

Vorweg

mit unserem Haus-Brot^{2,A} serviert

NEPTUN-BOWL

Falafel^A, Hummus^A, Bulgur^A, Gurke, Möhre
Blattsalat, Rote Bete, Tomate & Limette

17.50 €

CAESAR-SALAD

knackiger Romana Salat, Caesar-Dressing^{2,3,A}, Speck^{2,3}
Gurken, Tomaten, Parmesan^{2,A} & Kräuter-Croûtons^A

17.50 €



ANTIPASTI

- Oliven⁶ •
- WEINECK's Pesto^{2,A} •
- Balsamico-Tomaten^{1,3,5,13} •
- Eingelegter Hirtenkäse^A •
- Räucherlachs & Meerrettich^{3,5,A} •



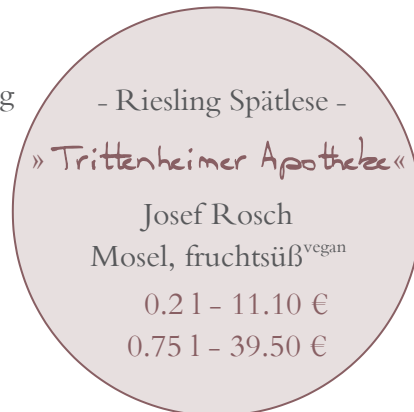
- Serrano-Schinken^{2,3} •
- Strömlinge mit Sherry mariniert^{13,A} •
- Gegrillte Zucchini mit Frischkäse & Parmesan^{3,A} •
- Rote Spitzpaprika-Crème^A •
- Grana Padano^{2,A} •

DREIERLEI KÄSE^A

Käse-Affinage Maison Kober, die feine Weinbegleitung

»Camembert de Normandie AOP«
»Espressokäse« und »Tief im Wald«
Grissini^A, Butter^A & Schlemminer Feigensenf^A

22.50 € | klein – 17.50 €



BEEF TATAR

Blattsalate, Zwiebelringe
Tatar-Sauce^A & Butter^A

17.50 €



CARPACCIO VOM RIND

Kapern, geriebener Grana Padano^{2,A}
Olivenöl & schwarzer Pfeffer

16.50 €

LACHS-RÖSTI

Kartoffelpuffer, Sauerrahm^A
Räucherlachs^A & Senf-Honig-Dill-Sauce^A

16.50 €

CAPRESE^{1,3,5,13,A}

Büffelmozzarella, Rucola
Strauchtomate & Basilikum

15.50 €



HIRTENKÄSE^A

- gebacken -
mediterranes Gemüse, Olivenöl & Knoblauch

17.50 €

Zwischendurch

mit unserem Haus-Brot^{2,4} serviert

FISCH-SOLJANKA^{2,4}

Mecklenburger Art mit Sauerrahm & Dill

11.00 €

BRUSCHETTA

geröstetes Hausbrot^{2,4}, Tomate, Basilikum

Rucola, Knoblauch & Grana Padano^{2,4}

15.50 €

WÜRZFLEISCH^{1,2,4}

Ragout vom Schwein

Pilze, gratiniert mit Käse

15.00 €



TOMATEN-MOZZARELLA^{2,3,4}

SUPPE

Pesto & Croûtons

9.50 €

Vege-
tarisch

VITELLO TONNATO-STULLE

feiner Aufschnitt vom Kalb, Rucola

Thunfischcrème⁴ & Kapern

15.50 €

MATJES-STULLE^{2,4}

Matjesfilet, rote Zwiebeln, Apfelspalten

Sauerrahm⁴, Blattsalate & Dill

15.50 €

TOMATEN- ZIEGENKÄSE-QUICHE⁴

Blattsalate & Kirschtomaten

Hirtenkäse mit Senf-Honig-Dill-Sauce⁴

15.00 €

Vege-
tarisch

Tipp

Matjes-Stulle



Flammkuchen⁴

WEINECK'S LIEBLING⁴

Sauerrahm⁴, Räucherlachs⁴ & rote Zwiebeln

15.50 €

ALLA CHEF⁴

Sauerrahm⁴, grüner Spargel, Rucola

Sauce Hollandaise⁴ & Serrano-Schinken^{2,3}

15.50 €

Saison-
Liebling

ELSÄSSER ART⁴

Sauerrahm⁴, Speck^{2,3} & Zwiebeln

15.00 €

Fisch

Kombinieren Sie Ihr Gericht

DORSCH^A

gebratenes Filet

28.00 €



SAIBLING^A

gebratenes Filet

29.00 €

ZANDER^A

gebratenes Filet

29.00 €

DORADE^A

im Ganzen gebraten

31.00 €

Kombinieren Sie Ihr Gericht

BEILAGEN

Ostseeliebe

Schmorgurken^A

Kartoffelstampf^A

Spinatzeit

Blattspinat^A & Drillinge

Mediterran

mediterranes Gemüse

Rosmarin-Kartoffeln^A

Kombinieren Sie Ihr Gericht

SCHOLLE

FINKENWERDER ART^A

im Ganzen gebraten

Schalotten, Speckwürfel^{2,3} & Bratkartoffeln

29.00 €

FISH & CHIPS

Dorschfilet im Knusperteig^{4,A}

frittierte Kartoffel-Dippers, Sour cream^A & Erbsenpüree

24.50 €

Weinempfehlung

Maison Saint Aix

»Aix Blanc«

- Rolle, Sauvignon Blanc, Grenache Blanc -
Provence, Frankreich, trocken

0.2 l - 9.90 €

0.75 l - 35.00 €



»REBE & MEER«^A

- für Zwei -

Maritimes Cuvée aus Zander, Lachs

Pulpo & Kräutergarnelen^A mit Spargelragout^A

Grilltomate & cremiges Winzerrisotto^{13,A}

64.00 €

fleisch

LAMMRÜCKEN

- unter der Bärlauchkruste⁴ -

Bohnen im Speckmantel^{2,3}
und Rosmarin-Kartoffeln⁴

36.50 €

MECKLENBURGISCHE BRATBLUTWURST^{2,4,A}

vom »Ritter der Blutwurst« unserem
Fleischermeister Kaeding
Dijon Senf-Kartoffelstampf⁴ & Röstzwiebeln⁴

23.50 €

RUMPSTEAK

250 g – gebraten

frittierte Kartoffel-Dippers, Sour cream⁴, Kräuter-
butter⁴, kleiner Salat & Tomaten-Rosmarin-Dressing²

36.50 €

»STEAK AU FOUR«^{1,2,A}

vom Schwein, Würzfleisch-Topping, gratiniert
mit Käse, frittierte Kartoffel-Dippers & Sour cream⁴

29.00 €



Tipp

Weingut Landerer

»Cuvée Rot Insider«

Merlot, Spätburgunder
Baden, trocken

0.11 – 4.70 €

0.21 – 9.30 €



KALBSLEBER

Apfel-Zwiebel-Sauce⁴
und Kartoffel-Kräuterstampf⁴

28.00 €

TOMAHAWK STEAK

- vom Duroc Schwein -

Drillinge, Zuckerschoten-Spargel-Gemüse⁴

Röstzwiebeln⁴ & Mangobutter⁴

32.00 €

Pasta

SPAGHETTI⁴ CARBONARA

gebratener Pancetta^{2,3}

Ei & Grana Padano^{2,4}

20.00 €

original
italienisch

PENNE RIGATE⁴ AGLI ASPARAGI

Hartweizengrieß-Pasta, grüner Spargel

Kirschtomaten, Olivenöl & Rucola

20.00 €

Vegan

Auf Wunsch servieren wir
frisch geriebenen Parmesan für 3,00 €.

Desserts & Kuchen

NEPTUN Pâtisserie ♥ *handgemacht mit Liebe*

SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN^{1,A}

flüssiger Kern & Vanilleeis

9.50 €

TIRAMISÙ^{7,9,13,A}

cremiges Dessert mit Mascarpone
aromatisiert mit Disaronno Originale & Espresso

8.50 €

WARNEMÜNDER STURMSACK^{1,A}

Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis

Himbeermark & Schlagsahne

14.00 €



MOUSSE AU CHOCOLAT^A

von dunkler Schokolade

8.50 €

BELGISCHE WAFFEL^{1,A}

warme Himbeeren, Vanilleeis & Sahne

10.50 €

TORTA DELLA NONNA^{1,A}

Crème pâtissière, Zitrone

Mandeln & Pinienkerne

8.00 €

Heiss & Eis



Schokolade mit Sahne
dunkel | weiß

5.50 €

Baileys Original Irish Cream^{1,9,13,A}

2 cl - 3.00 € | 4 cl - 5.10 €

Eisschokolade^{1,A} | Eiskaffee^{1,9,A}

Vanilleeis & Sahne

7.50 €

APFELSTRUDEL^{1,A}

mit Vanilleeis & Schlagsahne

9.00 €

WEINECK'S

KÄSEKUCHEN^{1,2,7,A}

6.80 €



Eis

NEPTUN-EIS ♥ handgemacht mit Liebe

VITAMIN-ORANGEN-EISSCHALE^{1,A}

Vanilleeis, Mokkaeis, Orangencrème-Sauce

Schlagsahne & Krokant

groß 12.00 €

klein 10.00 €



SCHWEDENBECHER^{1,13,A}

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör

Schlagsahne & Schokoladenraspeln

12.50 €

NOUGAT-EISSCHALE^{1,A}

Vanilleeis, Nougateis, Nougatcrème-Sauce

Schlagsahne & Schokoladenraspeln

groß 12.00 €

klein 10.00 €

HEISS AUF EIS^{1,A}

Vanilleeis, Schlagsahne, Mandelsplitter

mit warmen Himbeeren

12.50 €

COUPE DÄNEMARK^{1,A}

Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladenraspeln

mit warmer Schokoladensauce

12.50 €

SANFTER ENGEL^{1,A}

Vanilleeis, Schlagsahne, Orangensaft

9.00 €

PFIRSICH MELBA^{1,A}

- NEPTUN-Geburtstags-Eisbecher -

Vanilleeis mit Pfirsich, Erdbeer-Püree

Schlagsahne & Krokant

12.00 €

EIS^{1,A}

Vanille | Schokolade | Nougat

Mokka | Erdbeere

SORBET nach Angebot

Kugel 2.80 €



Für Informationen zu Allergenen in Nahrungsmitteln stehen Ihnen unsere Chefs de Cuisine zur Verfügung und geben Ihnen gern Auskunft über unsere Produkte & Speisen.

Hinweise für Zusatzstoffe/Allergiker:

- | | | |
|---------------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| 1 Mit Farbstoff | 6 Geschwärzt | 11 Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 Mit Konservierungsstoff | 7 Mit Phosphat | 12 Mit Süßungsmittel |
| 3 Mit Antioxidationsmittel | 8 Gewachst | 13 Mit Alkohol |
| 4 Mit Geschmacksverstärker | 9 Koffeinhaltig | |
| 5 Geschwefelt/Sulfite/SO ₂ | 10 Chininhaltig | A Kennzeichnung s. Allergenkarte |