

## Das alte Kapitänshaus

Das Kapitänshaus wurde um 1870 im damaligen Großen Mittelweg von einem Kapitän Scharp erbaut. Im Jahr 1910 wohnte in der Waldtrasse 25 die Witwe Luise Scharp.

Sie vermietete damals schon 5 Zimmer mit 10 Betten an die Badegäste. Zum Haus gehörten drei Lauben. Das Gebäude hatte damals noch ein für Kapitänshäuser typisches Ziegeldach.

Vor dem II. Weltkrieg besaß der Sanitätsrat Dr. Fürbringer das Anwesen.

Der DDR Volkskammerabgeordnete Ralph Liebler LDPD (1901-1953) und seine Frau erwarben das Haus um 1950. Das Ehepaar modernisierte es mit Rohrdach und einem Kaminzimmer. Die Witwe Liebler verkaufte 1972 Haus und Grundstück an den Rat des Kreises Ribnitz-Damgarten, hatte aber lebenslanges Wohnrecht. Nach ihrem Tod 1975 übernahm das MfS (Ministerium für Staatssicherheit) das Anwesen. Zuerst wurde nur eine Wohnung vermietet. Nach einem Umbau 1985 wurde das Haus bis 1989 ein Ferienheim des MfS.

Am 3.10.1990 wurde durch einen Gemeinderatsbeschluss kurzerhand aus dem Gebäude ein Kulturhaus. Durch diesen Umstand konnte Prerow einen öffentlichen Zweck für das Haus nachweisen und bekam das Gebäude und das Grundstück aus dem Sondervermögen des Bundes zugesprochen. Der verantwortliche Kulturmitarbeiter bekam daraufhin für seine Familie eine Wohnraumzuweisung und zog im März 1991 ein.

Ab 1995 wurde mit der kleinen „Teeschale“ für die Veranstaltungen eine kleine Restauration in den unteren Räumen betrieben.

Der Kurbetrieb Prerow erweiterte 2008 das unter Denkmalschutz stehende Haus mit einem großen Anbau und nannte diesen Kulturkaten „Kiek In“.

Das mit Fördermitteln errichtete Gebäude hat 120 Sitzplätze und kann auch von Vereinen und Einheimischen gemietet werden. Von 2013 - 2020 wurde das Kapitänshaus als beliebtes „Café & Kultur“ betrieben.

Im Juni 2021 eröffnete Carlo Masella das Lokal „Al Vino“ Genuss-Kultur.

## Aperitiv Drinks

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda und Orangescheibe

2dl 7,90 €

### Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda, Minze und Zitronenscheibe

2dl 7,90 €

### Andalö Spritz

Sanddornlikör, Prosecco, Soda und Orangescheibe

2dl 7,90 €

### Lav'a Belle Spritz

Lav'a Belle Kräuterlikör, Prosecco, Soda und Rosmarinzweig

2dl 7,90 €

### Lillet Berry

Lillet blanc, Prosecco, Wildberry-Tonic und Beeren

2dl 7,90 €



## Weißweine

		0,1 l	0,2 l	0,7 l
<b>Vino della Casa</b>	Abruzzen	3,80 €	7,50 €	26,50 €
<b>Pinot Grigio</b> trocken, leichte Säure	Friaul	4,50 €	8,50 €	29,50 €
<b>Timo</b> Vermentino trocken, leichte Note von Baumfrüchten	Apulien	4,20 €	8,20 €	28,50 €

## Rotweine

<b>Vino della Casa</b> rosso	Kampanien	3,80 €	7,50 €	26,50 €
<b>Vittorio</b> Primitivo sanftig, weich	Apulien	4,50 €	8,50 €	29,90 €
<b>Bendicó</b> Nero d`Avola trocken, üppig	Sizilien	4,20 €	8,20 €	28,50 €

## Roséweine

<b>Vino della Casa</b> rosé	Abruzzen	3,80 €	7,50 €	26,50 €
<b>TraMari</b> Primitivo Rosé trocken, leichte, rote Fruchtnote	Apulien	4,20 €	8,20 €	28,50 €

## Getränke Karte

### Aperitivi - Aperitif

<b>Martini</b> Bianco oder Rosso	Ital. Vermouth	5cl	5,50 €
<b>Sandeman</b> Dry o. Medium	Sherry aus Spanien	5cl	5,50 €
<b>Crodino , SanBitter</b>	Alkoholfrei, Bitter	1dl	4,20 €
<b>Prosecco, Millesimato</b>		1dl	5,90 €

### Flaschenbier (Glutenhaltig)

<b>König-Pilsner</b> (vom Faß)	0,3l / 0,5l	3,70 € / 5,90 €
<b>Benediktiner Hefe</b>	0,5l	5,90 €
<b>Benediktiner Hefe</b> alkoholfrei	0,5l	5,90 €
<b>Diesel mit Cocacola</b>	0,3l / 0,5l	3,50 € / 5,50 €
<b>Radler mit Zitrone</b>	0,3l / 0,5l	3,50 € / 5,50 €
<b>Köpi alkoholfrei</b>	0,3l	3,90 €
<b>Radler alkoholfrei</b>	0,3l	3,90 €

## Softdrinks

Coca Cola Zero	0,33l	3,60 €
Coca Cola	0,33l	3,60 €
MezzoMix (Spezi)	0,33l	3,60 €
Fanta	0,33l	3,60 €
Sprite	0,33l	3,60 €
F.J. Rauch Bio Apfelschorle	0,33l	4,20 €
F.J. Rauch Bio Rhabarberschorle	0,33l	4,60 €
F.J. Rauch Bio Johannisbeerschorle	0,33l	4,60 €
F.J. Rauch Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33l	4,20 €
F.J. Rauch Tonic Water	0,2l	3,50 €
F.J. Rauch Ginger Ale	0,2l	3,50 €
F.J. Rauch Bitter Lemon	0,2l	3,50 €

## Fruchtsäfte

F.J. Rauch Apfelsaft klar	0,2l	3,80 €
F.J. Rauch Orangensaft	0,2l	3,80 €
F.J. Rauch Multivitamin	0,2l	3,80 €
F.J. Rauch Schwarze Johannisbeere	0,2l	3,80 €
F.J. Rauch Bananennektar	0,2l	3,80 €
Sanddornnektar	0,2l	4,50 €

## Wasser Gerolsteiner

Naturell	0,5cl	4,20 €
Medium	0,5cl	4,20 €
Naturell	0,7cl	5,50 €
Medium	0,7cl	5,50 €

## Le Nostre Suppe

<b>Zuppa di Patate dolci e Sanddorn</b> Fruchtige Süsskartoffel-Sanddorn Suppe	10,50€
<b>Zuppa Di Pomodoro</b> Fruchtige Tomatensuppe mit einem klecks Sahne	8,50€

## Le Nostre Insalate

<b>Insalata Panzanella</b> Babysalat mit Brotwürfeln, Cherrytomaten, Rucola, Parmesanflocken und Balsamico-Dressing	8,50€
<b>Insalata Mista</b> Gemischter Babysalat mit Paprika, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Oliven, Karotten und Parmesan	10,50€
<b>Insalata con Gamberi</b> Gemischer Babysalat, mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Croutons und 4 BlackTiger Riesen Garnelen	20,50€
<b>Insalata Cesare con Polletto Ruspante</b> Romanasalat mit Sylter-Joghurtdressing, Cherrytomaten, Croutons, Parmesanflocken und Maispoularde	19,50€

## I Nostri Antipasti

<b>Insalata Caprese di Burrata</b> Geröstetes Brot mit Kräuteröl, Tomatensalat und Burratakäse	14,50€
<b>Bruschetta Classica</b> Geröstete Brotscheiben mit gewürfeltem Tomaten-Zwiebel-Salat und Basilikum	7,50€
<b>Bruschetta alle Verdure</b> Geröstete Brotscheiben mit frischem Pfannengemüse	9,50€
<b>Bruschetta alVino</b> Rucolacreme mit Ziegenkäsedatteln und Paprika-Nusspesto	10,50€
<b>Carpaccio Cipriani</b> hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Ciprianisauce	17,50€
<b>Antispasto della Casa</b> Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses	20,50€
<b>Gamberi al Tegamino</b> 5 BlackTiger Riesen Garnelen mit Knoblauch, frischen Kräutern in Butter-Olivenöl	20,50€
<b>Insalata di Caprino su Letto di Verdure</b> Gebratener Ziegenkäse auf Gemüse-Ratatouille und Salat Bouquet	17,50€

## I Nostri Primi (enthält Eier und Weizen)

<b>Tagliolini alla Caprese</b> dünne Eierbandnudeln in Tomatensauce mit Stacciatella-Käse, Basilikum und Parmesan	17,50€
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Eierbandnudeln mit Zwiebeln, Lachsstückchen, Zucchini, Kirschtomaten in Sahne-Weissweinsauce	19,50€
<b>Maccheroncini alla Matriciana</b> Eiermaccheroncini mit Guanciale-Speck, Zwiebeln in Tomatensauce scharf und Parmesan	17,50€
<b>Maccheroncini al Vino</b> Eiermaccheroncini mit Zitronenhühnchen, Taggiasche Oliven, Kapern, Zwiebeln und Kräuter	18,00€
<b>Tagliolini Aglio Olio e Peperoncino</b> dünne Eier-Bandnudeln in Olivenöl mit Konblausch, Peperoncino und Parmesan	16,00€
<b>Maccheroncini alla Carbonara</b> Eiermaccheroncini mit Speck, Ei und Pecorinocrema	18,00€
<b>Tagliolini con Gamberi e Pesto di Rucola</b> dünne Eierbandnudeln mit 5 BlackTiger-Garnelen-Ragout, Cherrytomaten, Zwiebeln und Hausgemachtes Rucola-Pesto	21,50€
<b>Tagliatelle alla Ronny</b> Eierbandnudeln mit Rinderstreifen, Gorgonzola, Rucola und Parmesan	21,50€
<b>Lasagna Casereccia</b> Nudelnauflauf mit Bolognese (Rindfleisch), Beschamelsauce und Mozzarella überbacken	16,50€
<b>Extra Parmesan</b>	1,00€
<b>Extra Teller</b>	1,00€

## Le Nostre Carni

<b>Fegato all Agrodolce</b> Gebratene Kalbsleber in Agrodolce (mit Zwiebeln, Sultaninen, Sauerkirschen und Pinienkerne) dazu Nudeln in Butter-Salbeisauce	28,50€
<b>Filetto di Maiale agli Aromi</b> Gebratenes Schweinefilet (Sousvide gegart) in Kräutersauce dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	27,00€
<b>Polletto Giallo su Purea di Patate</b> Knusprige Maispoularde auf Jasmine-Duftreis und Pfannengemüse	26,00€

## I Nostri Pesci

<b>Filetto di Orata alla Mediterranea al Cartoccio</b> Gebratenes Doradenfilet mit Zwiebeln, Taggiasche Oliven, Cherrytomaten, frischer Basilikum dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	26,50€
<b>Filetto di Salmone in Crosta di Pane</b> Gebratenes Lachsfilet mit Kartoffelkruste auf Oragensauce dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	27,50€
<b>Filetto di Luccio Perca con salsa Velluté</b> Gebratenes Zanderfilet auf Velluté , Duftreis und Pfannengemüse	27,50€

## Per i Nostri Bambini

Bis 10 Jahre

<b>Lasagna Casereccia</b> Nudelauflauf mit Bolognese, Beschamelsauce und Mozzarella überbacken	12,00€
<b>Tagliolini Pomodoro</b> dünne Eierbandnudeln in Tomatensauce	9,50€
<b>Maccheronici alla Carbonara</b> Eier-Maccheroncini mit Speck, Ei und Pecorinocreme	10,50€
<b>Petto di Pollo</b> Hähnchen-Nugget mit Maccheroni und Tomatensauce	13,50€
<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella	7,00€
<b>Pizza Salami oder Schinken</b> mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Salami oder Kochschinken	8,00€

## Le Nostre Pizze

<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella	9,50€
<b>Pizza Salami</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella und Salami	11,50€
<b>Pizza Funghi</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella und frischem Champignons	11,50€
<b>Pizza 4 Stagioni</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella, Salami, Kochschinken, Paprika und Champignon	15,00€
<b>Pizza Tonno e Cipolla Rossa</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und Rote Zwiebeln	16,00 €
<b>Pizza Ortolana</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella und frischem Gemüse	16,50€
<b>Pizza Nerone</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella, Spianata Piccante, Rucola und Parmesan	17,50€
<b>Pizza Parma</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	18,00€
<b>Pizza Italia</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Stracciatella-Käse	17,00€
<b>Pizza Calzone</b> mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons	14,50€

## Pizze Bianche (ohne Tomatensauce)

<b>Pizza Brot</b> Mit Olivenöl und eigener Kräutermischung	6,00€
<b>Pizza Greca</b> mit Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, Oliven, Parmaschinken, Ziegenkäse und Rucola	17,50€
<b>Bianca Mare</b> mit Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, Riesengarnelen, Rucola und Zitronengel	18,50€
<b>Bianca Terra</b> mit Fior di Latte Mozzarella, Fenchel-Salsiccia, Friarelli (Ital. Gemüse) Cherrytomaten und Oliven	18,50€
<b>Pizza Bologna</b> mit Fior di Latte Mozzarella, Pistaziencreme und Mortadella	16,50€
<b>Pizza Verde</b> mit Fior di Latte Mozzarella, gegrillter Zucchini und Provolonekäse	16,50€




---

Weitere Informationen zu allergieauslösende- und Zusatzstoffe  
erhalten Sie bei unserem Personal !

## Cafeteria



Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Doppio Espresso	5,50 €
Cappuccino klein / groß	3,90 € / 5,50 €
Latte Macchiato	4,90 €
Milchcaffe	4,90 €

Der Kaffee von DINZLER steht auch zum Verkauf.

## Tee von Ronnefeldt

- 100% Organic u. Vegan



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Englisch Breakfast	Schwarzerteemischung	3,50 €
Very Earl Grey	Schwazer Tee mit Bergamottegeschmack	3,50 €
Green Dream	Grüner Tee	3,50 €
Charming Camille	Kräutertee mit Orangengeschmack	3,50 €
Mindful Mint	Kräutertee mit Minzgeschmack	3,50 €
Spice of Life	Kräutertee mit Ingwer-Zitronengeschmack	3,50 €
Magi Africa	Kräutertee mit Kakao-zimtgeschmack	3,50 €
Fruit of Joy	Früchtete mit Papaya, Hibiskus u. Pfefferminzgeschmack	3,50 €

## Pizze Bianche

<b>Pizza Brot</b> Mit Olivenöl und eigener Kräutermischung	6,00€
<b>Pizza Greca</b> mit Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, Oliven, Parmaschinken, Ziegenkäse und Rucola	17,50€
<b>Bianca Mare</b> mit Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, Riesengarnelen, Rucola und Zitronengel	18,50€
<b>Bianca Terra</b> mit Fior di Latte Mozzarella, Fenchel-Salsiccia, Friarelli (Ital. Gemüse) Cherrytomaten und Oliven	18,50€
<b>Pizza Bologna</b> mit Fior di Latte Mozzarella, Pistaziencreme und Mortadella	16,50€
<b>Pizza Verde</b> mit Fior di Latte Mozzarella, gegrillter Zucchini und Provolonekäse	16,50€

---

### Allergene und Zusatzstoffe:

a Weizengluten	1 Farbstoff
b Krebstiere	2 Konservierungstoffe
c Eier von Geflügel	3 Antioxidationsmittel
d Fisch	4 Geschmacksverstärker
e Erdnüsse	5 Schwefeldioxid
f Sojabohnen	6 Schwärzungsmittel
g Milch und Milchprodukte	7 Phosphate
h Schalenfrüchte	8 Milcheiweiß
l Sellerie	9 Koffeinhaltig
m Senf	10 Chininhaltig
n Sesamsamen	11 Süßungsmittel
o Sulphite und Schwefeldioxid	12 Bindemittel
p Lupinensamen	13 gewachst
r Weichtiere	15 Taurine