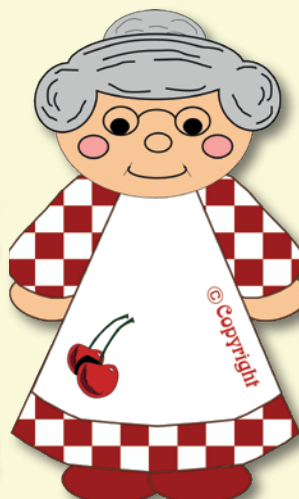


**KOSTENLOS
ZUM MITNEHMEN**

**SONNTAG
RUHETAG**

Oma seine



Zeitung

Das älteste Haus hier am Platz

Ostseebad Binz Anno 2026

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. 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!*



**Ürig, verrückt, old school
und saulecker**

... eine Zeitreise

INHALTSVERZEICHNIS

Aperitif, Bier	2
Alkoholfrei	3
Wein, Sekt, Champagner	4
Vorspeisen	5
Fleischgerichte	6 – 7
Fischgerichte	8
Geflügel, Vegetarisch	9
Nachtsch	10
Heißgetränke	11
Spirituosen	10 + 12
Oma's Quartier	13 – 15
Historie	16



**Fernsprecher
038393 13 556**

**Speisen- &
Getränkekarte**



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

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
Champagner „Grand Plaisir“	0,1 l	7,50
Campari-Orange	5 cl	7,50
Aperol Spritz/Sanddorn Spritz ¹	0,2 l	8,80
Lillet Wild Berry	0,2 l	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		



Frühstück

Unsere Hotelgäste erwartet jeden Morgen ein leckeres Frühstück, das wir saisonabhängig als Buffet anbieten oder am Platz als Etagere servieren und im Zimmerpreis enthalten ist.

Alle anderen Gäste können gern in der Zeit von Ostern bis Oktober bei uns zum Preis von 15 EUR pro Person frühstücken.

Unser Geschenketipp

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



**ab 17 Uhr
erwachsenen-
freundlich**

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!

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

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
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		

Granini Mocktails^{3 4}

Nopaloma Pink Grapefruit, Kräuter	0,33 l	4,50
Nojita Limette Minze	0,33 l	4,50
Nocello Spritz Zitronenzeste	0,33 l	4,50

Granini Schorle^{3 9 a h}

Apfel, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Pfirsich, Zitrone	0,33 l	3,80
---	--------	------

Granini Eistee^{1 2 3 9 10}

Pfirsich, Zitrone	0,33 l	3,80
-------------------	--------	------



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

Gast zum
Kellner: „Zahlen!“
Kellner zum
Gast: „Buchstaben.“



Ein Mann rennt ins
Lokal und ruft:
„Schnell einen
doppelten Schnaps, ehe
der Ärger losgeht!“
Er trinkt ihn aus und
bestellt den
nächsten: „Herr Wirt,
schnell noch einen
Doppelten, ehe der
Ärger losgeht!“ Nach
dem 5. Glas fragt der
Wirt: „Was für Ärger
meinen Sie eigentlich?“
„Ich hab kein Geld
dabei!“





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!“



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
Silvaner -vegan- halbtrocken, Rheinhessen	0,2 l	7,30	0,75 l	24,80

.....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	9,95
Grand Plaisir (frisch, spritzig)			0,375 l	33,00

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

Aus Oma's Suppentopf

Soljanka nach Original-Rezept DDR-Style ^{2 3 7 g} mit Schmand und Zitronenscheibe	8,80
Klare Fischsuppe ^{d i} mit 3erlei Fischeinlage und Garnele	13,80
Rinderkraftbrühe ^{a i} mit kleinen Gemüsegewürfen und Pfannkuchenstreifen	10,80

Aus dem Salatgarten

Hausgemachter Gurkensalat	6,80
Kleiner Salat der Saison ^{g m} mit hausgemachtem Kräuterdressing	8,20
Oma's Großer Salat ^{g m} mit hausgemachtem Kräuterdressing wahlweise Garnelen ^b oder Thunfisch ^b	16,80

Oma's kleine Speisen

Oma's hausgemachtes Ragout fin (Würzfleisch vom Kalb) mit Pilzen ^{a g i} serviert im Porzellantöpfchen mit Toast	13,20
Garnelenpfännchen mit Baguette ^{g h j} Garnelen gebraten in Butter, Knoblauch und Chili	15,20
„Oma's Badejunge“ im Schlafrock ^{g 11} frisch paniertes, gebackenes Camembert mit Wildpreiselbeeren, Salatbeilage, Toast und Butter	16,20
Hausgebeizter Lachs mit Beluga- und Seealgensalat ^{a d h i}	17,80
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelpuffer ^d und Sour Cream	18,20
Feines Rindertatar ^{ca. 200 g} aus frischem Rindfleisch mit Kapern, Zwiebeln, Gewürzgurke und Bauernbrot <i>Unser Tatar wird zu jeder Zeit á la minute zubereitet.</i>	24,80
mit Cognac Remy Martin 2cl *	27,80

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



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.

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 Kopfmitte, 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?“

Sie: „Musst Du eigentlich jeden Abend so spät von der Kneipe nach Hause kommen?“
Er: „Nein – das tue ich freiwillig.“

Leckere Steaks aus Oma's Pfanne

Oma's Rumpsteak ^{a g c}	250 g	26,80
Opa's Rumpsteak ^{a g c}	400 g	37,80

Bitte wählen Sie dazu Ihre Beilagen:

- Ofenkartoffel und Sour Cream ^g 4,80
- Pommes 3,80
- Stampfkartoffeln ^g 3,80
- Bratkartoffeln 3,80
- Pfeffersöße 2,30
- Kräuterbutter ^g 2,30
- Schmelzzwiebeln 2,30
- Portwein-Jus* 2,30
- Ketchup ⁱ 0,80
- Mayonnaise ^{c g j} 0,80

Oma's leckere Schweineschnitzel

Oma's Hamburger Schnitzel (mit Spiegelei und Speck) ^{a g c 15} paniert	21,50
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	
Jägerschnitzel Hubertus ^{a g c} paniert	21,80
mit Rahmchampignons, Spätzle und Salatbeilage	
Zigeunerschnitzel ^{a g c} paniert	21,40
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage, danach gibt es einen Negerkuss	
Dem Bauernsepp sein Schnitzel ^{a g c 15} paniert	21,50
Schnitzel mit gebratenem Speck, Würstchen und Gurke auf Bratkartoffeln	
Schnitzel Wiener Art ^{a g c} paniert	21,00
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	
Feinkostgewölbeschnitzel mit Spätzle ^{a g}	24,80
Schnitzel gefüllt mit Paprika, Peperoni, Käse und Zwiebeln, dazu Oma's leckere Bratensoße	

Fleisch von Oma's Herd

Würziges Mecklenburger Sauerfleisch ^{a c}	18,80
mit knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	
Windiger Mönch ^a	19,80
Schweinerückensteak auf Brot oder mit Bratkartoffeln mit gebratenen Zwiebeln und Gurkensalat	
Schweinemedallions mit Champignons ^{a g}	24,80
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage	
Leibgericht der Chefin ^{a g}	24,80
Schweinemedallions mit Letscho, Stampfkartoffeln	
In Trüffelbutter gesottene und in Sahne geschwenkte Bandnudeln mit Schweinemedallions ^{a g 4 2}	25,80
und gehobeltem Parmesan	
Opa's klassischer Zwiebelrostbraten ^{a g c}	27,20
dazu Spätzle und Salatbeilage	
Original Wiener Schnitzel ^{a g c d}	28,20
Kalbsschnitzel in der Butterpfanne gebraten, mit lauwarmem Kartoffelsalat, dazu Preiselbeeren, Kapern und Sardellen	
Oma Annas Pfanne ^{a g}	32,20
Rumpsteak, Schweinefilet, Schweinesteak, Würstchen, Rahmkohl und gebratener Speck auf Bratkartoffeln	



Ein Mann sitzt allein in einer Kneipe und muss zur Toilette. Er will aber nicht, dass jemand sein Glas nimmt und daraus trinkt. Also schreibt er auf den Bierdeckel: „Ich habe rein gespuckt!“ Als er wieder an seinen Platz kommt, steht darunter: „Ich auch.“

Warum stehen zwei Ostfriesen auf dem Dach der Kneipe? Weil der Wirt gesagt hat: „Geht aufs Haus!“



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?“



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!“

Fisch und Meeresfrüchte

Dem Opa sein Matjes ^{g c d 11} 20,20

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

Backfisch ^{a d} 21,80

mit Bratkartoffeln und Remoulade

Kochfisch 21,80

mit Kartoffelstampf, Dill-Senf-Soße und Möhrensalat ^{a g}

Bandnudeln mit Garnele ^{n d a h m} 23,80

und Kirschtomaten, geschwenkt in aromatischem Knoblauch-Kräutersud

Dorschfilet mit Kapern-Zitronenbutter ^{g d 1} 25,80

auf Stampfkartoffeln, dazu Salatbeilage

Gebratenes Zanderfilet 24,80

an lauwarmem Beluga-Linsen-Salat mit halbgetrockneten Tomaten, Oliven und Seealgensalat ^{a d h i}

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} 26,80

mit Rahmkohl

In Trüffelbutter gesottene und in Sahne geschwenkte Bandnudeln mit Lachsfilet ^{a g 4 2} 26,80

mit gehobeltem Parmesan

„Butter bei die Fische“ ^{g d a i} 32,80

Rügener Fischplatte mit verschiedenen Fischfilets, dazu Stampfkartoffeln, Soße und Gurken-Dill-Gemüse

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

Vom lieben Federvieh

Gebratene Geflügelleber zartrosa oder durch ^{g a} 18,80

mit Stampfkartoffeln und Salatbeilage

Entenburger ^{2 15 a c g i j} 19,80

gezupftes Entenfleisch, Ei, Speck, Zwiebeln, Krautsalat, Barbecuesoße mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

Alles ohne Fleisch

Oma's Käsespätzle ^{g a c h} 17,00

mit Schmelzzwiebeln und Marktsalat

Backkartoffel mit Sour Cream ^{g h j} 14,00

und Salat der Saison



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



Ein Mann beobachtet in der Kneipe einen Gast, dem der Kellner den Schnaps immer direkt in den Mund kippt.

Die Neugier packt ihn und er fragt den Mann, was es damit auf sich hat. Der antwortet: „Seit dem schrecklichen Unfall vor zwei Jahren trinke ich immer so.“

„Oh Gott, das klingt ja furchtbar. Was war das denn für ein Unfall, wenn ich fragen darf?“

Da habe ich einen doppelten Whisky mit dem Ellenbogen umgestoßen.“



Hunde Menue



„Aikas Beste“
Getrocknete Leckereien 3,50

„Bella Fit“
Saftige Fleischstücke mit Soße an der gemeinen Nudel 5,50

„Wildes Land“
Nassfutter, getreidefrei, versch. Sorten 400 g 5,80



Ein Mann kommt um zwei Uhr nachts betrunken von der Kneipe nach Hause. Die Frau ist sauer: „Ich habe Dir gesagt, dass Du zwei Bier trinken darfst und um zehn Uhr nach Hause kommen sollst!“ „Oha“, lallt der Mann. „Da hab ich wohl die beiden Zahlen verwechselt.“

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

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



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.

Für große und kleine Naschkatzen

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

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 4 cl	5,00

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



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



Eilles Tea Diamonds



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

Heiß & lecker

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

Schokolade

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

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*	4,80
Oma's heiße Pflaume*	5,00
Pflaumenlikör 4cl, Schlagsahne, Zimt	
Heißer Sanddornsafte	4,80

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 ein-
mal 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.“

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

„Den Whisky selbstverständlich!“

„Na, dann habe ich ja noch ne Chance zu ihm vorzustossen...“



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.“

..... 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

Havanna Club 3J.	4 cl	5,50
------------------	------	------

Gin

Bombay Sapphire	4 cl	5,50
-----------------	------	------

Grappa

Giare Amarone Marzadro	2 cl	7,50
------------------------	------	------

..... Longdrinks*

Gin Tonic	8,80
Bombay Sapphire 4 cl	
Wodka Lemon	8,80
Platinum Gorbatschow 4 cl	
Cuba Libre	8,80
Havanna 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!

IMPRESSUM

Omas Küche Binz
Gastronomiegesellschaft mbH
Herausgeber: Klaus Pedé
Proraer Chaussee 2a, 18609 Binz
www.oma-binz.de
info@omaskuechebinz.de
Bilderrahmen:
© by_Bernd Christian Gassner.pixelio.de

Unsere Öffnungszeiten und den Küchenschluss entnehmen Sie bitte unserer Website.

Tischreservierungen:
DIREKT
www.oma-binz.de
oder
reservierung@omaskuechebinz.de
Tel. 038393 13 556

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

www.oma-binz.de Oma's Quartier Boutique-Hotel



KIRSCHBLÜTE
Doppelzimmer



MALAIKA
Suite



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

Oma's Küche & Quartier – sechs verschiedene Themenappartements!

www.oma-binz.de **Oma's Quartier** Boutique-Hotel

LANDLIEBE
Suite



KLEIN PARIS
Doppelzimmer



Kostenlose Parkplätze

Oma's Küche & Quartier – sechs verschiedene Themenappartements!

www.oma-binz.de **Oma's Quartier** Boutique-Hotel

**BERNSTEIN-
ZIMMER**
Doppelzimmer



HOLLYWOOD
Doppelzimmer



Kostenlose Parkplätze

Oma's Küche & Quartier – sechs verschiedene Themenappartements!

..... 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 Muther 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 verschieden 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. Hauptgesellschafterin ist Rebekka Ott, welche die Unternehmensnachfolge innerhalb der Familie angetreten hat. Ihr stehen Klaus Pedé und Sigrun Gonschior zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.