





Herzlich Willkommen

Der Puk und sein Team begrüßen Sie herzlich hier bei uns im Puk up'n Balken®. Verbringen Sie angenehme Stunden der Entspannung und genießen Sie Ihren Besuch bei uns.

Da wir alle Speisen frisch für Sie zubereiten, benötigt das eine oder andere Gericht vielleicht auch mal etwas mehr Zeit. Haben Sie deshalb bitte ein wenig Geduld, es wird sich lohnen.

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Zahlung bitte nur gegen Rechnung.)



Jeden Freitag von
21 - 22 Uhr
**Außer an Feiertagen*

Mit dem Puk feiern

Zur Planung Ihrer Geburtstags- und Familienfeier steht Ihnen der Puk gerne mit Rat und Tat beiseite, denn auch er feiert gerne. Wir bieten Räumlichkeiten auf 2 Etagen, in denen Sie mit bis zu 120 Personen feiern können.

Unsere Speisekarte auch digital



Folgen Sie uns gern auch auf
Facebook und Instagram



Freude schenken...

...mit einem Gutschein vom Puk up'n Balken® für Freunde, Familie, Verwandte und allen anderen denen Sie eine besondere Freude machen möchten. Der kleine Kobold freut sich auf seine Gäste!

Wie der kleine Puk hier eingezogen ist...

Einmal lief der Puk durch den Wald. Er hatte Hunger und Durst und Außerdem war ihm bitterkalt, denn es ging schon auf den Winter zu. „Ach“, dachte er, „wie schön wäre das, wenn ich jetzt irgendwo ein Plätzchen fände, wo es warm ist, gut zu essen und trinken gibt und vielleicht auch noch ein paar nette Leute sind!“ Aber wie sehr er auch nach links und rechts spähte - nirgendwo war etwas zu entdecken.

„Na gut“, sagte er sich, „wenn es so etwas noch nicht gibt, dann muss man es eben erfinden!“ Und so machte er sich auf die Suche nach einem geeigneten Standort.

Genau hier wurde er fündig! Natürlich sah es damals noch nicht so gemütlich aus wie heute, aber der kleine Puk hatte schon sehr genaue Vorstellungen wie es einmal aussehen sollte. Aber alleine mit seinen kleinen Händen und den dicken Filzpantoffeln konnte er die vielen Arbeiten nicht erledigen. Da kam er auf die Idee, seinen alten Freund Theilemann zu bitten ihm zu helfen. Das ließ sich der Freund nicht zweimal sagen und bald darauf konnte der Puk vergnügt auf dem Balken seine Beine baumeln lassen, während unten gesägt, gehämmert und genagelt wurde.



Leckere Suppen, Vorspeisen und Salate

Puk's Gulaschsuppe 6,90 €

Dieses kräftige, selbstgekochte Stüppchen mit den vielen guten und gesunden Zutaten und ein paar Scheiben von dem ofenfrischen Puk's Brot konnte selbst der kleine Puk-Suppenkasper nie stehen lassen. A,L,M,N,1



Tomatensuppe mit Sahnehaube und Toast G,1 **Vegetarisch** 5,20 €

Unser Fischtopf mit Filet aus Bodden und Ostsee, feinen Gemüsestreifen und Räucherlachs B,D,G,L,5 **TIPP** 7,50 €

Soljanka mit reichlich Einlage und Toast A,B,H,L,M,2,5 5,90 €

Würzfleisch hausgemacht mit Käse überbacken, dazu Toast und Zitrone A,D,F,L,N,1 7,50 €

Puk's Brotkorb 6,50 €

Manchmal - bei einem kleinen Hunger - geht der Puk in seine Speisekammer und holt sich einen Korb voll Puk-Brot. In der guten Stube macht er sich das Brot auf seinem kleinen Kanonenofen warm, nimmt sich je nach Lust und Laune hausgemachte Kräuterbutter und Schmalz dazu und futtert vergnügt drauf los, damit sein Magen nicht mehr knurrt. A,D,F,L,N,5



Puk's bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen 13,90 €

Wenn der Puk Diät halten muss und es daher etwas Leichtes sein soll, dann gibt es bei dem kleinen Kobold einen leckeren und bunten Salat, mit einem herzhaft, würzigen Schuss. Und so steht er inne Köken und schnippelt sich viel gesundes Gemüse, gibt noch saftige, in delikatem Öl gebratene Hähnchenbruststreifen oben drauf und futtert das ganze vergnügt mit einem Dressing nach Puk up'n Balken Art. C,G,M,1



Puk's Salat mit Fetakäse **Vegetarisch** 12,60 €

Kneift dem Puk der Gürtel sehr, muss zum Essen etwas Leichtes her. Hat der Puk keine Lust auf Fleisch, dann futtert er einen großen Salat, mit vielen bunten Sachen, je nachdem was sein Gemüsegarten gerade her gibt. Und damit das richtig schmeckt, gibt er noch Schafkäse und leckeres Dressing oben drauf. Guten Appetit! C,G,M,1



Puk's bunter Beilagen-Salat 5,90 €

Pasta



Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce A,C,1 **Vegetarisch** 9,50 €

Spaghetti „Pollo“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce und frisch gehobeltem Parmesan A,C,G,M,1 15,90 €

Bandnudeln mit gebratenen Rinderstreifen, Erbsen und frischen Champignons in leichter Rahmsauce geschwenkt und frisch gehobelten Parmesan A,C,G,1 16,90 €

Große heiße Ofenkartoffel

wahlweise mit...

KartoffelcremÉ und frischen Salaten der Saison C,G,M,1,2,5 **Vegetarisch** 11,90 €

gebratenen Hähnchenbruststreifen, KartoffelcremÉ und frischen Salaten der Saison C,G,M,1,2,5 15,90 €

Räucherlachs, KartoffelcremÉ und frischen Salaten der Saison C,D,G,M,1,2,5 15,90 €



Bunter Gemüseauflauf **Vegetarisch** 15,20 €

mit frischem Marktgemüse, Sauce Bechamele und mit Käse überbacken C,G,1,5

Ratatouille-Gemüse **Vegetarisch** 13,90 €

mit Knoblauchbaguette

Puk's Spaghetti **Vegetarisch** 15,90 €

Einer von Puk's Vorfahren, ein entfernter Verwandter aus Chicago und gebürtiger Sizilianer namens Puk-Capone, hinterließ unserem Puk up'n Balken ein uraltes, wohlbehütetes Nudelrezept. Nur so viel verrät der kleine Kobold: Man nehme lange Spaghetti, mische sie mit allerlei buntem, gesundem Gemüse und schwenke sie langsam in einer cremigen Sahnesauce. Der Rest bleibt streng geheim! A,C,1,5



Fischgerichte

Wir empfehlen einen original Lehment Rostocker Doppelkümmel nach einem Fischgericht!

Rügener Heringsfilet nach Matjesart mit Salzkartoffeln und Salatbeilage G,M,1,2,5 16,90 €

Rügener Brathering sauer eingelegt mit Röstkartoffeln, Zwiebelringen und Salatbeilage G,M,1,2,4,5 16,90 €

Puk's Heringspfanne **TIPP** 18,90 €
mit Variationen vom Rügener Heringsfilet nach Matjesart, Brathering und Hering nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln und frischem Salat G,M,1,2,4,5

Gedünstetes Filet vom Kabeljau mit Petersiliensauce, Kartoffelstampf, und Röstzwiebeln A,D,G,M,1 23,90 €

Zanderfilet gebraten 24,90 €
auf Ratatouillegemüse, Salzkartoffeln, Zitrone und Salat A,D,G,M,1

Gebratenes Filet vom Kabeljau **TIPP** 23,60 €
auf leckerem Rahmkohl und deftigen Bratkartoffeln A,D,G,1

Puk's Heringsstip 17,90 €



Beim Schlick-Brettrutschen im ollen Friesland fuhr der trottelige Puk Puttfärken unseren Puk up'n Balken über'n Haufen. Das war dem Puk Puttfärken so peinlich, dass er seinem Freund gleich reumütig zum traditionellen Heringsessen einlud. „Dat smekt aber god“ lobte er und brachte das leckere Rezept gleich mit in seine Schänke, um es seinen Gästen zu servieren. Petri heil. D,G,4,5

Fleischgerichte

Schweinesteak au four mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes, Zitronenspalte und Salat A,C,D,F,L,M,1 22,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichhälften, Tomatenscheiben und Käse gratiniert, dazu Buttererbsen und gebackene Karffelchips A,C,G,M,1,5 22,90 €

Grillplatte **TIPP** 28,50 €
mit verschiedenen Fleischsorten, hausgemachter Kräuterbutter, Barbecue Sauce, Röstkartoffeln und frischem Salat A,C,D,F,L,M,1,3,4

Jägerpfanne 26,90 €
zarte Schweinefilets auf frischen Rahmchampignons, Kräuterbutter und Bratkartoffeln A,C,D,F,G,L,M,1



Puk's Schweinefilet 25,50 €



An besonderen Feiertagen, wenn er seine Freunde mal wieder so richtig reingelegt hat, belohnt sich unser Puk ganz königlich. Dann gibt es zu seinen heißgeliebten Brattüften leckere Schweinefilets mit Kräuterbutter und Barbecue Sauce. Dazu gibt es einen kleinen, bunten und vor allem vitaminreichen Salat für Puk's Gesundheit. A,C,D,F,G,L,M,1,3,4

Puk's Bratwurstschnecken

19,60 €



Der Puk mag für sein Leben gerne, lange und grobe Bratwürste, die er bei seinem langjährigen Freund kennenlernte. Das Problem war nur, dass diese nicht in Puk's kleine Bratpfanne passten. „Wat mok ik bloß, ah... ik hob en Infall“ sprach er und erfand die Bratwurstschnecke. Diese Spezialität servieren wir auch gerne unseren Gästen. Lasst euch überraschen. G,M,1

Puk's Steak 27,50 €



Als einer der Ur-Puks über'n Teich auswanderte, entdeckte er, wie herrlich ein großes, saftiges Rumpsteak schmeckt. „Dat muss ik dem Puk up'n Balken inne olle Welt vertellen“ sprach er und schickte uns das Ur-Steakrezept. Wir servieren unseren Gästen das Puk-Steak mit deftigen Brattüften, Kräuterbutter, Barbecue Sauce und einem kleinen Salat. A,C,D,F,G,L,M,1,3,4

Puk's Spare Ribs 22,60 €



Wenn der Texas-Puk ein Barbecue veranstaltet, gibt es auch seine berühmten Spare Ribs. Diese sind mit einer leckeren Barbecue-Sauce gewürzt. Sind die Ribs gar gegrillt, wird mit den Fingern kräftig zugewirbelt und eifrig geknabbert. Dazu gibt es Knoblauchbaguette und Salat. M,N,1,3,4

Puk's Karre-Mist

20,50 €



Der Puk up'n Balken jammert „Ik hab son Kohldampf. Ik könnt ne ganze Schubkarre vull mit Kasseler, Sauerkraut und leckeren Tüften eaten.“ Die anderen Puks lachten und glaubten ihm nicht, dass er dies schafft. Sie wetteten mit ihm um eine Flasche Bullenschluck oder eine Dose Bellini. Listig wie unser Puk aber ist, schnitzte er ganz geschwind eine kleine Schubkarre aus Holz und so gewann er die Wette. M

Um Ihnen die bestmögliche Qualität zu garantieren, achten wir darauf unsere Fleischprodukte von kontrollierten, einheimischen Lieferanten zu beziehen.

Schnitzelkarte

- Schnitzel nach „Wiener Art“ klassisch mit Zitrone A,C,M,1 19,50 €
- Rahmschnitzel knuspriges Schnitzel mit leckerem Rahmkohl A,C,M,1 21,50 €
- Schnitzel nach „Hamburger Art“ mit zwei Spiegeleiern A,C,M,1 21,50 €

Alle Schnitzel mit Salatbeilage und wahlweise mit Pommes, gebackenen Kartoffelchips, Kroketten oder Bratkartoffeln.

Jeden Mittwoch: XXL-Schnitzel **24,90 €**
Mit Beilage Ihrer Wahl



Extras

- Ketchup oder Mayo 1,00 €
- BBQ-Sauce oder Kräuter Butter 1,50 €
- Portion Parmesan 1,50 €
- KartoffelcremÉ 3,00 €
- Knoblauchbaguette 3,50 €
- Pommes 4,00 €
- Kartoffelchips 4,00 €
- Bratkartoffeln 4,00 €
- Portion Rahmchampignons 3,50 €

Puk's Jägerschnitzel **TIPP**



22,50 €

Der Puk hat seine Freunde zum deftigen Hirschbraten eingeladen. Deshalb ging er auf die Jagd, schoss aber immer daneben, weil er mit einem Auge leicht schielte. Unser Puk ist aber ein cleveres Kerlchen. Geschwind lief er durch den Wald zum Markt und besorgte sich saftige und große Schnitzel. Auf dem Rückweg sammelte er noch ein paar Champignons und haute alle zusammen mit Brattüpfeln in die Pfanne. Und schon hatte er das Jägerschnitzel erfunden.

A,C,G,M,1

Desserts

Puk's Rote-Beeren-Grütze 5,50 €
mit einer Kugel Vanille-Eis A,C,1,5



Milchreis 4,90 €
mit Zimt & Zucker oder Apfelmus G

Puk's Spiegeleier 5,90 €
zwei Pfirsichhälften
mit cremigen Vanille-Eis und Sahne G



Softgetränke

- Sinalco Cola | Cola Zero 2,4,8,9 0,3 l 3,50 €
0,5 l 4,90 €
- Sinalco Orange 2,4,8 0,3 l 3,50 €
0,5 l 4,90 €
- Sinalco Zitrone 2,4 0,3 l 3,50 €
0,5 l 4,90 €
- Güstrower Schlossquell Gourmet (feinperlig, naturell) 0,25 l 3,50 €
- Güstrower Schlossquell Gourmet (feinperlig, naturell) 0,75 l 6,50 €
- Tonic Water 10 0,2 l 3,20 €
0,4 l 4,80 €
- Bitter Lemon 5,10 0,2 l 3,20 €
0,4 l 4,80 €
- Ginger Ale 8 0,2 l 3,20 €
0,4 l 4,80 €
- Rhabarberschorle 0,33 l 3,90 €
- Johannisbeerschorle mit Minze 0,33 l 3,90 €

Fruchtsäfte von **Bauer** (auch als Schorle) **BIO**

Bananennektar | Apfelsaft | Pfirsichnektar | Kirschsaft | Mangosaft | Ananassaft | Kiba | Maracujasaft | Orangensaft | Sanddornnektar

- Alle Säfte 0,2 l 3,40 €
0,4 l 5,50 €

Allergene und Zusatzstoffe

A - Glutenhaltig (Mehlprodukte) H - Schalenfrüchte
B - Krebstiere L - Sellerie
C - Eier M - Senf
D - Fisch N - Schwefeldioxid, Sulfite
E - Erdnüsse P - Lupinen
F - Soja R - Weichtiere
G - Milch, Milcherzeugnisse

1 - Emulgatoren, Verdickungsmittel 6 - Geschmacksverstärker
2 - Konservierungsstoffe 7 - Rieselhilfen
3 - Lebensmittelarbstoffe 8 - Farbstoff
4 - Süßungsmittel 9 - koffeinhaltig
5 - Antioxidantien, Säureregulator 10 - chininhaltig

Heiße Spezialitäten

- Tasse Kaffee 9 3,20 €
- Pott Kaffee 9 3,60 €
- Cappuccino 6,9 3,90 €
- Latte Macchiato 6,9 4,50 €
- Milchkaffee 6,9 4,50 €
- Espresso 9 2,90 €
- Heiße Schokolade 6 3,90 €
- Puk's Gripeschutz** 4,8 **TIPP** 4,90 €
(Heiße Sanddornsäfte)
- Heiße Zitrone 2,90 €
- Puk's Frostschutz (Glühwein weiß) 4,8 4,50 €
- Puk's Frostschutz (Glühwein rot) 4,8 4,50 €
- Irish Coffee 6,9 6,90 €

KEO Tee

Vor langer, langer Zeit schmuggelte ein buddhistischer Mönch namens Sai Keo den Tee Samen des über tausend Jahre alten Junan-Baumes von China nach Japan. Das war nicht nur sehr mutig, sondern vor allem visionär. Sai Keo war seiner Zeit voraus und zutiefst überzeugt vom Tee mit all seinen Qualitäten – diesem Getränk, das Genuss zum sinnlichen Erlebnis macht. Entdecken Sie Keo für sich als Inspirationsquelle außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse.

- BIO**
- Darjeeling First Flush
- Grüner Tee
- Pfefferminz
- Kamille
- Rooibos Vanille

- Insel der Sinne - Kräuter Tee
- Sanddorn – Cranberry
- Erdbeer - Zitronengras
- Oranuja
- Kräuterharmonie je 3,80 €



Bierkarte



Fassbiere

Lübzer Pils 0,3l 3,90 € 0,5l 5,90 €
 Herkunft: Mecklenburg-Vorpommern Bier Stil: Pilsener
 Alkoholgehalt: 4,9 % Intern. Bitterness Units IBU: 28
 Sonnengoldfarbenes, prickelndes Pilsener aus
 Mecklenburg-Vorpommern mit ausgewogener
 Hopfen-Malz-Mischung für mildherben
 Geschmack.

Pitcher 1,5l 14,90 €

Lübzer Schwarzbier 0,3l 3,90 € 0,5l 5,90 €
 Herkunft: Mecklenburg-Vorpommern Bier Stil: Schwarzbier
 Alkoholgehalt: 4,9 % Intern. Bitterness Units IBU: 28
 Mild gehopft, mit Röstmalzaromen und 4,9 %
 Alkohol besitzt unser Lübzer Schwarzbier den
 Charakter eines klassischen Schwarzbiers.
 Natürlich gebraut mit dem besonders klaren Wasser
 aus den Tiefbrunnen in Lübz im Herzen
 Mecklenburg-Vorpommerns.

Duckstein 0,3l 3,90 € 0,5l 5,90 €
 Herkunft: Königsflut am Elm Bier Stil: Red Ale
 Alkoholgehalt: 4,9 % Intern. Bitterness Units IBU: 20
 Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen
 Karamell- und Röstnoten, die im Zusammenspiel
 mit den Hallertauer Hopfen für einen angenehm
 bitteren Abgang sorgen.

Carlsberg Beer 0,3l 3,90 € 0,5l 5,90 €
 Herkunft: Dänemark Bier Stil: Lager
 Alkoholgehalt: 5,0 % Intern. Bitterness Units IBU: 18
 Hellgelbes, internationales Premium Lager nach
 Pilsener Brauart mit einer mild
 ausbalancierten Hopfennote, einer leichten Bittere
 und einem dezenten Malzaroma.






Alsterwasser, Diesel 8,9 0,3l 3,90 € 0,5l 5,90 €

Craftbiere

Puk's Zwickel Unfiltered 0,3l 3,90 € 0,5l 5,90 €
 Herkunft: Dänemark Bier Stil: Lager hell
 Alkoholgehalt: 4,5 % Intern. Bitterness Units IBU: 20
 Naturtrübes goldenes Lager mit hopfigem Aroma,
 malziger Süße und einer frischen Bittere. Bei
 unserem Puk's Unfiltered wird auf die Filtration
 beim Brauen verzichtet. Dadurch erhalten wir eine
 Vielzahl natürlicher Aromen im Bier – das kann
 man nicht nur sehen sondern auch schmecken.

1664 Blanche 0,3l 3,90 € 0,5l 5,90 €
 Herkunft: Belgien Bier Stil: Weißbier
 Alkoholgehalt: 5 % Intern. Bitterness Units IBU: 8,5
 Gold glänzendes, naturtrübes internationales Bier
 mit Aromen von exotischen Früchten und Pflirsich.
 Erfrischend mild mit Zitrusnoten und einem Hauch
 von Gewürzen.

Flaschenbiere

Störtebeker Bernstein-Weizen  0,5l 4,90 €
Störtebeker Bernstein-Weizen  0,5l 4,90 €
 alkoholfrei
Störtebeker Roggen-Weizen  0,5l 4,90 €
Störtebeker Frei-Bier  0,33l 3,90 €
 alkoholfreies Pilsener
Sanddornweizen  0,33l 3,90 €



Puk's Pro-BIER-brett 3x 0,1l 5,20 €

Wählen Sie drei Biere aus unserem Sortiment.

Es geht nicht darum, möglichst viel Bier zu trinken, sondern die Aromen-Vielfalt zu entdecken. Interessant ist, dass einige Biere (zum Beispiel belgische Biere) mehr Alkohol haben und dadurch intensiver schmecken. Frei nach dem Motto: **Sehen, riechen, schmecken. Prost!**

Spirituosenkarte

Longdrinks (gemixt mit 4cl)

Batida Kirsch 6,90 €
 Bacardi Razz 6,90 €
 Bacardi Cola 8,9 6,90 €
 Jack Daniel's Cola 8,9 7,50 €
 Campari Orange 8 6,90 €
 Vodka Lemon, Orange, Cola 8,9 6,90 €
 Gordon's Gin Tonic 10 6,90 €

Kräuter und Liköre

Sanddornlikör 2 cl 2,90 €
 Bullenschluck 2 cl 3,80 €
 Sambuca 2 cl 2,20 €
 Ramazotti 2 cl 2,90 €
 Fernet Branca 2 cl 2,90 €
 Jägermeister 2 cl 2,90 €
 Bailey's 4 cl 4,40 €
 Ouzo 2 cl 2,60 €
 Pfeffi 8 2 cl 2,40 €

Rum und Whiskey

Prohibido Rum 12 Jahre 2 cl 3,80 €
 Mexican Rum
 Botucal Mantuano 2 cl 3,80 €
 Venezuela
 Don Papa Baroko Rum 2 cl 4,40 €
 Philippinen
 Connemara Peated Single Malt 2 cl 3,80 €
 Irish Whiskey
 Jack Daniel's 2 cl 3,80 €
 Tennessee Whiskey

Klare

Aalborg Jubiläums Aquavit 2 cl 3,20 €
 Lehment Doppelkummel 2 cl 2,90 €
 Smirnoff Vodka 2 cl 2,90 €
 Tequila silver 2 cl 2,90 €
 Korn 2 cl 2,90 €
 Obstbrände von Scheibel 2 cl 3,90 €
 (Mirabelle, Birne, Sanddorn)
Fischargeist 2 cl 3,90 €
 Wird brennend serviert!

Grappa von Marzadro

La Trentina Morbida 2 cl 3,60 €
 La Diciotto Lune 2 cl 4,20 €
 Giare Amarone 2 cl 5,70 €
Grappa Tasting 3x 1 cl 6,90 €

Prickelndes

Frizzante 0,1l 2,90 €
 Pio Ferra Serena 0,75l 16,00 €

Puk's Bullenschluck

Dieses Specificum hat uns der
 Wanderpuk aus seiner Apotheke
 mitgebracht. Und das geht so:
 Konzentriertes Restitutions-
 Fluid, empfiehlt sich besonders
 bei Lahmheit der Pferde, Rinder
 und auch Zugochsen. „*Dat smeekt
 uns ook mokt heitr un kandidel.*“
 Zur Hebung der Stimmung und zur
 Aufheiterung sind mehrmals täglich einige
 Gläschen innerlich einzureiben.



2 cl 3,80 € 0,5l 40 €

Puk's Deckelschnaps 2 cl 3,20 €

Der Erfinder ist Puk Hopedietz. Immer wenn er
 gerade an der Theke saß, sich ein lütten Schnaps
 bestelle und urplötzlich wieder weg musste, stand
 der Schnaps ab und schmeckte nicht mehr. „*Ui, da
 muit wui daun, da is ja de Geist
 uit.*“ Sprach er und legte seitdem
 immer eine Scheibe von dem gut
 duftenden **Puk-Brot mit
 Salami** auf seinen Schnaps. So
 bleibt das Geistige im Glas und
 der kleine Happen schmeckt
 auch noch. ^A



Puk's Flösserschnaps

2 cl 3,40 € 0,5l 30 €

Puk-Waterproof war sehr oft mit
 seinem Floß unterwegs. Gerade
 im Winter fror er stets ganz
 jämmerlich. In den **R-Monaten** - die
 kalten und die besten für Meerrettich - macht er aus
 vielen klaren Schnäpsen und Kräutern
 den scharfen, wärmenden und gesunden
 Flösserschnaps. „*Dat is basch un
 gesund un smeken dah et ook
 noch.*“ spricht er und nascht ein
 bisschen.



Cocktailkarte



Cuba Libre 7,50 €
Havana Club 3 Años, Limette, Cola 8,9

Long Island Ice Tea 9,80 €
Vodka, Gordon's London Dry Gin, Rum
Triple Sec, Zitronensaft, Cola 8,9

Piña Colada 7,50 €
Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft 6



Caipirinha mit Pitu 7,50 €
Pitu, Limetten, Rohrzucker

Sex on the Beach 7,90 €
Vodka, Pepino Peach, Erdbeersirup,
Ananassaft, Maracujasaft

Tequila Sunrise 6,90 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine

Hugo 6,90 €
Prosecco, Holunderblütensirup,
Minze, Limetten, Soda

Lillet Wild Berry 7,90 €
Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis

Mojito 6,90 €
Havana Club 3 Años, Limetten, Rohrzucker,
Minze, Mineralwasser

Somersby Cider 3,90 €
Apple / Blackberry (Fl. 0,33l)

Aperol Spritz 7,90 €
Aperol, Prosecco, Soda

Sanddorn Spritz 7,90 €
Andaló, Prosecco, Soda

Summer of Gold **TIPP** 7,90 €
Andaló, Prosecco, Tonic, Zimtsirup 10

Aperol Spritz 7,90 €
Aperol, Prosecco, Soda

Alkoholfrei

Caipi Ginger 6,20 €
Ginger Ale, Maracujanektar,
Limetten, Rohrzucker

Coconut Kiss 6,20 €
Coconut Cream, Sahne, Ananassaft

Martini Vibrante 6,20 €
Martini alkoholfrei, Tonic



Jeden Freitag von
21 - 22 Uhr

*Außer an Feiertagen

Bellini **TIPP** 3,90 €

Aromatisierter weinhaltiger Pfirsich-Cocktail
nach Puk's altem Geheimrezept
(Dose 0,2l + Pfand 0,25 €)



auch als
Mitbringsel
geeignet

Weinkarte

Weiss _N

GRAUER BURGUNDER TROCKEN Baden **TIPP** 0,2l 1,00l
6,30 € 28,20 €

Ihringer Föhrenberg
Helles leuchtendes Goldgelb. In der Nase intensive Aromen von saftiger Birne, gelbem Apfel und Honig. Fruchtiger Gaumen mit lebendiger Säure und kräftigem Nachhall.

MÜLLER THURGAU QBA TROCKEN Rheinhessen 5,90 € 27,50 €

Weinkellerei Einig - Zensen
Saftig - frisch robuster Körper

KERNER QBA HALBTROCKEN Pfalz 6,10 € 27,90 €

Winzergenossenschaft Edenkoben,
dezente Aromen von Johannisbeeren, überzeugt mit lebendiger Säure

SILVANER QBA MILD Pfalz 5,90 € 27,20 €

Winzergenossenschaft Edenkoben,
sehr zurückhaltende subtile Frucht und Mineralität,
ein frischer, milder Wein mit Struktur

SAUVIGNON BLANC / CAPE BEACH TROCKEN Südafrika 6,60 € 24,20 €

Wine of Coastal Region
Ein frischer, trockener Sauvignon Blanc mit einem ausgewogenem Frucht und Säurespiel.

Rot _N

SPÄTBURGUNDER TROCKEN Baden 6,20 € 29,50 €

Ihringer Winklerberg
feine Nase von reifen Erdbeeren und Brombeeren. Weiche Gerbstoffstruktur mit samtigen Nachhall.

DORNFELDER QBA TROCKEN Pfalz 5,90 € 27,50 €

Winzergenossenschaft Edenkoben,
Fuchtig mit saftigen Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren und Schwarzkirsche. Jugendlich und säurefrisch präsentiert sich dieser Typisch Pfälzische Rotwein.

PFÄLZER LANDWEIN HALBTROCKEN Pfalz **TIPP** 5,70 € 26,50 €

Winzergenossenschaft Edenkoben,
geselliger Tisch- und Zechwein, samtig und harmonisch

DÜRKHEIMER FEUERBERG LIEBLICH Pfalz 5,60 € 26,00 €

Weinkellerei Lorch
Ansprechend, mundig, mild

Rosé _N

PINOT GRIGIO ROSATO TROCKEN Trentin (Italien) **TIPP** 0,2l 0,75l
6,60 € 24,90 €

Helles Lachsrosa, in der Nase blumige Noten, dazu gelbe Äpfel und Birnen,
am Gaumen frisch mit knackiger Säure, saftiger Abgang

Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Personal.

Geschichte vom Puk

Schon bei Hermann Löns kann man nachlesen, wie der Puk seit Urzeiten den Menschen als freundlicher Helfer zur Seite stand. Früher, als man noch mehr Zeit hatte, da war der Puk und seine Familie viel mehr Menschen bekannt.

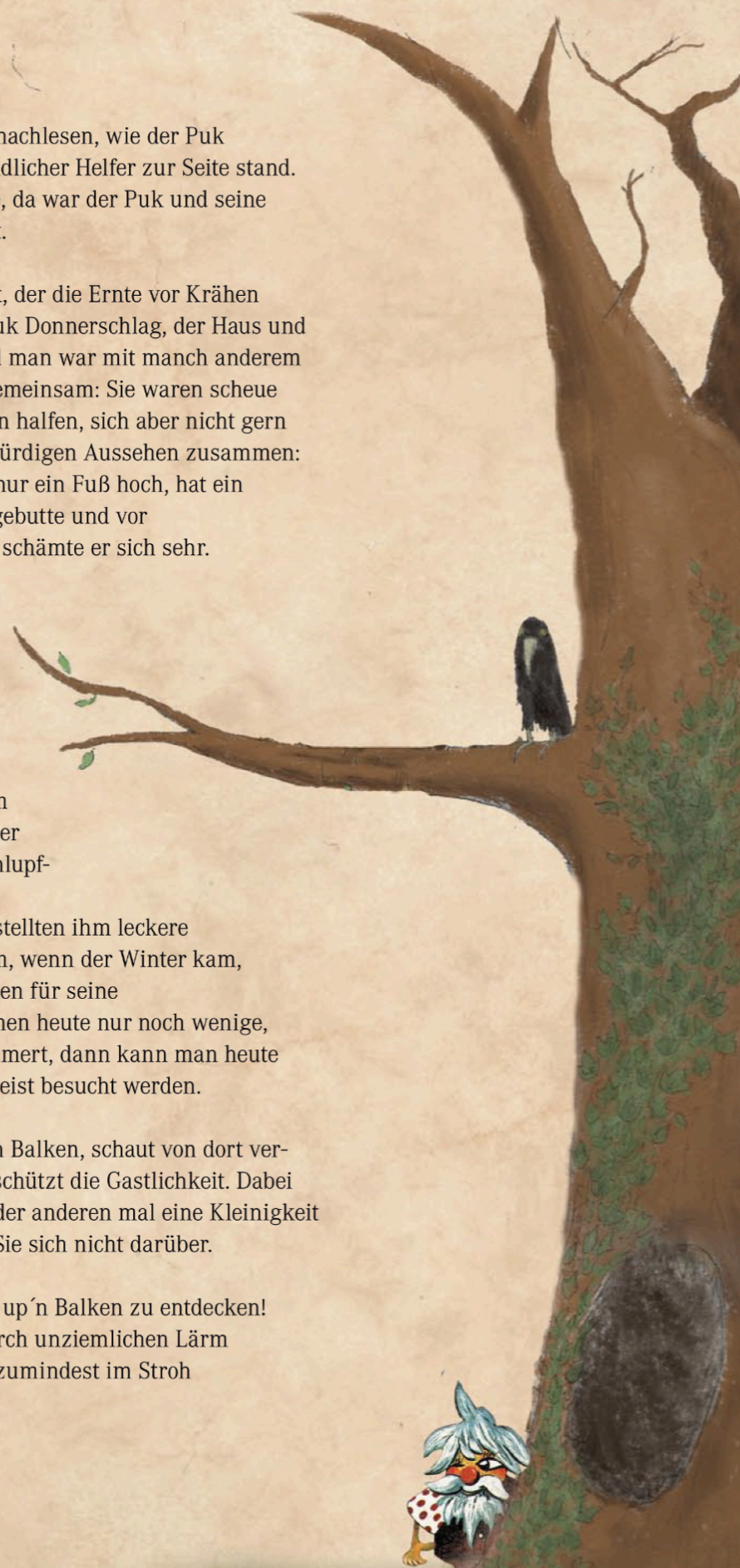
Da wusste man vom Puk Kraikenfoot, der die Ernte vor Krähen und anderem Getier bewahrt, dem Puk Donnerschlag, der Haus und Hof vor Wind und Wetter schützt und man war mit manch anderem Puk vertraut. Die hatten alle Eines gemeinsam: Sie waren scheue Kobolde, die dem Menschen im Stillen halfen, sich aber nicht gern zeigten. Das hängt mit ihrem merkwürdigen Aussehen zusammen: Der Puk Kraikenfoot zum Beispiel ist nur ein Fuß hoch, hat ein grünes Auge, eine Nase wie eine Hagebutte und vor allem Füße wie eine Krähe - darüber schämte er sich sehr.

Deshalb wohnte er auch nicht bei den Menschen, sondern immer weit draußen im Feld und Flur.

Am liebsten hauste er in einem hohlen Baum, zusammen mit dem Raben, der im Wipfel horstet, mit dem Schwarzspecht in seiner Höhle und der Natter, die unter den Wurzeln ihr Schlupfloch hat. Früher behandelten die Menschen den Puk sehr gut. Sie stellten ihm leckere Happen vor die Tür und strickten ihm, wenn der Winter kam, auch schon mal ein paar warme Socken für seine empfindlichen Krähenfüße. Das machen heute nur noch wenige, aber wenn man sich gut um ihn kümmert, dann kann man heute noch von einem Puk als guten Hausgeist besucht werden.

So ist es auch hier. Der Puk sitzt up´n Balken, schaut von dort vergnügt auf die Gäste herunter und beschützt die Gastlichkeit. Dabei kann er es nicht lassen, dem einen oder anderen mal eine Kleinigkeit vom Teller zu stibitzen. Bitte ärgern Sie sich nicht darüber.

Versuchen Sie lieber einmal den Puk up´n Balken zu entdecken! Wer genau hinsieht und ihn nicht durch unziemlichen Lärm erschreckt, der kann ihn manchmal zumindest im Stroh rascheln hören.



REITANLAGE TEGELHOF

Mittendrin und doch weit weg- der Tegelhof.

Hier findest Du für Dich und/oder Deine Vierbeiner ideale Voraussetzungen, dem Alltag zu entfliehen. Lass Dich begeistern vom Verhältnis zwischen Mensch und Pferd. Erlebe sinnvollen Reitunterricht, gleich ob am Anfang oder

Fortgeschritten. Genieße Ausritte durch leicht hügelige Landschaft auf meist sandigen Böden bis hin zum Rügischen Bodden, oder gönne Deinem Pferd ein Leben in sozialverträglicher Herdenhaltung. Lege den Schalter

um und erlebe Incentives um das Pferd herum. Entdecke die Ruhe umrahmt von angenehmen Ambiente in idyllischer Lage für Deinen Urlaub.

Der Tegelhof - entstanden für Pferde und jene, die sie mögen!



Reitanlage Tegelhof · 18528 Sehlen auf Rügen · info@tegelhof-ruegen.de · Tel.: 03838/ 209307

www.tegelhof-ruegen.de

Puk up'n Balken®

Bahnhofstraße 65 · 18528 Bergen auf Rügen
Tel. (03838) 25 72 73 · Fax (03838) 8 22 79 59
info@puk-bergen.de · www.puk-bergen.de
Inhaber: R. Zimmer



MITGLIED IM
VEREIN DER KÖCHE
DER INSEL RÜGEN E.V.



Rügen
erleben



Auflage 2024
unter Verwendung der Marke und
der Ur-Speisekarte von :
Theilemann ganz Gastro · www.theilemann.de

TTHEILEMANN
ganz Gastro.

