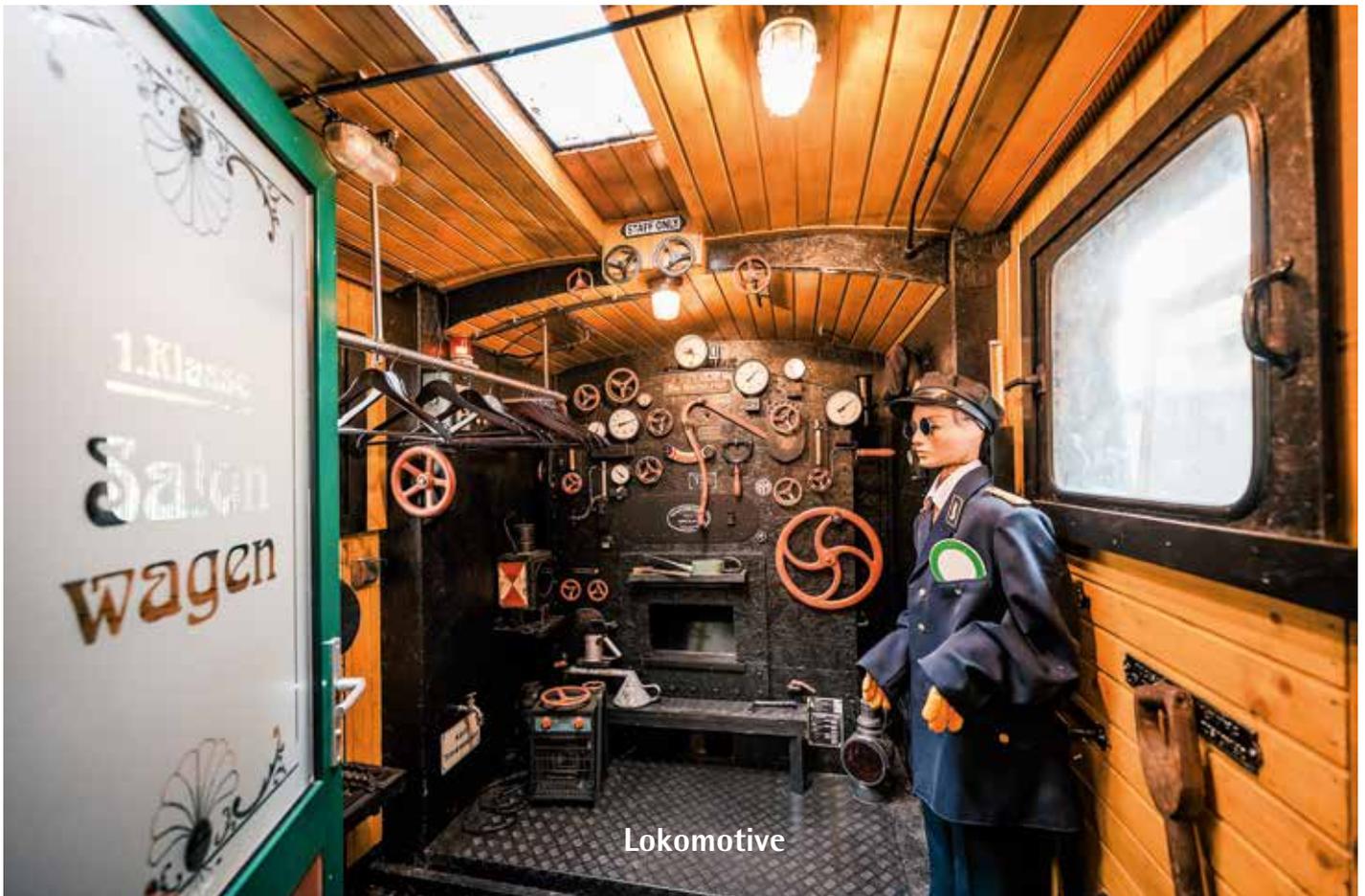


...ab 17.00 UHR

**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!



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 **Oma's Quartier** Boutique-Hotel



LANDLIEBE
Suite



KLEIN PARIS
Doppelzimmer



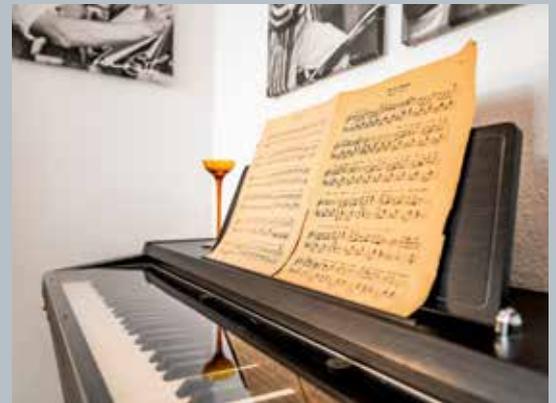
Kostenlose Parkplätze

Oma's Küche & Quartier – sechs verschiedene Themenappartements!

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
 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

..... 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