

Vorweg

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

NEPTUN-BOWL

Blattsalate, gerösteter Kürbis
marinierter Rotkohl⁴, Kirschtomaten
Radieschen-Sprossen, Walnüsse
und Senf-Honig-Dill-Dressing⁴

17.50 €

CAESAR-SALAD

knackiger Romana Salat
mit Caesar-Dressing^{2,3,A}
Speck^{2,3}, Gurken, Tomaten
Parmesan^{2,A} & Kräuter-Croûtons⁴

17.50 €

Toppings

- 120 g Putenbrust
- 100 g Lachsfilet⁴

je 7.00 €

ANTIPASTI

Kürbis-Hummus⁴ •

Balsamico-Tomaten^{1,3,5,13} •

Apfel-Griebenschmalz •

Eingelegter Hirtenkäse⁴ •

Räucherlachs & Meerrettich^{3,5,A} •



je
Schälchen
5.00 €

• WEINECK's Pesto^{2,A}

• Strömlinge mit Sherry mariniert^{13,A}

• Oliven⁶

• Serrano-Schinken^{2,3}

• Grana Padano^{2,A}

CARPACCIO VOM RIND

Kapern, geriebener Grana Padano^{2,A}

Olivenöl & schwarzer Pfeffer

16.50 €

BEEF TATAR

Blattsalate, Zwiebelringe

Tatar-Sauce⁴ & Butter⁴

17.00 €



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

Büffelmozzarella, Rucola
Strauchtomate & Basilikum

15.50 €

Vege-
tarisch

LACHS-RÖSTI

Kartoffelpuffer, Sauerrahm⁴

Räucherlachs⁴ & Senf-Honig-Dill-Sauce⁴

16.00 €

GEBACKENER HIRTENKÄSE⁴

Ofengemüse⁴, Olivenöl & Knoblauch

17.00 €

Zwischendurch ~

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

KÜRBIS-SUPPE^A

Ingwer, Kürbis-Öl & Kürbiskerne

9,50 €

Vege-
tarisch

BRUSCHETTA

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

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

15.00 €

WÜRZFLEISCH^{1,2,A}

Ragout vom Schwein

Pilze, gratiniert mit Käse

15.00 €



MEDITERRANE

GEMÜSE-QUICHE^{2,6,A}

Blattsalate & Kirschtomaten

mit Tomaten-Rosmarin-Dressing²

15.00 €

Vege-
tarisch

FISCH-SOLJANKA^{2,A}

Mecklenburger Art mit Sauerrahm & Dill

11.00 €

WILDE STULLE^{2,A}

Wildschweinschinken^{2,3,A} aus dem Buchenrauch

Trüffelcrème^{2,A} & Rucola

15.00 €

MATJES-STULLE^{2,A}

Matjesfilet, rote Zwiebeln, Apfelspalten

Sauerrahm^A, Blattsalate & Dill

15.00 €

Tipp

Matjes-Stulle



Flammkuchen ~

WEINECK'S LIEBLING^A

Sauerrahm^A, Räucherlachs^A & rote Zwiebeln

15.50 €

ALLA CALZONE^A

Sauerrahm^A, Serrano-Schinken^{2,3} & Rucola

15.50 €

ELSÄSSER ART^A

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

14.50 €

Fisch

Kombinieren Sie Ihr Gericht

DORSCH^A

gebratenes Filet

27.00 €



LACHS^A

gebratenes Filet

29.00 €

ZANDER^A

gebratenes Filet

29.00 €

SAIBLING^A

gebratenes Filet

29.00 €

Kombinieren
Sie Ihr Gericht

BEILAGEN

Ostseeliebe

Schmorgurken^A

Kartoffelstampf^A

Pilzglück

gemischte Waldpilze^A

Thymian-Risotto^{13,A}

Aus dem Ofen

Wurzelgemüse^A

Kürbis-Kartoffelstampf^A

Kombinieren
Sie Ihr Gericht

SCHOLLE

FINKENWERDER ART^A

im Ganzen gebraten

Schalotten, Speckwürfel^{2,3} & Bratkartoffeln

27.50 €

FISH & CHIPS

Dorschfilet im Knusperteig^{4,4}

frittierte Kartoffel-Dippers, Sour cream^A & Erbsenpüree

24.00 €

LABSKAUS^{2,3,A}

Kartoffeln, Corned Beef, Matjes, Rote Bete

Gewürzgurke & Spiegelei

22.50 €

fleisch

HIRSCHGULASCH^{13,A}

– aus heimischen Wäldern –

in Merlot geschmort

Pfifferlinge & Kartoffelstampf

29.00 €

MECKLENBURGISCHE BRATBLUTWURST^{2,4,A}

vom »Ritter der Blutwurst« unserem

Fleischermeister Kaeding

Dijon Senf-Kartoffelstampf⁴ & Röstzwiebeln⁴

22.50 €

RUMPSTEAK

250 g – gebraten

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

36.00 €



»STEAK AU FOUR«^{1,2,A}

vom Schwein, Würzfleisch-Topping, gratiniert

mit Käse, frittierte Kartoffel-Dippers & Sour cream⁴

28.00 €

Tipp

– Barons de Rothschild Lafite –

»Les Légendes R«

Médoc, Bordeaux
Frankreich, trocken

0.1 l – 5.50 €

0.2 l – 10.70 €



KALBSLEBER

Apfel-Zwiebel-Sauce⁴

und Kartoffel-Kräuterstampf⁴

27.00 €

RINDERROULADE^{2,12,13,A}

– nach Hausfrauenart –

mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße⁴

33.00 €

Pasta

SPAGHETTI⁴ CARBONARA

gebratener Pancetta^{2,3}

Ei & Grana Padano^{2,4}

18.50 €

original
italienisch

LINGUINE⁴ AI FUNGHI

Hartweizengrieß-Pasta, Waldpilze, rote Zwiebeln

Kirschtomaten, Olivenöl & Rucola

19.50 €

Vegan

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 €

Kaffeegenuss

Café Crème⁹

4.00 €

Cappuccino⁹

4.80 €

Latte Macchiato⁹ | Milchkaffee⁹

5.00 €

WARNEMÜNDER STURMSACK^{1,A}

Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis

Himbeermark & Schlagsahne

14.00 €



BELGISCHE WAFFEL^{1,A}

warme Zimtpflaumen, Vanilleeis & Sahne

10.50 €

APFELSTRUDEL^{1,A}

mit Vanilleeis & Schlagsahne

9.00 €



»de lune«
warme
Zimtpflaumen
3.00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT^A

von dunkler Schokolade

8.50 €

KALTER HUND^{7,A}

schokoladiger Kekskuchen nach Omas Rezept
mit gesalzener Pekannuss

6.80 €

WEINECK'S

KÄSEKUCHEN^{1,2,7,A}

6.80 €

TORTA DELLA NONNA^{1,A}

Crème pâtissière, Zitrone

Mandeln & Pinienkerne

8.00 €



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 Zimtpflaumen
12.50 €

EIS^{1,A}

Vanille | Schokolade | Nougat
Mokka | Erdbeere
Kugel 2.80 €

HEISSE SCHOKOLADE^A

dunkel | weiß
5.00 €

mit Schlagsahne^A
5.50 €



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
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt/Sulfite/SO₂

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

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

A Kennzeichnung s. Allergienkarte