

Candle-Light-Dinner

Trilogie von der Wildente^{5,7,A}

- Entenbrust »sous vide«, Terrine & Praline -
Aprikosensenf & Wildpreiselbeeren

Samtsuppe vom Knollensellerie^A

Piemont-Trüffel

Hausgebeizter Zitronen-Lachs lauwarm serviert^{5,13,A}

Graved-Sauce & Kürbis-Risotto

Tournedo vom Kalbsfilet unter Kaffee-Limetten-Kruste^{5,13,A}

Rote Bete-Gemüse, grüner Spargel & gebratene Kartoffelrolle

Blaubeer-Joghurt-Sahne-creme-Törtchen^{1,A}

Schokoladensand & Stracciatella-Eiscreme

99 € - für 2 Personen

119 € - für 2 Personen inklusive 1 Glas Champagner

VORSPESIEN

Törtchen vom Räucherlachs & hausgebeizter Zitronen-Lachs^{5,13,A}

Senf, Kresse, Avocado, Safrangel, Wachtelei & Keta-Kaviar

18,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet^{5,13,A}

Vanille-Kirschtomate, Rauke, Pinienkerne & Parmigiano

16,00 €

Mecklenburger Wildkräuter-Salat mit Herbstblüten^{5,13,A}

Holunderbeeren-Dressing & weiße Tomaten-Mousse

16,00 €

SUPPEN

Bisque vom Krustentier^{5,13,A}

confierte Garnele

13,00 €

»Warnemünder Fischhändlersuppe«^{5,13,A}

Ostseefische & Wurzelgemüse

13,00 €

Kürbis-Zitronengras-Süppchen^A

karamellierte Kürbiskerne

12,00 €

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 Geschwärtzt | 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 | 10 Chininhaltig | A Kennzeichnung siehe Allergenkarte |

Hinweis: Kreuzkontaminationen können generell nicht ausgeschlossen werden.

F I S C H

Ganze gebratene Nordsee-Seezunge - Müllerinart^A

- braune Butter, Zitrone –
Gurken-Schmand-Salat mit Dill & Kartoffeln

42,00 €

Steinbuttfilet mit Lavendel-Brösel^{5,13,A}

grüner Spargel & Berglinsen

31,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten^{5,13,A}

Champagner-Senf-Sauce
Wurzelgemüse & Kerbelkartoffeln

27,00 €

Linguine mit Krustentier-Bolognese^{5,13,A}

grüner Spargel & Parmesanflocken

27,00 €

Angeldorsch aus dem Wurzelsud^A

braungerührte Senfbutter & Petersilienkartoffeln

26,00 €

- kleine Portion 22,00 € -

Gebratene Warnemünder Scholle^{5,13,A}

Safran-Gurkengemüse & Dillkartoffeln

23,00 €

Ganzer Ostsee-Steinbutt – für Zwei^{5,13,A}

- ein Tag Vorbestellung -

Blattspinat, grüner Spargel & Butterkartoffeln

98,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

FLEISCH

Argentinisches Rinderfilet^{5,7,13,A}

NEPTUN-Gewürzbutter, Rotweinjus, gebackene Ofentomate
Kräuterseitling, Bohnenbündchen & Kartoffelgratin

36,00 €

»Wiener Schnitzel« - klassisch^{5,7,13,A}

- aus der Kalbshüfte -
Grüner Salat, Preiselbeeren & Petersilienkartoffeln

27,00 €

Kalbsleber »Berliner Art«^{5,13,A}

Portweinjus, Apfel, geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree & Kresse

25,00 €

- kleine Portion 21,00 € -

VEGETARISCH

Pappardelle^A

Seitling, Kräuterrahm, Kaiserschoten & Kresse

22,00 €

DESSERTS

Kirschküchlein^{1,A}

Schokoladeneis mit Sesamöl & Krokant-Sahne

10,00 €

Mediterranes Apfel-Ragout^A

Mandel-Crumble & Tiramisù

10,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram