

# Vorweg

mit unserem Haus-Brot<sup>2,A</sup> serviert

## NEPTUN-BOWL

Falafel<sup>A</sup>, Hummus<sup>A</sup>, Bulgur<sup>A</sup>, Gurke, Möhre  
Blattsalat, Rote Bete, Tomate & Limette

17.50 €

## CAESAR-SALAD

knackiger Romana Salat, Caesar-Dressing<sup>2,3,A</sup>, Speck<sup>2,3</sup>  
Gurken, Tomaten, Parmesan<sup>2,A</sup> & Kräuter-Croûtons<sup>A</sup>

17.50 €

## ANTIPASTI

Oliven<sup>6</sup> •

WEINECK's Pesto<sup>2,A</sup> •

Balsamico-Tomaten<sup>1,3,5,13</sup> •

Hirtenkäsecreme<sup>A</sup> •

Räucherlachs & Meerrettich<sup>3,5,A</sup> •



je  
Schälchen  
5 €

• Serrano-Schinken<sup>2,3</sup>

• Strömlinge mit Sherry mariniert<sup>13,A</sup>

• Gegrillte Zucchini mit Frischkäse & Parmesan<sup>3,A</sup>

• Apfel-Griebenschmalz

• Grana Padano<sup>2,A</sup>

### Toppings

- gebraten -

• 120 g Putenbrust

• 100 g Lachsfilet<sup>A</sup>

je 7.00 €

## DREIERLEI KÄSE<sup>A</sup>

Käse-Affinage Maison Kober, die feine Weinbegleitung

»Camembert de Normandie AOP«

»Espressokäse« und »Tief im Wald«

Grissini<sup>A</sup>, Butter<sup>A</sup> & Schlemminer Feigensenf<sup>A</sup>

22.50 € | klein – 17.50 €

- Riesling Spätlese -

»Trittenheimer Apotheke«

Josef Rosch

Mosel, fruchtsüß<sup>vegan</sup>

0.2 l – 11.10 €

0.75 l – 39.50 €

## BEEF TATAR

Blattsalate, Zwiebelringe

Tatar-Sauce<sup>A</sup> & Butter<sup>A</sup>

17.50 €



## CARPACCIO VOM RIND

Kapern, geriebener Grana Padano<sup>2,A</sup>

Olivenöl & schwarzer Pfeffer

16.50 €

## LACHS-RÖSTI

Kartoffelpuffer, Sauerrahm<sup>A</sup>

Räucherlachs<sup>A</sup> & Senf-Honig-Dill-Sauce<sup>A</sup>

16.50 €

## CAPRESE<sup>1,3,5,13,A</sup>

Büffelmozzarella, Rucola

Strauchtomate & Basilikum

15.50 €

Vege-  
tarisch

## HIRTENKÄSE<sup>A</sup>

- gebacken -

mediterranes Gemüse, Olivenöl & Knoblauch

17.50 €

## Zwischendurch ~

mit unserem Haus-Brot<sup>2,A</sup> serviert

### FISCH-SOLJANKA<sup>2,A</sup>

Mecklenburger Art mit Sauerrahm & Dill

11.00 €

### BRUSCHETTA

geröstetes Hausbrot<sup>2,A</sup>, Tomate, Basilikum  
Rucola, Knoblauch & Grana Padano<sup>2,A</sup>

15.50 €

### WÜRZFLEISCH<sup>1,2,A</sup>

Ragout vom Schwein  
Pilze, gratiniert mit Käse

15.00 €



### TOMATEN- ZIEGENKÄSE-QUICHE<sup>A</sup>

Blattsalate & Kirschtomaten  
Hirtenkäse mit Senf-Honig-Dill-Sauce<sup>A</sup>

15.00 €

Vege-  
tarisch

### KÜRBIS-SUPPE<sup>A</sup>

Zitronengras, Kürbis-Öl & Kürbiskerne

9.50 €

Vege-  
tarisch

### WILDE STULLE<sup>2,A</sup>

Wildschweinschinken<sup>2,3,A</sup> aus dem Buchenrauch  
Trüffelcrème<sup>2,A</sup> & Rucola

15.50 €

### MATJES-STULLE<sup>2,A</sup>

Matjesfilet, rote Zwiebeln, Apfelspalten  
Sauerrahm<sup>A</sup>, Blattsalate & Dill

15.50 €

Tipp

Matjes-Stulle



## flammenkuchen<sup>A</sup> ~

### WEINECK'S LIEBLING<sup>A</sup>

Sauerrahm<sup>A</sup>, Räucherlachs<sup>A</sup> & rote Zwiebeln

15.50 €

### ALLA CALZONE<sup>A</sup>

- belegt & zusammengeklappt -

Sauerrahm<sup>A</sup>, Serrano-Schinken<sup>2,3</sup> & Rucola

15.50 €

### ELSÄSSER ART<sup>A</sup>

Sauerrahm<sup>A</sup>, Speck<sup>2,3</sup> & Zwiebeln

15.00 €



# Fisch

Kombinieren Sie Ihr Gericht

## DORSCH<sup>A</sup>

gebratenes Filet

28.00 €



## SAIBLING<sup>A</sup>

gebratenes Filet

29.00 €

## ZANDER<sup>A</sup>

gebratenes Filet

29.00 €

## LACHS<sup>A</sup>

gebratenes Filet

29.00 €

Kombinieren  
Sie Ihr Gericht

### BEILAGEN

#### Ostseeliebe

Schmorgurken<sup>A</sup>

Kartoffelstampf<sup>A</sup>

#### Pilzglück

Waldpilze<sup>A</sup> & Kartoffelgratin<sup>A</sup>

#### Mediterran

mediterranes Gemüse

Weißwein-Risotto<sup>13,A</sup>

Kombinieren  
Sie Ihr Gericht

## SCHOLLE

### FINKENWERDER ART<sup>A</sup>

im Ganzen gebraten

Schalotten, Speckwürfel<sup>2,3</sup> & Bratkartoffeln

29.00 €

### FISH & CHIPS

Dorschfilet im Knusperteig<sup>4,A</sup>

frittierte Kartoffel-Dippers, Sour cream<sup>A</sup> & Erbsenpüree

24.50 €

### Weinempfehlung

Maison Saint Aix

»AIX Rosé«

- Syrah, Grenache, Cinsault -  
Provence, Frankreich, trocken

0.2 l - 9.90 €

0.75 l - 35.00 €



### »REBE & MEER«<sup>A</sup>

- für Zwei -

Maritimes Cuvée aus Zander, Lachs

Pulpo & Kräutergarnelen<sup>A</sup> mit Kürbis-Ragout<sup>A</sup>

Grilltomate & cremiges Winzerrisotto<sup>13,A</sup>

64.00 €

## fleisch

### OCHSENBACKE<sup>13,A</sup>

- geschmort -

mediterranes Gemüse

und Kartoffel-Kürbis-Stampf<sup>4</sup>

32.50 €

### MECKLENBURGISCHE BRATBLUTWURST<sup>2,4,A</sup>

vom »Ritter der Blutwurst« unserem

Fleischermeister Kaeding

Dijon Senf-Kartoffelstampf<sup>4</sup> & Röstzwiebeln<sup>4</sup>

23.50 €

### RUMPSTEAK

250 g – gebraten

frittierte Kartoffel-Dippers, Sour cream<sup>4</sup>, Kräuter-  
butter<sup>4</sup>, kleiner Salat & Tomaten-Rosmarin-Dressing<sup>2</sup>

36.50 €

### »STEAK AU FOUR«<sup>1,2,A</sup>

vom Schwein, Würzfleisch-Topping, gratiniert

mit Käse, frittierte Kartoffel-Dippers & Sour cream<sup>4</sup>

29.00 €



Tipp

Paul Jaboulet Aîné

»Parallele 45«<sup>Bio</sup>

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre  
Rhône, Frankreich, trocken

0.2 l – 8.80 €

0.75 l – 31.40 €



### KALBSLEBER

Apfel-Zwiebel-Sauce<sup>4</sup>

und Kartoffel-Kräuterstampf<sup>4</sup>

28.00 €

### HIRSCHGULASCH<sup>13,A</sup>

- aus heimischen Wäldern -

in Merlot geschmort

Waldpilze & Kartoffelstampf

30.50 €

## Pasta

### SPAGHETTI<sup>4</sup> CARBONARA

gebratener Pancetta<sup>2,3</sup>

Ei & Grana Padano<sup>2,4</sup>

20.00 €

original  
italienisch

### PENNE RIGATE<sup>4</sup> AI FUNGHI

Hartweizengrieß-Pasta, Waldpilze, rote Zwiebeln

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 <sup>1,A</sup>

flüssiger Kern & Vanilleeis

9.50 €

## TIRAMISÙ <sup>7,9,13,A</sup>

cremiges Dessert mit Mascarpone

aromatisiert mit Disaronno Originale & Espresso

8.50 €

## WARNEMÜNDER

## STURMSACK <sup>1,A</sup>

Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis

Himbeermark & Schlagsahne

14.00 €



## MOUSSE AU CHOCOLAT <sup>A</sup>

von dunkler Schokolade

8.50 €

## BELGISCHE WAFFEL <sup>1,A</sup>

warme Himbeeren, Vanilleeis & Sahne

10.50 €

## TORTA DELLA NONNA <sup>1,A</sup>

Crème pâtissière, Zitrone

Mandeln & Pinienkerne

8.00 €

## heiss & lecker

Schokolade mit Sahne

dunkel | weiß

5.50 €



Baileys Original Irish Cream <sup>1,9,13,A</sup>

2 cl - 3.00 € | 4 cl - 5.10 €



Sanddornnektar

4.50 €

4 cl Rum - 4.00 €

## WEINECK'S

## KÄSEKUCHEN <sup>1,2,7,A</sup>

6.80 €

Probieren Sie  
unser  
Tagesangebot

## APFELSTRUDEL <sup>1,A</sup>

mit Vanilleeis & Schlagsahne

9.00 €



NEPTUN-EIS ♥ handgemacht mit Liebe

## VITAMIN-ORANGEN-EISSCHALE<sup>1,A</sup>

Vanilleeis, Mokkaeis, Orangencrème-Sauce

Schlagsahne & Krokant

groß 12.00 €

klein 10.00 €



## SCHWEDENBECHER<sup>1,13,A</sup>

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör

Schlagsahne & Schokoladenraspeln

12.50 €

## NOUGAT-EISSCHALE<sup>1,A</sup>

Vanilleeis, Nougateis, Nougatcrème-Sauce

Schlagsahne & Schokoladenraspeln

groß 12.00 €

klein 10.00 €

## HEISS AUF EIS<sup>1,A</sup>

Vanilleeis, Schlagsahne, Mandelsplitter

mit warmen Himbeeren

12.50 €

## COUPE DÄNEMARK<sup>1,A</sup>

Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladenraspeln

mit warmer Schokoladensauce

12.50 €

## SANFTER ENGEL<sup>1,A</sup>

Vanilleeis, Schlagsahne, Orangensaft

9.00 €

## PFIRSICH MELBA<sup>1,A</sup>

- NEPTUN-Geburtstags-Eisbecher -

Vanilleeis mit Pfirsich, Erdbeer-Püree

Schlagsahne & Krokant

12.00 €

## EIS<sup>1,A</sup>

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
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt/Sulfite/SO<sub>2</sub>

- 6 Geschwärzt
- 7 Mit Phosphat
- 8 Gewachst
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig

- 11 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 Mit Süßungsmittel
- 13 Mit Alkohol

A Kennzeichnung s. Allergenkarte