

Vorweg

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

AVOCADO-BOWL

Blattsalate, Avocado, Zucchini
Süßkartoffeln, Kichererbsen & Weißkraut
mit Tomaten-Rosmarin-Dressing²

17.00 €



SPARGEL-QUINOA-BOWL^A

Blattsalate, grüner Spargel, Quinoa
Radieschen & gegrillter Paprika
mit Sesam-Ingwer-Vinaigrette

17.00 €

ANTIPASTI

- Marinierte Süßkartoffeln
- Balsamico-Tomaten^{1,3,5,13}
- Gegrillter Paprika
- Gegrillte Zucchini
- Räucherlachs & Meerrettich^{3,5,A}



- WEINECK's Pesto^{2,A}
- Strömlinge mit Sherry mariniert^{13,A}
- Oliven⁶
- Serrano-Schinken^{2,3}
- Grana Padano^{2,A}

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

Büffelmozzarella, Rucola
Strauchtomate & Basilikum

15.50 €



BEEF TATAR^A

Blattsalate, Zwiebelringe
Tatar-Sauce & Butter

17.00 €



GEBACKENER HIRTENKÄSE^A

mediterranes Gemüse
Olivenöl & Knoblauch

17.00 €

CARPACCIO VOM RIND

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

16.50 €



Zwischendurch

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

SPARGELCRÈMESUPPE^A

eigene Einlage & Kräuter

8.50 €



BRUSCHETTA

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

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

15.00 €

WÜRZFLEISCH^{2,4}

Ragout vom Schwein
Pilze, gratiniert mit Käse

14.50 €



MEDITERRANE GEMÜSE-QUICHE^{2,6,4}

Blattsalate & Kirschtomaten
mit Tomaten-Rosmarin-Dressing²

14.00 €



WILDLACHS-SAMTSUPPE^A

Erbsen, Paprika, Sellerie, Sahne & Dill

9.00 €

RÄUCHERLACHS-STULLE^{2,4}

Meerrettich^{3,5,4}, rote Zwiebeln

Sauerrahm^A & Blattsalate

15.00 €

MATJES-STULLE^{2,4,4}

Matjesfilet, rote Zwiebeln, Apfelspalten
Sauerrahm, Blattsalate & Dill

15.00 €



Flammkuchen^A

WEINECK'S LIEBLING^A

Räucherlachs^A, rote Zwiebeln & Sauerrahm^A

15.50 €

ALLA CHEF^A

grüner Spargel, Rucola

Sauce Hollandaise^A & Serrano-Schinken^{2,3}

15.50 €

ELSÄSSER ART^A

Speck^{2,3}, Zwiebeln & Sauerrahm^A

14.50 €



Fisch

Kombinieren Sie Ihr Gericht

LACHS^A

gebratenes Filet

29.00 €

SAIBLING

MIT BÄRLAUCH-KRUSTE^A

gebratenes Filet

29.00 €

DORSCH^A

gebratenes Filet

26.50 €



BODDEN- ZANDER^A

gebratenes Filet

29.00 €

BEILAGEN

Ostseeeliebe

Schmorgurken^A

Kartoffelstampf^A

Frühlingszeit

Blattspinat^A

Bärlauch-Kartoffeln^A

Mediterran

mediterranes Gemüse

Rosmarin-Kartoffeln^A

Spargel
zerlassene Butter^A oder
Sauce Hollandaise^A
und Bärlauch-Kartoffeln

Beilagen-Aufpreis
7 €

Kombinieren
Sie Ihr Gericht

NORDSEE-SEEZUNGE^A

Wildfang – im Ganzen gebraten

Blattspinat & Kartoffelstampf^A

56.50 €

FISH & CHIPS

Dorschfilet im Backteig^{4,4}

frittierte Kartoffel-Dippers, Sour cream^A & Erbsenpüree

22.50 €

SCHOLLE

FINKENWERDER ART^A

im Ganzen gebraten

Schalotten, Speckwürfel^{2,3} & Bratkartoffeln

27.50 €



fleisch

KALBSSCHNITZEL^{3,4}

- aus der Kalbshüfte -

Spargel & Bärlauch-Kartoffeln⁴
mit Butter⁴ oder Sauce Hollandaise⁴

38.50 €

MAISPOULARDE

- gebraten -

mediterranes Gemüse, Weineck-Pesto^{2,4}

frittierte Kartoffel-Dippers & Trüffel-Mayonnaise⁴ 28.00 €

28.00 €

RUMPSTEAK

250 g – gebraten

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

36.00 €



»STEAK AU FOUR«^{2,4}

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

28.00 €



Tipp

Cuvée Rot »Insider«

Merlot & Spätburgunder
Landerer, Baden
trocken

0.1 l – 4.70 €

0.2 l – 9.30 €

KALBSLEBER

Apfel-Zwiebel-Schmelz⁴
und Kartoffel-Kräuterstampf⁴

27.00 €

KLOPSE

KÖNIGSBERGER ART⁴

Kapernsauce, Rote Bete⁴ & Salzkartoffeln

22.50 €

Pasta

SPAGHETTI⁴ CARBONARA

gebratener Pancetta^{2,3}

Ei & Grana Padano^{2,4}

18.50 €

original
italienisch

LINGUINE⁴

AGLI ASPARAGI

Hartweizengrieß-Pasta, grüner Spargel

Kirschtomaten, Olivenöl & Rucola

19.50 €

Vegan

Desserts

NEPTUN Pâtisserie ♥ *handgemacht mit Liebe*

TIRAMISÙ^{7,9,13,A}

cremigtes Dessert mit Mascarpone
Amaretto & Espresso

8.50 €

BELGISCHE WAFFEL^{1,A}

warme Himbeeren
Vanilleeis & Sahne

10.50 €

SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN^{1,A}

flüssiger Kern & Vanilleeis

9.50 €

CRÈME BRÛLÉE^A

mit feiner Karamellkruste

8.50 €

Kaffeegenuss

Espresso⁹

3.30 €

Café Crème⁹

4.00 €



Cappuccino^{9,A} | Milchkaffee^{9,A}

Latte Macchiato^{9,A}

4.50 €

Kuchen

WARNEMÜNDER STURMSACK^{1,A}

Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis
Himbeermark & Schlagsahne

14.00 €



APFELSTRUDEL^{1,A}

mit Vanilleeis & Schlagsahne

9.00 €

TORTA DELLA NONNA^A

Crème pâtissière, Zitrone, Mandeln & Pinienkerne

8.00 €

SCHOKOLADENTORTE^{2,A}

cremig-schokoladiger Genuss

8.00 €

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, Schokoladeneis, Apfelmus
Schlagsahne, Eierlikör, 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 €

EIS^{1,A}

Vanille | Schokolade | Nougat
Mokka | Erdbeere
Kugel 2.80 €

EISKAFFEE^{1,9,A}

oder

EISSCHOKOLADE^{1,A}

Vanilleeis und Schlagsahne
7.50 €

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. Allergienkarte |