# 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 €

Toppings
- gebraten -
• 120 g Putenbrust
• 100 g Lachsfilet[A]
je 7.00 €

## ANTIPASTI



je Schälchen 5 €

- *Oliven[6]*
- *WEINECK's Pesto[2,A]*
- *Balsamico-Tomaten[1,3,5,13]*
- *Hirtenkäsecrème[A]*
- *Räucherlachs & Meerrettich[3,5,A]*
- *Serrano-Schinken[2,3]*
- *Strömlinge mit Sherry mariniert[13,A]*
- *Gegrillte Zucchini mit Frischkäse & Parmesan[3,A]*
- *Apfel-Griebenschmalz*
- *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 €

- Riesling Spätlese -
» Trittenheimer Apotheke «
Josef Rosch
Mosel, fruchtsüß[vegan]
0.2 l - 11.60 €
0.75 l - 41.00 €

## BEEF TATAR

NEPTUN KLASSIKER

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]

Vegetarisch

Büffelmozzarella, Rucola
Strauchtomate & Basilikum

15.50 €

## HIRTENKÄSE[A]

- gebacken -
mediterranes Gemüse, Olivenöl & Knoblauch

17.50 €

# Zwischendurch

mit unserem Haus-Brot[2,A] serviert

## FISCH-SOLJANKA[2,A]
Mecklenburger Art mit Sauerrahm & Dill

11.00 €

## KÜRBIS-SUPPE[A]
Zitronengras, Kürbis-Öl & Kürbiskerne

9.50 €

Vege-tarisch

## BRUSCHETTA
geröstetes Hausbrot[2,A], Tomate, Basilikum
Rucola, Knoblauch & Grana Padano[2,A]

15.50 €

## WILDE STULLE[2,A]
Wildschweinschinken[2,3,A] aus dem Buchenrauch
Trüffelcrème[2,A] & Rucola

15.50 €

## WÜRZFLEISCH[1,2,A]
Ragout vom Schwein
Pilze, gratiniert mit Käse

15.00 €

NEPTUN KLASSIKER

## MATJES-STULLE[2,A]
Matjesfilet, rote Zwiebeln, Apfelspalten
Sauerrahm[A], Blattsalate & Dill

15.50 €

## TOMATEN-ZIEGENKÄSE-QUICHE[A]
Blattsalate & Kirschtomaten
Hirtenkäse mit Senf-Honig-Dill-Sauce[A]

15.00 €

Vege-tarisch

Tipp

Matjes-Stulle



# Flammkuchen[A]

## WEINECK'S LIEBLING[A]
Sauerrahm[A], Räucherlachs[A] & rote Zwiebeln

15.50 €

## ALLA CALZONE[A]
- belegt & zusammengeklappt -
Sauerrahm[A], Serrano-Schinken[2,3] & Rucola

15.50 €

## ELSÄSSER ART[A]
Sauerrahm[A], 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 €

## LACHS[A]
gebratenes Filet

29.00 €

Kombinieren Sie Ihr Gericht

### BEILAGEN

**Ostseeliebe**
Schmorgurken[A]
Kartoffelstampf[A]

**Pilzglück**
Waldpilze[A] & Kartoffelgratin[A]

**Mediterran**
mediterranes Gemüse
Weißwein-Risotto[13,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 Rosé«

- Syrah, Grenache, Cinsault -

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 Kürbis-Ragout[A]
Grilltomate & crèmiges Winzerrisotto[13,A]

64.00 €

# Fleisch

## OCHSENBACKE[13,A]

- geschmort -

mediterranes Gemüse

und Kartoffel-Kürbis-Stampf[A]

32.50 €

## RUMPSTEAK

250 g – gebraten

frittierte Kartoffel-Dippers, Sour cream[A], Kräuterbutter[A], kleiner Salat & Tomaten-Rosmarin-Dressing[2]

36.50 €

## MECKLENBURGISCHE BRATBLUTWURST[2,4,A]

vom »Ritter der Blutwurst« unserem Fleischermeister Kaeding

Dijon Senf-Kartoffelstampf[A] & Röstzwiebeln[A]

23.50 €

## »STEAK AU FOUR«[1,2,A]

NEPTUN KLASSIKER

vom Schwein, Würzfleisch-Topping, gratiniert mit Käse, frittierte Kartoffel-Dippers & Sour cream[A]

29.00 €

Tipp

Paul Jaboulet Aîné

»Parallèle 45« Bio

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Rhône, Frankreich, trocken

0.2 l – 9.20 €

0.75 l – 33.00 €




## KALBSLEBER

Apfel-Zwiebel-Sauce[A]

und Kartoffel-Kräuterstampf[A]

28.00 €

## HIRSCHGULASCH[13,A]

- aus heimischen Wäldern -

in Merlot geschmort

Waldpilze & Kartoffelstampf

30.50 €

# Pasta

## SPAGHETTI CARBONARA[A]

gebratener Pancetta[2,3]

Ei & Grana Padano[2,A]

20.00 €

original italienisch

## PENNE RIGATE AI FUNGHI[A]

Vegan

Hartweizengrieß-Pasta, Waldpilze, rote Zwiebeln

Kirschtomaten, Olivenöl & Rucola

20.00 €

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
14.40 €



## 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 €

## APFELSTRUDEL [1,A]
mit Vanilleeis & Schlagsahne
9.50 €

## heiss & lecker

Schokolade mit Sahne
dunkel | weiß
5.50 €



Baileys Original Irish Cream [1,9,13,A]
2 cl - 4.50 € | 4 cl - 8.00 €



Sanddornnektar
4.50 €
4 cl Rum - 4.50 €

Probieren Sie unser Tagesangebot

## WEINECK'S KÄSEKUCHEN [1,2,7,A]
7.00 €

## KALTER HUND [7,A]
schokoladiger Kekskuchen nach Omas Rezept
mit gesalzener Pekannuss
7.00 €

# Eis

NEPTUN-EIS ♥ *handgemacht mit Liebe*

## VITAMIN-ORANGEN-EISSCHALE[1,A]

Vanilleeis, Mokkaeis, Orangencrème-Sauce
Schlagsahne & Krokant
groß 12.00 €
klein 10.00 €

NEPTUN KLASSIKER



## 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 €

## EIS[1,A]

Vanille | Schokolade | Nougat
Mokka | Erdbeere
SORBET nach Angebot
Kugel 2.80 €

## PFIRSICH MELBA[1,A]

- NEPTUN-Geburtstags-Eisbecher -
Vanilleeis mit Pfirsich, Erdbeer-Püree
Schlagsahne & Krokant
12.00 €

55 JAHRE HOTEL NEPTUN

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/$SO_2$
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