

HERZLICH WILLKOMMEN IM HAFENRESTAURANT BRADLER!



Wir freuen uns,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie ein,
eine kulinarische Reise voller Genuss und Geschmack zu erleben.

Unsere Küche bietet Ihnen eine Auswahl an frisch zubereiteten Speisen,
die mit viel Liebe und hochwertigen Zutaten zubereitet werden.

Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten verwöhnen und genießen Sie eine
angenehme Atmosphäre, in der Sie sich rundum wohlfühlen können.

Unser freundliches Team steht Ihnen jederzeit gern zur Verfügung,
um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Team vom



**HAFENRESTAURANT
BRADLER**

The logo consists of a stylized, dark blue wave-like graphic above the text 'HAFENRESTAURANT BRADLER' in a bold, dark blue, sans-serif font.

Menü

VORSPEISE



BAUERN Salat GRIECHISCHER ART

mit frischen Tomaten, Gurken, Roten Zwiebeln und Oliven an hausgemachtem Dressing und eigens hergestellten Feta-Honig-Pralinen

11,90€

ASIATISCHER SCHWEINEBAUCH

Sous-Vide-Gegarter und ausgebackener Schweinebauch mit hausgemachter asiatischer Marinade an koreanischem Gurkensalat

12,90€

GERÄUCHERTER SAIBLING

von den Müritzfischern an hausgemachtem Rote-Beete-Meerrettich-Salat und frischen ausgewählten Kräutern

12,90€

RÄUCHERAAL-CREMESUPPE

mit Filetstücken vom geräucherten Aal der Müritzfischer

9,90€

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

mit frischen gemischten Blattsalaten und Beisalaten der Saison mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette oder French Dressing

6,90€

BROTKORB

mit frischem Brot und hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter

3,90€



HAUPTGANG



ZWIEBELROSTBRATEN

Roastbeef vom argentinischen
getreidegefütterten Weide-Angus-Rind an
Bratkartoffeln
30,90€

SCHNITZEL

“WIENER ART”

vom Lübchiner Strohschwein, in Butterschmalz
ausgebacken, mit Pommes Frites
20,90€

FRANZÖSISCHE MAISHÄHNCHENBRUST-SUPRÊME

auf saisonalem Gemüse und Pommes Pavé
(hauchdünne Schicht-Kartoffeln)
24,90€

SALAT NACH

“CAESAR ART”

Knackiger Romanasalat
mit Kräuter-Croûtons und Parmigiano Reggiano
mit Französischen Maishähnchenbruststreifen
20,90€
mit White-Tiger-Garnelen
23,90€

TAGLIATELLE MIT WHITE-TIGER-GARNELEN

mit Ruccola, Cherry-Tomaten und
Parmigiano Reggiano
22,90€

GEGRILLTES ZANDERFILET


vom Boddenzander (Ostsee) der Müritzfischer
auf saisonalem Gemüse mit Petersilien-
Kartoffeln
29,90€

MECKLENBURGER ROTFLEISCHIGES WELSFLETT

von den Müritzfischern an Tagliatelle mit
grünem Brokkoli und Cherrytomaten
25,90€



VEGETARISCH



SALAT NACH "CAESAR ART"

Knackiger Romanasalat mit
Kräuter-Croûtons und
Parmigiano Reggiano
14,90€

SAISONALES GEMÜSE

an Petersilien-Kartoffeln
18,90€

TAGLIATELLE MIT RUCCOLA UND CHERRY-TOMATEN

mit Parmigiano Reggiano
17,90€

EXTRA-BEILAGE



POMMES PAVÉ

hauchdünne Schicht-Kartoffeln
5,50€

PETERSILIEN-KARTOFFELN

3,90€

BRATKARTOFFELN

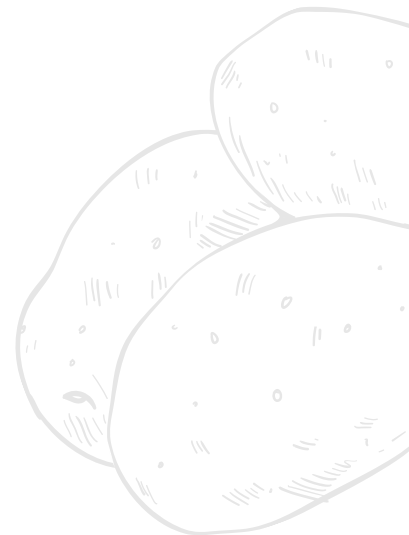
4,90€

POMMES FRITES

3,90€

TAGLIATELLE

3,90€





EXTRA-SOSSE



KALBSJUS

3,90€

PFEFFERSOSSE

3,90€

DESSERT



CRÈME BRULÉE

mit karamellisierter Schokolade an Nussbutter
Crumble mit Schokoladen-Ganache, Mango-
Limetten-Gelée und Himbeergel

9.90€

CHEESECAKE SURPRISE

Ein Käsekuchen der besonderen Art mit
Vanilleis

10,90€

VANILLEIS

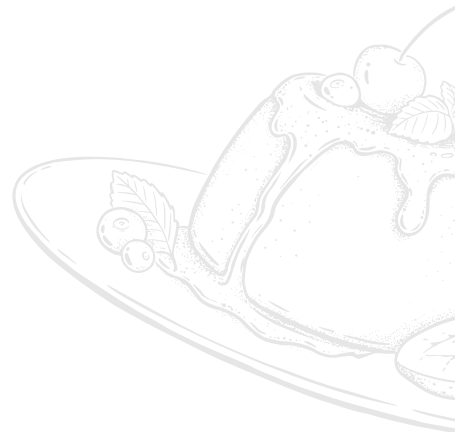
mit heißen Himbeeren

7.90€

GEMISCHTER EISBECHER

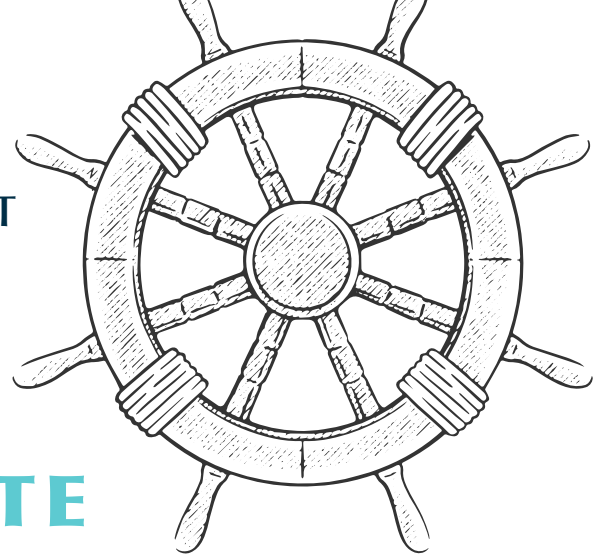
mit 3 Eiskugeln

7,90€






**HAFENRESTAURANT
BRADLER**



PIRATENKARTE

*Unsere Speisen für die kleinen
Abenteurer..*

CHICKEN / FISH NUGGETS

**PANIERTE HÄHNCHEN-/ FISCH
NUGGETS MIT KNUSPRIGEN POMMES
FRITES 7,90€**

POMMES FRITES

**KNUSPRIG UND GOLD-
BRAUN GEBACKEN 4,90€**

PASTA PIRATA

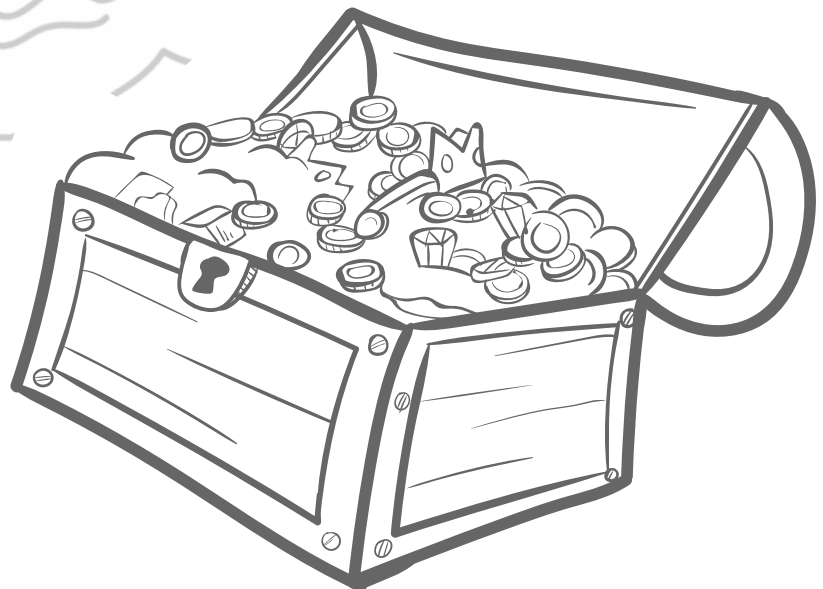
**NUDELN MIT FRISCHER
TOMATENSOSSE 6,50€**

MILCHREIS

**MIT ZIMT & ZUCKER 5,50€
MIT HEISSEN HIMBEEREN 5,90€**

BUNTER PIRATENEISBECHER

MIT ZWEI EISKUGENL 4,50€



Getränke

APERITIF

MARTINI BIANCO

0,25l 7,90€

MARTINI EXTRA DRY

0,25l 7,90€

HUGO

0,25l 7,90€

APEROL SPRITZ

0,25l 7,90€

GURKEN-SPRITZ

0,25l 7,90€

SANDDORN SPRITZ

0,25l 7,90€

BIER VOM FASS

LÜBZER PILS

0,3l 3,90€ // 0,5l 5,60€

CARLSBERG UNFILTERED

0,3l 4,10€ // 0,5l 5,80€

GRIMBERGEN DOUBLE

0,25l 3,40€ // 0,5l 5,90€

KRONENBOURG

1664 BLANC

0,3l 4,10€ // 0,5l 5,80€

BIER AUS DER FLASCHE

ERDINGER WEISSBIER

0,5l 5,90€



BIER ALKOHOLFREI



LÜBZER ALKOHOLFREI

0,3l 3,60€

ERDINGER ALKOHOLFREI

0,5l 5,60€

LONGDRINKS



LILLET WILD BERRY

0,25l 7,90€

CAIPIRINHA

0,25l 7,90€

GIN TONIC

0,25l 7,90€

MOSCOW MULE

0,25l 7,90€

CUBA LIBRE

0,25l 7,90€

MOJITO

0,25l 7,90€

WHISKEY COLA

0,25l 7,90€

VODKA

Lemon / Orange / Red Bull

0,25l 7,90€



LONGDRINKS ALKOHOLFREI



HUGO

0,25l 6,50€

VIRGIN WILD BERRY

0,25l 6,50€

NONJITO

0,25l 6,50€

SPIRITUOSEN



PAPIDOUX CALVADOS

2cl 3,50€

GRAPPA "MARZADRO"

Chardonnay, Gewürztraminer 2cl 6,90€

Amarone 2cl 7,50€

RAMAZZOTTI

2cl 3,50€

AVERNA

2cl 3,50€

LEHMENT DOPPELKÜMMEL "MANN UN FRU"

2cl 3,00€

MALTESER AQUAVIT

2cl 3,00€

JUBILÄUMS AQUAVIT

2cl 3,50€

MÜRLI PREMIUM KRÄUTERLIKÖR

2cl 3,90€

SCHEIBEL MOOR-BIRNE

2cl 6,50€

OUZO

2cl 3,50€

JÄGERMEISTER

2cl 3,20€

BAILEYS

2cl 3,50€

LIKÖRE ROLF WILLY



CHILLY WILLY

2cl 3,90€

WILLY VANILLY

2cl 3,90€

ROTER WEINBERGPFIRSICH

2cl 3,90€

SAUERKIRSCH

2cl 3,90€



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



COCA COLA / ZERO
FANTA / SPRITE / MEZZO MIX

0,3l 3,80€

RED BULL

0,25l 3,90€

GÜSTROWER SCHLOSSQUELL

Gourmet Feinperlig 0,25l 3,40€ // 0,75l 6,40€

Naturelle 0,25l 3,40€ // 0,75l 6,40€

Ginger Ale 0,25l 3,80€

Tonic Water 0,25l 3,80€

Bitterlemon 0,25l 3,80€

VAIHINGER SÄFTE

Orangensaft 0,2l 3,40€

Apfelsaft 0,2l 3,40€

Johannisbeersaft 0,2l 3,40€

Rhabarber Nektar 0,2l 3,40€

Sauerkirsch Nektar 0,2l 3,40€

Bananen Nektar 0,2l 3,40€

VAIHINGER SAFTSCHORLEN

Apfelsaft-Schorle Trüb 0,3l 3,70€

Johannisbeer-Schorle 0,3l 3,70€

Rhabarber-Schorle 0,3l 3,70€

HOLUNDERBLÜTENSCHORLE

0,4l 4,20€

HEISSGETRÄNKE



CAFE CREMA / MILCHKAFFEE

3,40€ // 4,50€

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO

3,90€ // 4,90€

ESPRESSO / DOPPELTER ESPRESSO

2,80€ // 4,90€

HEISSE SCHOKOLADE

4,50€

TEE / HEISSE ZITRONE

3,20€ // 3,50€



HISTORISCHE DATEN ZUR MARINA ELDENBURG

1 2 3 0

Der Aalfang in der Reecke, am Eintritt der Elde in den Kölpinsee an der Eldenburg, wurde durch Fürst Nikolaus von Werle am 24.04.1230 erstmals erwähnt.

1 2 9 0

Erste Erwähnung der Eldenburg als "Eldenbrugge". Die Eldenburg war vermutlich eine städtische Befestigung an der Landstraße nach Röbel bzw. Malchow zur Sicherung der Stadtfeldmark.

1 5 9 1

Das Warener Amt der Wollweber wollte an der Eldenburg eine Walkmühle errichten.

1 6 3 7

"In Waren drangen die Kroaten ein, marterten viele Bewohner auf jede nur erdenkliche Weise zu Tode, jagten andere in die Müritz und zündeten die Stadt an, wobei 72 Häuser und die Marienkirche verbrannten; der Rest wurde abgebrochen für Baracken eines kaiserlichen Feldlagers bei Eldenburg...".

1 6 8 4

Der Rat musste die Eldenburg auf Veranlassung der herzoglichen Regierung verkaufen, da er Schleusen, Bollwerk, Mühle und Brücke nicht bauen konnte.

1 7 2 6

"Balsleben"-Karte der Warener Stadtfeldmark zeigt 1726 den "Aalfang" zwischen "Pulvermühl" und "Eulenburg", an der Mündung der Elde in den Kölpinsee.

1 8 3 2

Am 07.06.1832 kaufte die Stadt die Eldenburg, die 150 Jahre in nichtstädtischem Besitz war, von der Aktiensozietät zur Schiffbarmachung der Elde zurück. Vorher erhielt die Aktiengesellschaft die Eldenburg von Graf Hahn auf Vielist (stückweise Absenkung der Müritz und umliegenden Seen um ca. 2m zwischen 1797-1835, nach und nach wurden Mühlstellen, wie in Plau, beseitigt).

1 8 3 4

Am 15.04.1834 wurde ein Termin zum meistbietenden Verkauf des Allodialgutes Eldenburg angezeigt. Die Fischerei ist trotzdem nicht unbeträchtlich geblieben. Der sonst sehr bedeutsame Aalfang ist durch die Veränderung des Wasserstandes und durch Wegnahme des Stauwerks in der Reecke (zur Verbesserung der Schifffahrt) sehr vermindert worden. Das bisher erhobene Schleusengeld ist ganz weggefallen. Dadurch hat aber die Gastwirtschaft ungemein gewonnen.

1 8 4 7

Bürgermeister, Rat und Ausschussbürger beschlossen am 16.09.1847 die Verlegung der Gebäude der Eldenburg, einschließlich des Gasthauses, an die gegenwärtig im Bau befindliche Chaussee. Die alte Straße und deren Brücke würden mit der Fertigstellung der neuen Straße einhergehen. Mit dem Neubau der Chaussee Waren-Malchow, die einen anderen Verlauf als die alte Landstraße nahm, fehlten dem alten Eldenburger Krug die Kunden. Das Eldenburger Krughaus, ein Fachwerkbau, wurde deshalb 1849/1850 mit der Einrichtung der zweiten städtischen Ziegelei abgebaut und als Wohnhaus für den Ziegelmeister dort wieder aufgebaut.

1 8 8 0

Eldenburg gehörte, wie Warenhof, Wohld mit Schlamm, Alt- und Neu Falkenhagen, Rügeband, Jägerhof und Müritz Hof, zu den acht Stadtgütern Warens. Nach der Volkszählung vom 01.12.1880 gab es im Stadtgut Eldenburg zwei bewohnte Häuser mit drei Haushaltungen in denen 10 männliche sowie 10 weibliche Personen wohnten.

1 8 8 4

Nach einem Streit des Pächters Wahrmann zu Eldenburg mit dem Magistrat von Waren, wegen der Verpachtung der Eldenburg in den Jahren 1883 bis 1884, kam es 1884 zum Verkauf des städtischen Gutes Eldenburg an die Gutsherrschaft Klink.

1 9 2 4

In der Festschrift zum 27. Verbandstag des Mecklenburgischen Gastwirteverbandes und dem 25-jährigen Bestehen des Gastwirtvereins von Waren und Umgebung wurde u.a. bedauert, dass nach dem Kriegsende das alte Lokal Eldenburg aufgehoben wurde, um ein Kinderheim aufzunehmen.

1 9 2 6

Die Stadt erteilt die Konzession für die Ausflugsgaststätte "Eldenburg" (später Jugendwohnheim) am nördlichen Elde-Ufer, die als Ersatz für das auf kleiner Seite gelegene "Bellevue" galt.

1 9 4 5

In den späten Abendstunden des 30.04.1945 wurde die Eldenburger Brücke durch/unter der Leitung von Ortsgruppenführer Groß gesprengt. Bis 1950 existierte eine provisorische Brücke, 1951 erfolgte der Neuaufbau durch die Bauunion (Schachtmeister Alfred Schröder).

2 0 0 6

Im Dezember 2006 erfolgte die Grundsteinlegung der Marina Eldenburg.

Das Buch zum Ort erhalten Sie bei Interesse gern am Tresen.