

Sehr verehrter Gast,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem

» G E N U S S H A F E N «

*...dem maritimen Restaurant in Warnemünde
mit Meeresblick von allen Plätzen,
Kapitänsdeck und traumhafter Sommerterrasse.*

Leichte Köstlichkeiten voller Kreativität verwöhnen hier Ihren Gaumen, die Spezialitäten aus der hauseigenen Patisserie, erlesene Weine sowie ein exzellenter Service runden Ihr Genusserlebnis bei uns ab.

Wählen Sie zwischen unseren meisterhaft frisch für Sie zubereiteten Speisen: ob fangfrischer Fisch, frische Austern und Hummer, regionale Hausspezialitäten, ausgewählte Fleischgerichte oder einem Candle-Light-Dinner.

Für einen besonderen Wunsch oder bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Mitarbeiter. Unsere Köche, Kellner, Küchen- und Serviermeister beraten Sie gern und mit Vergnügen.

*Bitte denken Sie daran, dass
„gute Dinge eine Weile brauchen“ - so auch ein gutes Essen seine Zeit...*

Angenehmes Verweilen in unserem Hause wünschen Ihnen

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.

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

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

SUPPEN

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 €

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 €

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 €

Konfierter 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 €

KAVIAR – DELIKATESSEN

<i>Forellen-Kaviar</i>	100 g	33,00 €
<i>Maränen-Kaviar</i>	50 g	45,00 €

auf gestoßenem Eis mit Butter^A & Toast^A,
Zitrone, feine Zwiebelwürfel, frische Kräuter

AUSTERN & HUMMER

- aus unserem Seewasserbassin -

Frische Austern auf Flockeneis Stück: 4,50 €

Austern auf Blattspinat^{2,A} 3 Stück: 15,00 €
mit einer Käse-Emulsion überbacken 6 Stück: 28,00 €

Hummer Thermidor^A mit Pistazienreis

Hummer am Tisch aufgebrochen mit Butter^A und Toast^A

Preis für 100 g Lebendgewicht: 12,50 €

Wir verwenden ausschließlich lebenden Hummer
mit einem Gewicht von 600 g bis 1300 g,
den wir Ihnen auf Wunsch vor der Zubereitung gern lebend präsentieren.

Anschließend benötigt Ihr Hummer Zeit für die Zubereitung.

#hotelneptunschmeckt auf instagram

TRADITIONNELLES

Tatar vom Weiderind^A

Zwiebeln, Oliven, Sardellen & Kaviar-Ei

- am Tisch zubereitet -

24,00 € - für eine Person / 44,00 € - für zwei Personen

Chateaubriand^{13,A}

Sauce Béarnaise, Schmorschalotten, Bohnenbündchen
Ofentomate, Ratatouille & Kartoffelbaumkuchen

- ab zwei Personen, am Tisch tranchiert -

36,00 € pro Person

Angeldorsch – wie ihn die Warnemünder lieben^A

im Wurzelsud gesotten, braungerührte Senfbutter & Petersilienkartoffeln

- für zwei Personen, am Tisch filetiert -

48,00 €

Ostsee-Steinbutt aus dem Rohr^{1,A}

Forellen-Kaviar-Sauce, Blattspinat & geschwenkte Kartoffeln

- für zwei Personen, am Tisch filetiert -

89,00 €



Handwerk
&
Service

Gönnen Sie sich den Moment der Auszeit und zelebrieren Sie
das Service-Erlebnis der Zubereitung Ihres kulinarischen Speisegenusses.

- Unsere Klassiker nehmen eine längere Zubereitungszeit für sich in Anspruch. -

#hotelneptunschmeckt auf instagram

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 Koffeinhalzig | |
| 5 Geschwefelt/Sulfite | 10 Chininhalzig | A Kennzeichnung s. Allergienkarte |

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