

*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.

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.

# *Candle-Light-Dinner*

## *Geräucherte Wildtaubenbrust<sup>A</sup>*

Fenchelcreme  
Johannesbeer-Gel & Süßdolde

\*\*\*\*\*

## *Pfifferlings-Cremesuppe<sup>A</sup>*

Ahornsirup & Rucola

\*\*\*\*\*

## *Gebratenes Dorschfilet<sup>A</sup>*

Sanddorn-Perlgraupen-Risotto & Salicornes

\*\*\*\*\*

## *Filet und Schulter vom Wiesenkalb<sup>13,A</sup>*

Sauce Béarnaise, grüner Spargel  
gelbe Möhren & Selleriepüree

\*\*\*\*\*

## *Vanille-Crème brûlée<sup>A</sup>*

Apfel, Minze & weißes Schokoladeneis

89 € - für 2 Personen

# A U S T E R N

---

## *Frische Austern<sup>^</sup>*

mit Zitrone & Baguette

Stück: 4,50 €

## *Überbackene Austern<sup>2,^</sup>*

auf Blattspinat & Baguette

3 Stück: 15 €

6 Stück: 28 €

# K A V I A R

---

## *Forellen-Kaviar<sup>^</sup>*

100 g: 33 €

## *Maränen-Kaviar<sup>^</sup>*

-eine Lachsart aus dem Müritzsee-

50 g: 45 €

Butter<sup>^</sup>, Zitrone und Toast<sup>^</sup>

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# KALTE SPEISEN

---

## *Caesar Salad*<sup>A</sup>

knackiger Romana Salat, Caesar-Dressing 12,00 €  
Gurke, Tomate, Grana Padano & Knoblauch-Croûtons

Genießen Sie dazu:

Gebratene Putenbrust -110g- 4,50 €  
Gebratenes Rinderfilet -110g- 10,00 €

## *Norddeutsche Tapas*<sup>3,A</sup>

Lachsforelle auf Apfel-Kartoffelcreme 17,50 €  
Katenschinken mit grünem Spargelsalat  
Matjes-Cone mit Wachtelei, karamellisierter Ziegenkäse & Pumpernickel

## *Geräucherte Wildtaubenbrust*<sup>A</sup>

Fenchelcreme, Johannesbeer-Gel & Süßdolde 18,50 €

# SUPPEN

---

*Kürbiscremesuppe*, Röstzwiebel-Kürbiskern-Pesto<sup>A</sup> 7,50 €

## *Pfifferlings-Cremesuppe*<sup>A</sup>

Ahornsirup & Rucola 8,50 €

*Cremesuppe vom Hummer* eigene Einlage & Kerbel<sup>1,4,13,A</sup> 9,75 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# F I S C H

- g e b r a t e n -

---

## *Warnemünder Scholle<sup>A</sup>*

Schmorgurken & Butterkartoffeln

22,00 €

## *Dorschfilet<sup>A</sup>*

Tomaten

Romanesco & Wildkräuter-Kartoffelpüree

22,50 €

## *Zanderfilet<sup>A</sup>*

Chicorée, Paprika & Erbsen-Risotto

24,50 €

-kleine Portion- 19,00 €

## *Lachsfilet<sup>A</sup>*

Kräuterseitlinge

geräucherte Rosinen & Kartoffelstampf

24,50 €

-kleine Portion- 19,00 €

## *Nordsee-Seezunge<sup>A</sup>*

Blattspinat & Nussbutter-Kartoffelpüree

32,50 €

## *Ostsee-Steinbutt aus dem Rohr<sup>1,A</sup> - 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

# HUMMER

## AUS UNSEREM SEEWASSERBASSIN

---

*Hummer Thermidor<sup>2,A</sup>*

o d e r

*Hummer am Tisch aufgebrochen mit Cognac-Schaum<sup>13,A</sup> und Aioli<sup>1,3,12,A</sup>*

Dazu reichen wir Butter<sup>A</sup> & Toast<sup>A</sup> oder Pistazienreis<sup>A</sup>.

Preis für 100 g Lebendgewicht: 11,50 €

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

# FLEISCH

---

*Kalbsschnitzel<sup>A</sup>*

Kräuterseitlinge & Kartoffel-Kräuterpüree

24,50 €

*Filet vom Angus Ochsen<sup>A</sup>*

Kirschtomaten, grüner Spargel & Selleriepüree

180 g – 29,50 € / 130 g – 24,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# VEGETARISCH

---

*Barther Strauchtomaten Consommé<sup>A</sup>*

Concassée & Frühlingslauch

7,50 €

*Pilz-Risotto<sup>A</sup>*

Kirschtomaten & Rucola

16,50 €

*Pappardelle mit Rucola-Pesto<sup>A</sup>*

Tomaten, Pilze, Cashew-Kerne & Grana Padano

16,50 €

*Geflämmter Mandelgrieß<sup>A</sup>*

Schokoladenmousse & Aprikosen-Sorbet

- vegan -

9,00 €

# 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.

## *Warnemünder Fischhändlersuppe<sup>A</sup>*

verschiedene Fischeinlagen & Wurzelgemüse

8,50 €

## *Severiner Hähnchen<sup>A</sup>*

Sanddorn-Paprika, gebratener Chicorée & Kräuter-Kartoffelstampf

17,00 €

## *»NEPTUNs Labskaus«<sup>2,3,A</sup>*

Ostseefisch, Pökelfleisch, Rote Bete, Matjes & Spiegelei

19,00 €

## *Regionale Käsesorten<sup>A</sup>*

Trauben-Chutney & Früchtebrot

18,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram



# »HUMMER-MENÜ«

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

---

*Amuse bouche*

\*\*\*\*\*

*Halber Hummer mit Vanille*<sup>13,A</sup>

Wakame, Kaviar-Cone & Shiso

\*\*\*\*\*

*Hummersuppe*<sup>1,4,13A</sup>

\*\*\*\*\*

*Hummer<sup>A</sup> Thermidor*

o d e r

*Hummer<sup>A</sup> am Tisch aufgebrochen*

\*\*\*\*\*

*Variation von der Zwetschge*<sup>1,2,A</sup>

Sorbet, Mousse & Gratin

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*

\*\*\*\*\*

*Norddeutsche Tapas*<sup>3,A</sup>

Lachsforelle auf Apfel-Kartoffelcreme

Katenschinken mit grünem Spargelsalat, Matjes-Cone mit Wachtelei  
karamellisierter Ziegenkäse & Pumpernickel

\*\*\*\*\*

*Kalbsschnitzel*<sup>A</sup>

Kräuterseitlinge & Kartoffel-Kräuterpüree

\*\*\*\*\*

*Heidelbeer-Joghurttörtchen*<sup>1,2,A</sup>

Schokolade & Mandel-Crumble

46,00 € pro Person

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# DESSERTS

---

## *Mecklenburger Rote Grütze<sup>A</sup>*

Vanillecreme, Pumpernickel & Schlagsahne

8,00 €

## *Variation von der Zwetschge<sup>1,2,A</sup>*

Sorbet, Mousse & Gratin

9,00 €

## *Heidelbeer-Joghurttörtchen<sup>1,2,A</sup>*

Schokolade & Mandel-Crumble

9,00 €

## *Vanille-Crème brûlée<sup>1,2,A</sup>*

Apfel, Minze & weißes Schokoladeneis

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   |

# » G A N S S C H Ö N L E C K E R «

---

*Gänsepunsch*  
Trüffelklößchen

8,50 €

*Knusprig gebratene Gänsebrust*  
mit Maronen, Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelkloß

24,50 €

*Lebkucheneis*  
heiße Glühkirschen & Schlagsahne

9,00 €

## S O N N T A G S B R U N C H

*von 11.30 bis 14 Uhr*

*geliebte  
Klassiker*

mit Entenkeule in Backpflaumensauce, Sauerkirsch-Rotkohl,  
Lachs unter der Kruste bis hin zu  
Köstlichkeiten aus der hauseigenen Pâtisserie,  
und vielem mehr...

40 € pro Gast

Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung und Vorbestellung.

#hotelneptunschmeckt auf instagram