

Vorweg ~

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

NEPTUN-BOWL

Blattsalate, gerösteter Kürbis
marinierter Rotkohl^A, Kirschtomaten
Radieschen-Sprossen, Walnüsse
und Senf-Honig-Dill-Dressing^A

17.50 €

CAESAR-SALAD

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

17.50 €



ANTIPASTI

Kürbis-Hummus^A •
Balsamico-Tomaten^{1,3,5,13} •
Apfel-Griebenschmalz •
Eingelegter Hirtenkäse^A •
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}

CARPACCIO VOM RIND

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

16.50 €

BEEF TATAR

Blattsalate, Zwiebelringe
Tatar-Sauce^A & Butter^A

17.00 €



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

Büffelmozzarella, Rucola
Strauchtomate & Basilikum

15.50 €



LACHS-RÖSTI

Kartoffelpuffer, Sauerrahm^A
Räucherlachs^A & Senf-Honig-Dill-Sauce^A

16.00 €

GEBACKENER HIRTENKÄSE^A

Ofengemüse^A, Olivenöl & Knoblauch

17.00 €

Zwischendurch ~

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

KÜRBIS-SUPPE^A

Ingwer, Kürbis-Öl & Kürbiskerne

9,50 €



BRUSCHETTA

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

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

15.00 €

WÜRFLEISCH^{1,2,4}

Ragout vom Schwein

Pilze, gratiniert mit Käse

15.00 €



MEDITERRANE

GEMÜSE-QUICHE^{2,6,4}

Blattsalate & Kirschtomaten

mit Tomaten-Rosmarin-Dressing²

15.00 €



flammkuchen⁴ ~

WEINECK'S LIEBLING^A

Sauerrahm⁴, Räucherlachs⁴ & rote Zwiebeln

15.50 €

ALLA CALZONE^A

Sauerrahm⁴, Serrano-Schinken^{2,3} & Rucola

15.50 €

ELSÄSSER ART^A

Sauerrahm⁴, Speck^{2,3} & Zwiebeln

14.50 €

FISCH-SOLJANKA^{2,4}

Mecklenburger Art mit Sauerrahm & Dill

11.00 €

WILDE STULLE^{2,4}

Wildschweinschinken^{2,3,4} aus dem Buchenrauch

Trüffelcrème^{2,4} & Rucola

15.00 €

MATJES-STULLE^{2,4}

Matjesfilet, rote Zwiebeln, Apfelspalten

Sauerrahm⁴, Blattsalate & Dill

15.00 €

Tipps

Matjes-Stulle



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,A}

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-Kartoffelstampf^A & Röstzwiebeln^A

22.50 €

RUMPSTEAK

250 g – gebraten
frittierte Kartoffel-Dippers, Sour cream^A, Kräuter-
butter^A, kleiner Salat & Tomaten-Rosmarin-Dressing²
36.00 €

»STEAK AU FOUR«^{1,2,A}

vom Schwein, Würzfleisch-Topping, gratiniert
mit Käse, frittierte Kartoffel-Dippers & Sour cream^A
28.00 €



Tipps

- Barons de Rothschild Lafite -

»Les Légendes R«

Médoc, Bordeaux
Frankreich, trocken

0.11 – 5.50 €

0.21 – 10.70 €



KALBSLEBER

Apfel-Zwiebel-Sauce^A
und Kartoffel-Kräuterstampf^A

27.00 €

RINDERROULADE^{2,12,13,A}

– nach Hausfrauenart –
mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße^A

33.00 €

Pasta

SPAGHETTI^A CARBONARA

gebratener Pancetta^{2,3}

Ei & Grana Padano^{2,A}

18.50 €

original
italienisch

LINGUINE^A 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 €

Heisse Schokolade



dunkel | weiß

5.00 €

mit Schlagsahne

5.50 €

Baileys Original Irish Cream^{1,9,A}

2 cl - 3.00 € | 4 cl - 5.10 €

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 €

WARNEMÜNDER

STURMSACK^{1,A}

Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis

Himbeermark & Schlagsahne

14.00 €



BELGISCHE WAFFEL^{1,A}

warme Zimtpfauen, Vanilleeis & Sahne

10.50 €

APFELSTRUDEL^{1,A}

mit Vanilleeis & Schlagsahne

9.00 €



»de luxe«
warme
Zimtpfauen
3.00 €

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 €

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 €

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. Allergenkarte