

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 eine unserer individuell für Sie kreierte Menü-Empfehlungen unseres Küchenchefs Michael Sellmann.

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 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr geöffnet.

»WASSERKARTE«

BADOIT

Natürliches Mineralwasser „Medium Sparkling“ mit Quellsäure
-aus St. Galmier an der Loire, Frankreich-

Flasche 1,0 l – 9,80 €

LIZ

Natürliches Mineralwasser, Still oder „Sparkling“ mit Kohlensäure versetzt
-Privatquelle, Bad Vilbel, Familie Hinkel-

Karaffe 0,75 l – 9,20 €

Acqua Panna

Stilles, natürliches Mineralwasser aus der Toskana
-aus dem Hause S.Pellegrino, nördlich von Florenz-

Flasche 0,75 l – 7,80 €

Staatl. Fachingen Gourmet NATURELL

Stilles Premium-Mineralwasser ohne Kohlensäure
-Fachingen Heil- und Mineralbrunnen, Fachingen-

Flasche 0,75 l – 6,90 €

Staatl. Fachingen Gourmet STILL oder MEDIUM

Mild moussierendes Premium-Mineralwasser, natürlicher Quellsäure-Gehalt (1,5 g/l)

Fein perlendes Premium-Mineralwasser, unaufdringlicher Kohlensäure-Gehalt (4,8 g/l)

-Fachingen Heil- und Mineralbrunnen, Fachingen-

Flasche 0,75 l – 6,90 €

Glashäger Mineralwasser Classic

Natürliches Mineralwasser mit prickelnder Kohlensäure versetzt
-Glashäger Brunnen, Bad Doberan-

Flasche 0,75 l – 6,90 €

A U S T E R N

Frische Austern

mit Zitrone & Baguette

Stück: 4,50 €

Überbackene Austern^{2,A}

auf Blattspinat & Baguette

3 Stück: 15 € 6 Stück: 28 €

K A V I A R

Forellen-Kaviar

100 g: 33 €

Maränen-Kaviar

-eine Lachsart aus dem Müritzsee-

50 g: 45 €

auf gestoßenem Eis mit Butter^A, Zitrone und Toast^A

#hotelneptunschmeckt auf instagram

KALTE SPEISEN

Caesar Salad^{2,^}

knackiger Romana Salat, Caesar-Dressing,
Gurke, Tomate, Parmesan & Knoblauch-Croûtons -vegetarisch- 11,50 €

Genießen Sie dazu:

Gebratene Putenbrust -110g- 4,50 €

Gebratenes Filetsteak -110g- 10,00 €

Gebratene Riesengarnelen[^] -3 Stück- 10,50 €

Mild geräucherte Wachtelbrüste^{2,3}

Orangengel,
Rote Beete-Kartoffelsalat & Ziegenkäse-Pistazien-Lolli 12,50 €

Lachs-Heilbutt-Carpaccio[^]

Orangen-Zimt-Pesto & Rucola 16,00 €

SUPPEN

Kürbis-Apfel-Suppe[^]

geröstete Kerne & Öl -vegetarisch- 7,00 €

Warnemünder Fischhändlersuppe[^]

verschiedene Fischeinlagen & Wurzelgemüse 8,50 €

Cremesuppe vom Hummer[^]

eigene Einlage & Kerbel 9,75 €

F I S C H

- g e b r a t e n -

Warnemünder Scholle^{2,3,A}

Safran-Gurken-Gemüse & Kräuterkartoffeln 21,00 €

Dorschfilet^{2,3,A}

lauwarmes Kartoffel-Kürbiskern-Ragout 22,00 €

Gurkensalat kleine Portion 18,00 €

Zanderfilet^A

geschwenkte Tomaten & Erbsen-Risotto kleine Portion 23,50 €

19,00 €

Lachsfilet^A

Vanille-Wirsing & gebutterte Kartoffeln kleine Portion 22,50 €

18,50 €

Nordsee-Seezunge^A

Blattspinat, geklärte Butter & Kartoffelpüree 32,50 €

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

Forellen-Kaviarrahm, Algensalat,
Blattspinat & geschwenkte Kartoffeln



89,00 €

Unser Küchenchef empfiehlt den Ostsee-Steinbutt, welcher mit *Neptun Gourmet Salz* zubereitet wurde.

#hotelneptunschmeckt auf instagram

H U M M E R

AUS UNSEREM SEEWASSERBASSIN

Hummer Thermidor^{2,A}

o d e r

Hummer am Tisch aufgebrochen mit Cognac-Schaum^A und Aioli^{1,3,12,A}

Dazu reichen wir Butter^A & Toast^A oder Pistazienreis^A.

Preis für 100 g Lebendgewicht: 11,50 €

Wir verwenden ausschließlich lebenden Hummer
mit einem Gewicht von 500 g bis 1300 g,
den wir Ihnen auf Wunsch gern vor der Zubereitung lebend präsentieren.

F L E I S C H

Geschmorte Rinderroulade^{3,A}

Rotkohl, Babyapfel & Kartoffelklöße 22,50 €

Gebratenes Kalbsschnitzel^A

Kräuterseitlinge, 24,50 €

Rucola-Crunch & Kartoffel-Rauch-Püree kleine Portion 19,50 €

Filet vom Herford Rind^{13,A}

Portweinsauce, 29,50 €

Romanesco & Kartoffel-Steckrübenpüree kleine Portion 24,50 €

VEGETARISCH

Ravioli^A

getrüffeltes Gemüse & Grana Padano

14,50 €

Geschmetzeltes vom Seitan^A

Waldpilze, Paprika, Zucchini & Pappardelle

16,50 €

Risotto^A

Rucola, gebratener Kürbis & Walnüsse

16,00 €

»PriSecco Rotfruchtig«



Apfelsaft mit heimischem Früchtemix:
Birne, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere,
Holunderbeere, Quitte & Limette.

Ein erfrischender & feinperlig prickelnder Piccolo
aus der Manufaktur Jörg Geiger.



#hotelneptunschmeckt auf instagram

REGIONAL & SAISONAL

-Immer eine gute Wahl-

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

Gedünstetes Filet vom Angeldorsch^{2,A}

süße Senfbutter, Wurzelgemüse & Kräuterkartoffeln

19,50 €

- kleine Portion 16,00 € -

Ragout vom Dobbertiner Damhirsch^{3,A}

Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße

19,50 €

- kleine Portion 16,50 € -

Gebratener Bodden Aal^A

Dillsauce,

Schmorgurken & Petersilienkartoffeln

24,00 €

»HUMMER-MENÜ«

-Eine exzellente Wahl mit Verweildauer Ihrerseits & fangfrisch mit Zubereitungszeit unsererseits-

Amuse bouche

Halber Hummer mit Vanille^{13,A}

Wakame, Kaviar-Cone & Shiso

Hummersuppe^A

Hummer Thermidor

o d e r

Hummer am Tisch aufgebrochen

Schokoladen-Brownie^{1,3,13,A}

Williams Christ Birnen-Trifle & Eis von der Tahiti-Vanille

80 € für eine Person

150 € für zwei Personen

Zum Hummer-Menü empfehlen wir Ihnen Champagner aus dem Hause Taittinger.

#hotelneptunschmeckt auf instagram

MENÜ – EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

Amuse bouche

Mild geräucherte Wachtelbrüste^{2,3}

Orangengel,

Rote Beete-Kartoffelsalat & Ziegenkäse-Pistazien-Lolli

Kürbis-Apfel-Suppe^A

geröstete Kerne & Öl

Ragout vom Dobbertiner Damhirsch^{3,A}

Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße

Crème brûlée^{1,3,A}

Bratapfeleis & Schokoladen Petit Four

38,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2013 Château du Moulin Rouge Cru Bourgeois, Château du Moulin, RougeHaut-Médoc, Bordeaux, Frankreich

#hotelneptunschmeckt auf instagram

Candle-Light-Dinner

Gänselebermousse auf Aprikosenbrot^{2,3,A}
Quinoa-Popcorn, vanillierte Maiscreme,
Granatapfelkerne & Kresse

Getrüffelte Pastinaken-Kartoffelsuppe^A
roter Pfeffer & Kerbel

Gebratener Ostseedorsch^{2,3,A}
Erbsen-Risotto & Rohschinken-Chip

Filet vom Herford Rind^{13,A}
Portweinsauce, Romanesco & Kartoffel-Steckrübenpüree

Mandel-Zimt-Kuchen^{1,3,13,A}
Mandarinenöl-Sorbet,
Gewürz-Trinkschokolade & Schneeballpraline

89 € - für 2 Personen

Unsere Weinempfehlung:
2012 Tempranillo »Celeste«, Crianza, D.O. Ribera del Duero, Miguel Torres, Spanien

#hotelneptunschmeckt auf instagram

DESSERTS & KÄSE

Mandel-Zimt-Kuchen^{1,3,13,A}

Mandarinenöl-Sorbet,
Gewürz-Trinkschokolade & Schneeball-Praline 9,00 €

Crème brûlée^{1,3,A}

Bratapfeleis & Schokoladen Petit Four 9,00 €

Variation von der Orange^{1,2,3,13,A}

Eis, Mousse & Gratin 9,00 €

Schokoladen-Brownie^{1,3,12,A}

Williams Christ Birnen-Trifle & Eis von der Tahiti-Vanille 9,00 €

Regionale Käsesorten^{1,3,5,A}

Salitzer Hofkäse, Ziege-Deichgraf,
Hohenwiedener Weichkäse, »Das Schwarze Schaf«,
Tomaten-Aprikosen-Chutney & Fruchtebrot 18,00 €

#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. Allergienkarte |