

Der Name "BANZINO" geht zurück auf das Jahr 1256 und beschreibt den alten Ortsnamen von Bansin. Seit über 30 Jahren gehört unser "BANZINO" nun bereits zum "Hotel zur Post" und ist somit eines der ältesten und beliebtesten Restaurants im Seebad Bansin.

So bodenständig wie der Name ist auch unsere Küche. Für die einen ist es "Old School", für Küchenchef Mario Werner und sein Team liebevolle Handwerkskunst. Ganz traditionell wird hier frisches Gemüse geputzt, werden Schnitzel geklopft, Buletten geformt und täglich Torten und Kuchen selbst gebacken.

Erinnern Sie sich nur an die "BEATLES", man kennt und liebt die Songs seit Jahrzehnten, hört sie sich gerne an und entdeckt in allem Bekannten immer wieder neue Facetten.

Und genauso ist auch unsere Küche – vertraut und doch überraschend, stets frisch und abwechslungsreich, ein Evergreen, der zum Träumen und Genießen einlädt – einfach gut und lecker!

Rundum perfekt wird Ihr Besuch durch unser Serviceteam um Ilka Schütt und Manuela Ippolito. Diese beiden lieben Ihr "BANZINO" und das werden auch Sie bei uns erleben!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!

- VORSPEISEN	
Rote Bete Carpaccio mit geschmolzenem Mozzarella	9,00
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Zwiebel-Chutney & Feldsalat	12,50
Großer bunter Gartensalat mit Gemüse, Brotchips & Hausdressing	11,50
- POSTMEISTER'S SUPPENKÜCHE	_
Soljanka mit Schweinefleisch, Gewürzgurken, Paprika, Zwiebel- & Karottenstreifen, Schmand & Zitrone	<b>6,</b> 50
Tomatensuppe mit Basilikumschmand	6,00
Gebundener Usedomer Fischpott mit dreierlei Fischfilets, Gartengemüse & Kräutern # große Port	6,50
USEDOME STUDIES	
Alle Preise in Euro.	

# UNSERE GEMÜSEKÜCHE

Pikantes Gemüsecurry mit Kartoffeln, frischem Ingwer & Erdnüssen	13,50
Ofenkartoffel gefüllt mit Humus, Markt-Gemüse & Feldsalat	12,50

### KLASSIKER

Usedomer Pfannfisch dreierlei Fischfilets, Schmorgurken, Bratkartoffeln & Senfsauce	15,50
Matjes nach »Hausfrauen Art«  2 Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelrahm & Bratkartoffeln	13,00
Postmeisterpfanne »Fleisch«  Das Beste vom Rind, Schwein & Maishähnchen, gebratene Champignons, Bratkartoffeln & Kräuterbutter	17,50
Postmeisterplatte »Fisch« # für 2 Personen # dreierlei Fischfilets, Riesengarnelen, Krebsschwänze, Gemüse vom Markt, Reis & Dillsauce	33,00

USEDOME TUW

...inklusive

Mehrwertsteuer.

AUS PFANNE UND OFEN	
Krosse Schweinshaxe mit Sauerkraut, Erbspüree & Mostrich	<b>16,</b> 50
Großes Schnitzel »Hamburger Art« vom Schweinerücken – mit Spiegelei & Steakhouse Pommes	15,00
Original Wiener Schnitzel  aus der Kalbskeule – mit lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat	18,90
Kalbsleber »Berliner Art«  mit gebratenen Apfel- & Zwiebelringen, Kartoffelstampf & zerlassener Butter	14,80
Cordon bleu von der Maishähnchenkeule – gefüllt mit Züssower-Käse & Inselschinken, Karotten-Gemüse & Kartoffelstampf	<b>15,</b> 50
Karree vom Duroc-Schwein mit Zwiebel-Chutney, Kräuterbutter & Kartoffelgratin	18,50
Großer Postmeisterburger  Burger vom Dry-Aged-Rind — mit pikanter Käsesauce, gebackenen Zwiebelringen, Tomaten-Chili-Sauce & Steakhouse Pommes	15,50
USEDON COMPANY OF THE PROPERTY	

Irisches Roastbeef  mit gebratenen Pilzen & Ofenkartoffel – gefüllt mit Sour Cream & zweierlei Butter  — FISCHGERICHTE	21,50
Lachsgratin	17,80
mit Tomaten-Pappardelle & Lauchzwiebeln	
Gebratenes Zanderfilet	17,00
mit pikantem Gemüse & Cranberry-Reis	
Gebratener Aal	21,50
mit Salzkartoffeln, Dillsauce & Mama Werner's Gurkensalat	,
Gedünstetes Dorschfilet	16,50
mit Kartoffel-Rote-Bete-Stampf, Lauchgemüse & Dillsauce	,
Wolfsbarsch	18,50
im Ganzen gebraten — mit Bratkartoffeln & Remouladensauce	- ,
UCEDOMER .	
OTUW S	

# »MAX & MORITZ« KINDERTELLER

3. Streich »Aus Meister Böck's Bach«

6,00

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf



5. STREICH »Aus Onkel Fritzen's Bett«

5,50

gebratene Maikäfer-Mini-Wiener mit Nudeln & Tomatensauce

»Von Bauer Mecke & Meister Müller«

6,50

zwei kleine Schnitzel mit Pommes frites & Buttererbsen





#### Fruchtige Vanilleklütensuppe

5,50

mit Obst der Saison



Grießflammerie

6,00

mit Himbeeren & Minze

Frisch gebackene Waffel

7,00

mit Reis Trauttmansdorff

USEDOMER TUW



## - APERITIF

Sandeman Sherry Dry Seco / Medium Dry / Golden Rich	<b>5</b> cl	3,80
White Port Sandeman	<b>5</b> c l	4,20
Tawny Port Sandeman	<b>5</b> c l	4,20
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	<b>5</b> c1	3,80
Pernod	<b>4</b> c l	<b>5,</b> 50
Campari Soda¹		6,00
Campari Orange <sup>1</sup>		<b>6,</b> <sup>50</sup>
Aperol Spritz		6,00

# LIKÖRE & BRÄNDE VOM GUT ZINZOW

Mecklenburger Liköre	<b>2</b> cl	ab <b>4,</b> 80
Sanddorn / Blaubeere / Kräuter-Orange / Roter Weinbergpfirsich		
Mecklenburger Obstbrände	<b>2</b> cl	ab <b>4,</b> 80

Himbeere / Schwarze Johannisbeere / Zitrone / Alte Hauszwetschge / Williams Christ

STITING 6



1 mit Farbstoff

— BIEF	<u> </u>			
Bitburger Premium Pils	0,31 <b>3,</b> 20		0,51 <b>4,</b> 90	
Köstritzer Schwarzbier	3,20		4,90	
Störtebeker Pils	3,50		<b>5,</b> 20	
Benediktiner Weissbier Hell	3,20		4,90	
Alsterwasser Pils mit Zitronenlimonade	3,20		<b>4,</b> 90	
Flaschenbiere# Benediktiner Weissbier Dunkel/Alkoholfre	i	0,51	<b>4,</b> 90	
Berliner Weisse Rot / Grün		0,331	<b>3,</b> 20	
Bitburger "0,0" Alkoholfrei		0,331	3,20	
Störtebeker #Bierspezialitäten#				
Bernstein-Weizen Fruchtig-spritzig		0,51	<b>5,</b> 50	
Baltik-Lager Feinmalzig-mild		0,51	<b>5,</b> 50	
Jdie JCEDOMER				

#Riesling#		0,21	FI. 1,01
<b>Riesling</b> Weingut Preussens Gloria, Rheingau	trocken	<b>6,</b> 50	28,00
Riesling Weingut Bernhard Mehrlein, Rheingau	halbtrocken	<b>6,</b> 50	28,00
#Chardonnay & Sauvignon Blanc#			FI. 0,751
<b>Chardonnay</b> Qualitätswein Weingut Wageck Pfaffmann, Pfalz	trocken		23,00
Sauvignon Blanc Qualitätswein Weingut Wageck Pfaffmann, Pfalz	trocken		23,00
#Müller-Thurgau#			
Müller-Thurgau QbA Weingut Pawis, Saale-Unstrut	trocken	<b>6,</b> 50	23,00
#Weißburgunder & Grauburgunder#	ŧ		Fl. 1,01
Weissburgunder Qualitätswein Bio Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	trocken	<b>6,</b> 50	28,00
Grauburgunder QbA Weingut Rings, Pfalz	trocken	<b>6,</b> 50	23,00
#Scheurebe#			FI. 1,01
Scheurebe Weingut Hammel, Pfalz	lieblich	<b>6,</b> 50	28,00

### ROSÉWEIN

		0,21	FI. 0,/51
Sissi & Franz Rosé	lieblich	<b>6,</b> 50	23,00
Weingut Hammel, Pfalz			

#### Rings Rosé 6,50 23,00 trocken Weingut Hammel, Pfalz

#### ROTWEIN

Cuvée Dornfelder & Portugieser feinherb Weingut Hammel, Pfalz	0,21 <b>6,</b> 50	FI. 1,01 28,00
Merlot trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz	<b>6,</b> 50	28,00
Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Wassmer Baden	<b>6,</b> 50	23,00



Fürst von Metternich Chardonnay Sekt	t	24,00
Fürst von Metternich Sekt	Piccolo 0,21	8.00

Chardonnay / Rosé / Riesling





...halten wir eine separate Karte für Sie bereit!

# KLARE, KRÄUTER & LIKÖRE

Amaretto	<b>2</b> c l	2,80
Baileys	<b>2</b> c l	3,20
Jubiläums Aquavit	2 c l	<b>3,</b> 20
Linie Aquavit	<b>2</b> c l	<b>3,</b> 20
Malteser Aquavit	<b>2</b> c l	<b>3,</b> 20
Usedomaquavitder Inselaquavit!	<b>2</b> ¢l	2,80
Rostocker Doppelkümmel	<b>2</b> c l	2,80
Küstennebel	<b>2</b> c l	2,80
Sambuca	<b>2</b> c l	<b>3,</b> 20
Fernet Branca	<b>2</b> c l	2,80
Fischergeistwird brennend serviert!	<b>2</b> ¢l	3,00
Jägermeister	2 c l	<b>3,</b> 20
Ramazzotti	<b>2</b> c l	<b>3,</b> 20
Underberg	<b>2</b> c l	3,20
Wodka Gorbatschow	<b>2</b> c l	<b>3,</b> 20

# GRAPPA & OBSTBRÄNDE

Grappa Nonino	<b>2</b> c l	<b>4,</b> 50
Hauseigener Obstler	<b>2</b> cl	3,00
Apfel - Birne		

## WHISKY & WHISKEY

Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	<b>2</b> cl	3,20
Glenfiddich Pure Malt Scotch	2 c l	4,00
Jim Beam Kentucky Straight	<b>2</b> cl	3,20

Tullamore D.E.W. The Legendary

Irish



2cl

3,50

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	AND STREET, ST	<b>建设计划的设计</b>	<b>在1000年100日</b>	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE
DER B	FCO	<b>VID</b>	EDE	$\searrow \triangle \vdash 1$
	F 5 ( )		CKL	
	$_{L} \circ \circ$			

Apfel	klar oder naturtrüb	0,21 <b>2,</b> 80	0,41 <b>4,</b> 90
Orange		2,80	<b>4,</b> 90
Kirsche		2,80	4,90
Banane		2,80	4,90
Grapefruit		2,80	4,90
Rhabarber		2,80	4,90
Maracuja		2,80	4,90
Schwarze Johannisbeere		2,80	<b>4,</b> 90
Sanddorn		2,80	<b>4,</b> 90
Saftschorlen		2,80	<b>4,</b> 90

# ALKOHOLFREIES

	0,251		0,751
Gerolsteiner Mineralwasser	2.80		4,90
Naturell / Medium / Sprudel	,		,
	0,21		0,41
Pepsi <sup>1,2</sup> / Pepsi <sup>Light2</sup> / Mirinda <sup>1</sup> / Seven up	2,60		4,80
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup> / Tonic <sup>3</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup>	2,80		
Vita Malz <sup>1</sup> O MER		0,331	2,80

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>Coffein, <sup>3</sup>Chinin

# - RONNEFELDT-TEE

Assam	Kännchen <b>4,</b> 60
Darjeeling	4,60
Earl Grey Schwarzer Tee – aromatisiert –	4,60
<b>Morgentau</b> Grüner Tee – aromatisiert –	4,60
Cream Orange Roibuschtee – aromatisiert –	4,60
Sweet Berries Früchtetee – aromatisiert –	4,60
Bergkräuter Kräutertee	4,60
Minze	4,60
Kamille	4,60
Green Dragon Lung Ching Grüner Tee	4,60

USEDOMER TUW



# POSTMANN'S KAFFEEKLATSCH

Kaffee Creme Tasse	2,80
Kaffee Creme Kännchen	<b>4,</b> 90
Café au lait Milchkaffee	4,00
Cappuccino	3,20
Espresso	2,50
Espresso Doppelt	<b>4,</b> 20
Espresso Macchiato  Espresso mit Milchschaum	2,60
Latte Macchiato Heiße Milch mit doppeltem Espresso & Milchschaum	<b>4,</b> 50
Kaffee »Zur Alten Post« Kaffee mit braunem Rum & Sahne	<b>4,</b> 50
Lady's Coffee Kaffee mit Baileys & Sahne	<b>4,</b> 50
Irish Coffee Kaffee mit Irischem Whiskey & Sahne	<b>4,</b> 90
Holländischer Kaffee	<b>4,</b> 50

USEDOMER STIIW



Heiße Schokolade mit Milchschaum	<b>4,</b> 50
Grog	4,20
Heiße Zitrone	3,00
Heißer Sanddornsaft	2,80

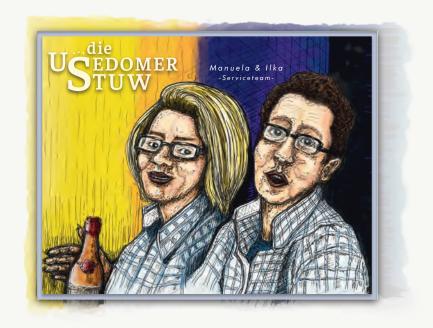
## ZUM KAFFEEKLATSCH

Genießen Sie am Nachmittag unser tägliches Angebot an hausgebackenen Kuchen und Torten mit köstlichen Kaffeespezialitäten.

USEDOMER TUW



BANZINO



## UNSERE EMPFEHLUNG

Für zu Hause oder als Geschenk unser hauseigener Obstbrand in der 0,5l Flasche zu € 21,00



RESTAURANT BANZINO
SEESTR. 5
17429 SEEBAD BANSIN
TEL. 038378 56275

WWW.HZP-USEDOM.DE

Datenschutz: Wenn Sie mit Karte bezahlen, werden personenbezogene Daten von Ihnen verarbeitet und übertragen. Alle Informationen zum Datenschutz finden Sie unter www.hzp-usedom.de/datenschutz.

Änderungen vorbehalten. Ausgabe: 12/2020