

Vorweg & Zwischendurch

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

ZIEGENKÄSE-TOMATEN-QUICHE^A

Feldsalat & Kirschtomaten

9.50 €



AVOCADO-BOWL^A

Avocado, Süßkartoffeln
Kichererbsen, Zucchini, Weißkraut
Joghurt & Minze

12.50 €

VARIATION

LAND & MEER^{2,3,13,A}

luftgetrockneter Schinken, Sherry-Strömlinge
verschiedene Gemüsesorten & Grana Padano
15.00 €

BLACK-TIGER-BOWL^A

Garnelen, Basmatireis, Babyspinat
Knoblauch, Edamame-Erbsen
gebratene Ananas & Chili-Sauce

15.50 €

ANTIPASTI

- Gegrillte Aubergine²
- Marinierte Champignons
- Eingelegter Hirtenkäse
- Apfel-Griebenschmalz
- Balsamico-Tomaten



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

CAPRESE^{3,6,A}

Büffelmozzarella
Strauchtomate & Basilikum

10.00 €

GRANA PADANO^{2,A}

aus dem Leib gebrochen & Schlemminer Fruchtsenf

100 g Käse – 7.50 €

200 g Käse – 13.50 €

WÜRZFLEISCH^{2,A}

fein abgeschmecktes Ragout
gratiniert mit Käse

10.00 €



BEEF TATAR^{12,A}

Baby-Spinat, Zwiebelringe
Tatar-Sauce & Butter

12.50 €

Suppenküche

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

FISCH-SOLJANKA^{2,A}

Mecklenburger Art, Sauerrahm & Dill

7.50 €

TOMATEN-

MOZZARELLA-SUPPE^{2,3,A}

Pesto & Croûtons

6.50 €

Brotzeit

NEPTUN'S STULLE^{2,3,A}

Räucherlachs, Sahnemeerrettich

Blattsalat & rote Zwiebeln

10.00 €

Klassiker

MATJES-STULLE^{2,4,A}

Matjesfilet, rote Zwiebeln, Apfelspalten

Sauerrahm & Dill

10.00 €

OLIVEN-BRUSCHETTA^{2,6,A}

geröstetes Hausbrot, Rucola

Olive & Tomate

10.00 €

GARNELEN-BRUSCHETTA^{2,A}

geröstetes Hausbrot, gebratene Garnelen, Tomaten

Koriander & Limette

14.00 €

Flammkuchen

ELSÄSSER ART^{2,4,A}

Speck, Zwiebeln & Sauerrahm

10.50 €

WEINECK'S LIEBLING^A

Räucherlachs, rote Zwiebeln & Sauerrahm

10.50 €

Tipp

Martini Fiero Spritz

spritzige,
bitter-süße Erfrischung
mit einem Hauch
spanischer Orange

0,2 l - 8.50 €



MEDITERRAN^A

Kirschtomaten, Pesto, Hirtenkäse

Aubergine & Sauerrahm

10.50 €

Vegetarisch

DOPPIO GUSTO^A

Hefeteig belegt nach Elsässer Art und/oder
mit Weineck's Liebling

17.50 € für Zwei

Pasta

SPAGHETTI^{2,3,A}

CARBONARA

gebratener Pancetta

Ei & Grana Padano

16.50 €

original
italienisch

FUSILLI^{2,A}

CON RUCOLA

Olivenöl, Kirschtomaten & Grana Padano

16.50 €

Fisch

SCHOLLE^{2,4,A}

Finkenwerder Art mit Schalottenwürfeln
Speckwürfeln & Bratkartoffeln
17.50 €

FISH & CHIPS^A

Kabeljaufilet in Backteig
frittierte Kartoffel-Dippers & Erbsenpüree
16.00 €

Klassiker

MÜRITZER WELS^A

gebratenes Filet
20.50 €

DORSCH^A

gebratenes Filet
20.50 €

LACHS^A

gebratenes Filet
20.50 €

BEILAGEN

Ostseeliebe

Schmorgurken^A & Kartoffel-Senfpuée^A

Sommerzeit

Zwiebel-Speckbohnen^{2,4,A}
und Rosmarin-Kartoffeln

Mediterran

Mediterranes Pfannen-Gemüse^A
und frittierte Süßkartoffeln mit
Limetten-Pfeffer-Dip^A

Kombinieren
Sie Ihr Gericht

Kombinieren
Sie Ihr Gericht

KALBSSCHNITZEL^A

- aus der Kalbshüfte -
25.50 €

fleisch

»STEAK AU FOUR«^{2,A}

vom Schwein, Würzfleisch-Topping
gratiniert mit Käse & Pommes frites
20.50 €

KLOPSE

KÖNIGSBERGER ART

Kapernsauce^A
Rote Bete^A & Salzkartoffeln
14.00 €

Klassiker

GEBRATENES RUMPSTEAK

200 g 26.00 €

WEINECK'S

LABSKAUS^{2,4,A}

Kartoffeln, Corned Beef, Matjes
Rote Bete, Gewürzgurke & Spiegelei
14.00 €

Kuchen

NEPTUN Pâtisserie ♥ handgemacht mit Liebe

WARNEMÜNDER STURMSACK^{1,A}

Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis
Himbeermark, Schlagsahne,
garniert mit frischen Früchten
9.50 €

HIMBEER-JOGHURT- SCHNITTE^{1,2,3,A}

5.60 €

MOHN-MANGO- TORTE^{1,2,3,A}

5.60 €

APFELSTRUDEL^{1,A}

mit Vanilleeis & Schlagsahne

6.00 €

WEINECK'S KÄSEKUCHEN^A

4.50 €

Kaffee Genuss

Café Crème⁹ oder Espresso⁹
3.00 €

Cappuccino^{9,A}
4.00 €

Milchkaffee^{9,A} oder Latte Macchiato^{9,A}
4.00 €



Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT^A

von dunkler Schokolade

6.50 €

SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN^A

flüssiger Kern & Vanilleeis^{1,A}

6.50 €

»TORTA DELLA NONNA«^A

Crème pâtissière, Zitrone

Mandeln & Pinienkerne

6.00 €

Eis

NEPTUN-EIS ♥ handgemacht mit Liebe

VITAMIN-ORANGEN-EISSCHALE^{1,A}

Vanilleeis, Mokkaeis, Orangensauce, Schlagsahne & Krokant

groß 7.00 €

klein 5.50 €

Klassiker
seit 1971

Tipp

Lassen Sie
sich von unseren
Tagesangeboten
überraschen.

JUBILÄUMS-EISBECHER^{1,A}

Vanilleeis, Joghurt, Kirschen

Schlagsahne & Krokant

7.00 €

NOUGAT-EISSCHALE^{1,A}

Vanilleeis, Nougateis, Nougatcrèmesauce

Schlagsahne & Schokoraspehn

groß 7.00 €

klein 5.50 €

BANANENSPLIT^{1,A}

Vanilleeis, Banane, Schokosauce

Schlagsahne & Haselnüsse

7.00 €

SCHWEDENBECHER^{1,13,A}

Vanilleeis, Schokoladeneis, Apfelmus

Schlagsahne, Eierlikör, Schokoraspehn

8.00 €

EISKAFFEE^{1,A} oder EISSCHOKOLADE^{1,A}

Vanilleeis und Schlagsahne

mit Sahne 6.00 €

ohne Sahne 5.50 €

EIS^{1,A}

Vanille, Schokolade Nougat,

Mokka, Erdbeere

Kugel 2.00 €

SORBET

nach Angebot

Kugel 2.00 €

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 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 | 10 Chininhaltig | A Kennzeichnung s. Allergenkarte |