

» D Ü N E N F E I N «



Sehr verehrter Gast,

herzlich willkommen in unserem Restaurant „DÜNENFEIN“.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!

Lassen Sie sich von unseren Köchen, Kellnern, Küchen- und Serviermeistern beraten und verwöhnen. Alle Kollegen stehen Ihnen sehr gerne mit Rat und Tat zur Seite, helfen Ihnen bei der Auswahl Ihrer Lieblingsgerichte von unserer vielfältigen Speisekarte und empfehlen Ihnen dazu korrespondierende Getränke.

Unser Küchenchef arbeitet mit vielen regionalen Produkten und alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.

Bitte geben Sie ihm dafür Zeit.

Das Ergebnis wird Sie überzeugen und Sie werden es schmecken!

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit

Thilo Wandt
F&B Operations Manager



Gutes Essen für Ihr gutes Gefühl:
Vom Einkauf der Lebensmittel bis
hin zu deren Weiterverarbeitung in
unserer Küche verbürgen wir uns für
die Qualität und Güte unserer Speisen

Danny Jäger
Food Manager

Täglich von 18.00 - 23.00 Uhr geöffnet.

Sehr verehrter Gast,

am Abend können Sie zwischen unserem à la carte-Angebot
oder unseren täglich wechselnden

Abendbüfets

im Restaurant »DÜNENFEIN« in der Zeit von 18 bis 21 Uhr wählen:

montags:	VITAL BÜFETT
dienstags:	OSTSEERAUM BÜFETT
mittwochs:	EXOTISCHES BÜFETT
donnerstags:	REGIONALES BÜFETT
freitags:	FISCH BÜFETT
samstags:	MEDITERRANES BÜFETT
sonntags:	NEPTUN BÜFETT

Stellen Sie sich Ihr Menü aus abwechslungsreichen, frischen
und leichten Gerichten von der Vorspeise bis zum Dessert
nach Ihren Wünschen zusammen!

Preis pro Gast: 42 €

Schlemmen Sie nach Herzenslust, wir wünschen Ihnen:

Guten Appetit!

KALTE SPEISEN

Geräucherter Rotholzlachs^A

Wildkräutersalat, rosa Pfefferbeeren & Safrangel

12,00 €

Feines von der Jacobsmuschel^A

Kresse & Kräuter

- konfiert in Safran, gebeizt, sautiert -

15,00 €

Geräucherte Wachtelbrust^{5,A}

Hibiskus-Chili-Glace

Wildkräutersalat & schwarze Nüsse

15,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet^A

Pinienkerne, Parmesan, Rauke

gebeiztes Eigelb und warme Tomate

Olivenöl & Balsamico

14,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

S U P P E N

Doppelte Rinderkraftbrühe^{13,A}

mit seinen Markklößchen & Wurzelgemüse

9,00 €

Samtsuppe vom Hummer^{13,A}

mit eigener Einlage

10,00 €

Crèmesuppe von der Schwarzwurzelsuppe^A

Wintertrüffel

12,00 €

»NEPTUNs Bouillabaisse«^{13,A}

mit Garnele, Muscheln, Knurrhahn & Safranfäden

12,00 €

F I S C H

Gebratene Warnemünder Scholle^A

Gurkengemüse & Dillkartoffeln

22,00 €

Gebratener Wolfsbarsch^{13,A}

Rotweinbutter, Kirschtomaten & Orangen-Risotto

24,00 €

- kleine Portion 19,00 € -

Pochierter Lachs^{13,A}

Safransauce, sautierter Blattspinat & Kaviarkartoffel

24,00 €

Konfiertes Kabeljau^{13,A}

in Gewürz-Butter, Safran-Spitzkohl & Erbsencreme

24,00 €

- kleine Portion 19,00 € -

Zander auf der Haut gebraten^{13,A}

körnige Champagner-Senfsauce, Wurzelgemüse & Drillinge

24,00 €

Ganze gebratene Nordsee-Seezunge^A - Müllerinart

Mandeln, Petersilie, zweierlei Saucen

Blattspinat, Crème fraîche Kartoffeln & Kresse

36,00 €

FLEISCH

Saltimbocca von der Maispoularde^{13,A}

- mit Salbei und Schinken unter der Haut -
Zucchini Gemüse & gebackene Süßkartoffel

24,00 €

Kalbsleber Berliner Art^{13,A}

Portweinjus, Apfel, geschmorten Zwiebeln
Kartoffelstampf & Kresse

24,00 €

- kleine Portion 19,00 € -

Wiener Schnitzel klassisch^A

- aus der Kalbshüfte -
Preiselbeeren & warmen Kartoffel-Gurkensalat

24,00 €

Argentinisches Rinderfilet^{13,A}

Neptun Gewürzbutter, knuspriger Speck
Ofentomate, Bohnenbündchen
Schmorschalotten & Kartoffelgratin

32,00 €

VEGETARISCH

Pappardelle mit Wintertrüffel^A

Spitzkohl & grüner Spargel

24,00 €

Risotto alla Milanese¹⁵

Safran, Parmesan

gebratener Chicorée & Kirschtomate

22,00 €

- kleine Portion 17,00 € -

Kichererbsen-Kroketten^A

geröstete Winterrübchen & Sojaquark mit Kräutern

- vegan -

22,00 €

Gefüllte Kürbis-Frischkäsetaschen^A

Rauke, Cashewkerne & schwarze Walnuss

22,00 €

REGIONAL

-Immer eine gute Wahl-

Bei aller Kreativität & Liebe zum Neuen hat unser Küchenteam auch eine kleine Schwäche für Gerichte und Produkte, wie man sie von zu Hause und aus dem eigenen Garten kennt. Daher liegt uns die regionale & saisonale Küche sehr am Herzen.

Forelle^A - Müllerinart^A

Mandeln, Blattspinat & Petersilienkartoffeln

20,50 €

Severiner Hähnchensteak aus der Keule^A

Zucchinigemüse & Kartoffelgratin

22,00 €

Wildschweinrücken aus unseren Wäldern^{13,A}

unter Kräuterkruste

weiße Rüben & Rote Bete-Kartoffelschnee

24,00 €

- kleine Portion 19,00 € -

#hotelneptunschmeckt auf instagram

DESSERTS

Sanddornquark^{1,12,13,A}

Vanille-Biskuit & Preiselbeersorbet

Dazu servieren wir Ihnen ein 0,1 l Glas »Floralis Moscatel Oro«.

9,00 €

Zitronentartelette^A

Baiser, Feige & Mascarponecrème

9,00 €

Apfelbeignets^A

weißes Schokoladeneis & Trüffel-Pekannuss

9,00 €

Baileys Crème brûlée^{13,A}

Schokoladenbrownie & Schneeballpraline

9,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

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 |
| 5 Geschwefelt/Sulfite | 10 Chininhaltig | A Kennzeichnung s. Allergenkarte |

Candle-Light-Dinner

Konfierte Wildtaubenbrust auf Maiscrème^A

Kräuterseitling & Kresse

Crèmesuppe von der Schwarzwurzel^A

Wintertrüffel

Filet vom Wolfsbarsch^{13,A}

Rotweinbutter & Orangen-Risotto

Tournedo vom Rinderfilet unter Gewürzkruste^A

Bohnen, Paprika-Mikado & Kartoffelbaumkuchen

Baileys Crème brûlée^{13,A}

Schokoladenbrownie & Schneeballpraline

89 € - für 2 Personen

KULTURELLES

in der Sky - Bar



Leipziger Pfeffermühle 2019

Wir begrüßen die "Leipziger Pfeffermühle" in der Sky-Bar des Hotel NEPTUN.

Seit nun schon 60 Jahren streut die "Mühle" ihren scharfen Pfeffer
in das politische Zeitgeschehen.

Sie gehört damit zu den ältesten und bekanntesten Kabarettis der deutschen Kleinkunstszene.

Die "Pfeffermüller" setzen dabei auf eine Mischung aus zeitgemäßer Unterhaltung
und künstlerischer Tradition. Neben bissigen Pointen und deftigem politischen Witz
gibt es geschliffene Dialoge, komödiantische Spielszenen und Gesangsnummern,
die unter die Haut gehen.

Veranstaltungstermine:

- Sonntag, den 28 April - "da capo"
- Sonntag, den 26.Mai - "FAIRBOTEN"
- Sonntag, den 23. Juni - "Agenda 007"
- Sonntag, den 21. Juli - "Provinzredaktion"
- Sonntag, den 25. August - "Wir verschlafen das"

Einlass: 19.00 Uhr

Beginn: 19.30 Uhr

Preis pro Person: 22 €

UNSERE RESTAURANTS

Lobby - Bar

täglich ab 10.00 Uhr

BROILER & WEINECK

täglich von 11.30 bis 22.00 Uhr

Café PANORAMA

täglich von 13.00 bis 18.00 Uhr

Sky - Bar

freitags & samstags ab 20.30 Uhr

SONNTAGS BRUNCH

von 11.30 bis 14 Uhr

von der Eisinsel mit Austern, Muscheln, Krebsen & Garnelenspießen,
über Lachs unter der Kruste und Roastbeef bis hin zu
Köstlichkeiten aus der hauseigenen Pâtisserie,
Schokobrunnen und vielem mehr...

40 € pro Gast

Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung und Vorbestellung.

#hotelneptunschmeckt auf instagram