

Liebe Gäste!

Willkommen im
Bio Bistro Alte Sternwarte.

Unser Bistro - Angebot
an Speisen und Getränken trifft
sicherlich auch Ihren Geschmack.

Wir bedienen Sie gerne am
Tresen. Danke für Ihre
freundliche Unterstützung.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
von 11.00 Uhr – 14.30 Uhr

Für Familienfeiern und andere Veran-
staltungen sind wir auch gern außer-
halb der üblichen Öffnungszeiten
für Sie da.

WITAMY

WELCOME

VÄLKOMNA

WILLKOMMEN

DE-ÖKO-006

Pommerscher Diakonieverein e. V.

Greifenwerkstatt

anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen

Unser Bio-Speisenangebot

Flammkuchen „Alte Sternwarte“

Der Klassiker

mit Kräuter-Frischkäsekrem, rohem Schinken², Zwiebeln, Lauch und geriebenem Käse

Standard 36 x 26 cm 6,90 €

Mini 26 x 18 cm 4,90 €

Flammkuchen der Woche

Der Saisonale

mit Kräuter-Frischkäsekrem, saisonal frischem Gemüse und geriebenem Käse

Standard 36 x 26 cm 6,30 €

Mini 26 x 18 cm 4,30 €

Täglich frisch zubereitet!

Mittags-Imbiss

Unser täglich wechselndes Angebot entnehmen Sie bitte der Angebotstafel über dem Tresen.

Tagessuppe

angerichtet im **Suppenpott** mit Deckel
500 ml **4,20 €**

angerichtet in der **Suppenschale**
350 ml **3,50 €**

Tagesgericht 6,00 €

Unser Angebot an Suppen und Tagesgerichten finden Sie auch stets aktuell auf

www.facebook.com/ostseelaenderbiowelt

Guten Appetit

**Liebe Gäste, Ihre Bestellung nehmen wir
direkt an unserer Kasse entgegen.
Vielen Dank.**

Die Liste der kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffe und Hauptallergene lesen Sie bitte
auf der letzten Seite unserer Imbiss- und
Getränkekarte.

-alle Preise inklusive Mehrwertsteuer-

Bio-Getränkeangebot

...erfrischend und kühl

Mineralbrunnen

Wasser, klassisch und still

Fl. 0,25 l 1,50 €

Limonaden

**now – unsere prickelnde
Empfehlung**

Wir informieren Sie gern über
unsere Auswahl

Fl. 0,33 l 2,00 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft,
7 Zwerge Kindersaft

Fl. 0,2 l 2,00 €

Biokristall Apfelschorle

Fl. 0,33 l 2,00 €

Bier alkoholfrei

Lübzer

Getränk aus konventioneller Herstellung

Fl. 0,33 l 2,00 €

Liebe Gäste,

**alle alkoholfreien Getränke erhalten
Sie bequem als Selbstbediener.**

Die Liste der kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffe und Hauptallergene lesen Sie bitte
auf der letzten Seite unserer Imbiss- und
Getränkekarte.

-alle Preise inklusive Mehrwertsteuer-

Heiß und aromatisch...
**Kaffee, Schokolade
und Tee**
in Bioqualität von Gepa

Tasse Kaffee ¹⁰ , klein	1,50 €
Tasse Kaffee ¹⁰ , groß	2,50 €
Cappuccino ¹⁰	2,50 €
Milchkaffee ¹⁰	2,50 €
Moccaccino ¹⁰	2,00 €
Espresso ¹⁰	2,00 €
Tasse Heiße Schokolade	2,00 €
Glas Darjeeling	1,50 €
Schwarztee mit leicht herber und spritziger Note	
Glas Earl Grey	1,50 €
Schwarztee mit feinem Bergamottenaroma exquisit und fein aromatisch	
Glas Grüntee	1,50 €
Anregender Ceylontee mit leichtem und unverfälschtem Geschmack von handgepflückten Teeblättern	
Glas Kamillentee	1,50 €
aromatisch und duftend	
Glas Früchtetee	1,50 €
mild und vollmundig	
Glas Pfefferminztee	1,50 €
rein und natürlich	

Liebe Gäste,

**alle alkoholfreien Getränke erhalten
Sie bequem als Selbstbediener.**

Die Liste der kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffe und Hauptallergene lesen Sie bitte
auf der letzten Seite unserer Imbiss- und
Getränkekarte.

-alle Preise inklusive Mehrwertsteuer-

Flammkuchen, die Tradition ...

Flammekueche oder Flammwaie

Der **Flammkuchen** entstand vor über 100 Jahren auf den Bauernhöfen im Elsass. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken. Verbrannten sie zu schnell, war der Ofen zu heiß, blieben sie zu hell, konnte man noch nachheizen.

Eines Tages kam man auf die Idee, die Teigstücke mit Frischkäse, Zwiebeln und Speck zu belegen. Entstanden war eine Delikatesse:

Der Flammkuchen

Frisch und heiß auf dem Holzbrett serviert, in Stücke zerteilt und traditionell aus der Hand verspeist.

Genießen Sie feinste Bio-Qualität Schmecken Sie den Unterschied

Ausgewählte Lebensmittel und deren sorgfältige Verarbeitung bilden die Grundlage unserer vielseitigen Küche. Selbstverständlich arbeiten wir komplett ohne den Einsatz von Geschmacksverstärkern, Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen.

Wir möchten unsere Gäste mit saisonalen Spezialitäten aus rein biologischer Erzeugung verwöhnen.

Ausgewählte Partner der Region

Frische und Qualität

Unsere Zutaten wie Wurst, Fleisch, Käse, Obst und Gemüse beziehen wir zum größten Teil tagesfrisch aus Züssow, von der Ostseeländer Biowelt.



Rasthof Ostseeländer - Bioland-Gärtnerei Bauernhof - Schaukäserei – Hotel Ostseeländer

Gustav-Jahn-Straße (direkt an der B111)
17495 Züssow

Tel.: 038355 689828 Fax: 038355 689829
www.ostseeländer-biowelt.de

Anmerkung zum Bio Bistro

Pommerscher Diakonieverein e. V.

Das Bio Bistro – Alte Sternwarte des Pommerschen Diakonieverein e. V. wird von Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen bewirtschaftet. Sie haben durch dauerhafte und stundenweise Beschäftigung die Möglichkeit, am Arbeitsleben und am Leben in der Gemeinschaft teil zu nehmen, sich mit den aktuellen und individuellen Fähigkeiten einzubringen und ihren Beitrag zur eigenen Unterhaltssicherung zu leisten.

Zur Geschichte der Alten Sternwarte

Das heutige Gebäude entstand **1741/42** nach dem Entwurf von Andreas Mayer als Akademisches Amtshaus mit Observatorium.

Die Geschichte des Grundstückes reicht aber viel weiter zurück. **1564** gelangte das Grundstück in den Besitz der Greifswalder Universität und diente von da an als Amts- und Professorenwohnhaus.

1740 wurde das alte Gebäude wegen schadhaften Zustands abgerissen. An dieser Stelle entstand ein Traufenhaus auf einem quadratischen Grundriss welches wie ein eckiger, massiger Turm aus der Häuserflucht heraustritt und in großen Teilen bis heute erhalten ist. Über einem vorragenden Dachgesims erhebt sich ein Mansarddach mit einer Höhe von fast zwei Stockwerken. Im östlichen Teil des ausgebauten Dachgeschosses befand sich oberhalb des Treppenhauses das Observatorium, welches von einem massiven Pfeiler im gesamten Treppenhaus getragen wurde.

1864/65 folgte ein Umbau mit dem noch darin befindlichen Observatorium. Im Zuge dieses Umbaus erhielt das Gebäude einen Anbau nach Osten. Ein neuer Eingang wurde an der Südseite geschaffen und die Freitreppe vor dem Haus abgerissen.

1906 wurde das Haus an die Stadt Greifswald verkauft. Die Stadt baute das Anwesen zur Seminar – Übungsschule für Lehrer aus. Bei diesen Umbauarbeiten ging das Observatorium verloren.

In den **1950er** Jahren erfolgten weitere Umbauten zu Wohnzwecken.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxydationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel(n)
- 9 mit Phosphat
- 10 Coffeinhaltig
- 11 Chininhaltig

Hauptallergene

Eier

Erdnüsse

Fischa

Getreide

Krebstiere

Lupinen

Milch

Nüsse

Sellerie

Senf

Sesam

Soja

Schwefeldioxid und Sulphit

Weichtiere

Liebe Gäste, Informationen zu Hauptallergenen in den Speisen und Getränken erfragen Sie bitte bei unserem Fachpersonal.