

# *Herzlich Willkommen*



Sehr verehrter Gast,  
wir heißen Sie herzlich bei uns willkommen  
und 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!*

# *Candle-Light-Dinner*

*Konfierte Wildtaubenbrust auf Maiscrème<sup>A</sup>*

Kräuterseitling & Kresse

\*\*\*\*\*

*Crèmesuppe von der Schwarzwurzel<sup>A</sup>*

Wintertrüffel

\*\*\*\*\*

*Filet vom Wolfsbarsch<sup>13,A</sup>*

Rotweinbutter & Orangen-Risotto

\*\*\*\*\*

*Tournedo vom Rinderfilet unter Gewürzkruste<sup>A</sup>*

Bohnen, Paprika-Mikado & Kartoffelbaumkuchen

\*\*\*\*\*

*Baileys Crème brûlée<sup>13,A</sup>*

Schokoladenbrownie & Schneeballpraline

89 € - für 2 Personen

# MENÜ – EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

---

*Amuse bouche*

\*\*\*\*\*

*Wild-Kraftbrühe*<sup>13,A</sup>

Steinpilzravioli & alter Sherry

\*\*\*\*\*

*Filetsteak vom argentinischen Weiderind*<sup>13,A</sup>

Rotweinzwiebeln, NEPTUN's Gewürzbutter

Röstgemüse & Gratin

\*\*\*\*\*

*Warmer Schokoladenkuchen*<sup>A</sup>

Eis von der Tahiti-Vanille & Bratapfelmousse

44,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# V O R S P E I S E N

---

## *Geräucherter Rotholzlachs<sup>A</sup>*

Wildkräutersalat, rosa Pfefferbeeren & Safrangel

12,00 €

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

Kürbis-Zimt-Kompott & Walnüsse

12,50 €

## *Carpaccio vom Rinderfilet<sup>A</sup>*

Cipriani-Sauce und Rauke  
Kirschtomate & gehobelter Parmesan

15,00 €

## *Bündner Fleisch mit Kürbiskompott<sup>A</sup>*

schwarze Walnuss & Feldsalat

15,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# SUPPEN

---

*Samtsuppe vom Muskatkürbis<sup>A</sup>*  
mit seinen Kernen & Öl

8,00 €

»NEPTUNs Bouillabaisse«<sup>A</sup>  
mit allerlei Fisch & Safran

10,00 €

*Wild-Kraftbrühe<sup>13,A</sup>*  
Steinpilzravioli & alter Sherry

10,00 €

*Samtsuppe vom Hummer<sup>13,A</sup>*  
mit eigener Einlage

10,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# KAVIAR – DELIKATESSEN

---

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

auf gestoßenem Eis mit Butter<sup>^</sup> & Toast<sup>^</sup>,  
Zitrone, feine Zwiebelwürfel, frische Kräuter

# AUSTERN & HUMMER

- aus unserem Seewasserbassin -

---

*Frische Austern auf Flockeneis* Stück: 4,50 €

*Austern auf Blattspinat<sup>2,^</sup>* 3 Stück: 15,00 €  
mit einer Käse-Emulsion überbacken 6 Stück: 28,00 €

*Hummer Thermidor<sup>^</sup> mit Pistazienreis*

*Hummer am Tisch aufgebrochen mit Butter<sup>^</sup> und Toast<sup>^</sup>*

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.

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# F I S C H

---

## *Gebratene Warnemünder Scholle<sup>^</sup>*

Gurkengemüse & Dillkartoffeln 22,00 €

## *Auf der Haut gebratenes Zanderfilet<sup>^</sup>*

Spitzkohl, Estragon  
konfierte Tomate & Dauphine Kartoffeln kleine Portion 23,50 €  
18,50 €

## *Pochiertes Lachsfilet<sup>^</sup>*

Safransauce, sautierter Blattspinat & Wildreis kleine Portion 23,50 €  
19,00 €

## *»Fischteller«<sup>^</sup>*

Dorsch-, Zander- und Lachsfilet, 28,00 €  
Riesengarnele, Hummersauce,  
winterliches Gemüse & Petersilienkartoffeln

## *Riesengarnelen »provenzalische Art«<sup>^</sup>*

Kirschtomaten, Knoblauch, Oliven & Rosmarin-Kartoffeln 28,00 €

## *Ganze gebratene Nordsee-Seeszunge<sup>^</sup> - Müllerinart*

Mandeln, Petersilie, zweierlei Saucen 36,00 €  
Blattspinat, Crème fraîche Kartoffeln & Kresse

## *Ostsee-Steinbutt aus dem Rohr<sup>^</sup> - für zwei Personen*

Forellen-Kaviar-Sauce  
Blattspinat & geschwenkte Kartoffeln 89,00 €



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



# FLEISCH

---

## *Tatar vom Weiderind<sup>A</sup>*

Zwiebeln, Oliven 24,00 €  
Sardellen & Kaviar-Ei

## *Glasierte Brust von der Maispoularde<sup>A</sup>*

Ratatouille & Süßkartoffel aus dem Ofen 24,00 €

## *Wiener Schnitzel klassisch<sup>A</sup>*

Zitrone, Preiselbeeren 24,00 €  
grüner Salat & Kartoffelstampf

## *Knusprig gebratene Gänsebrust<sup>A</sup>*

Maronen, Rotkohl 24,50 €  
Bratapfel & Kartoffelkloß

## *Filetsteak vom argentinischen Weiderind<sup>13,A</sup>*

Rotweinzwiebeln, NEPTUN's Gewürzbutter 29,00 €  
Röstgemüse & Gratin

# 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.

## *Karpfen<sup>A</sup>*

blaugesotten im Kräuterfond  
Apfel-Sahneerrettich & Kräuterkartoffeln

19,50 €

## *Filet vom Dorsch<sup>A</sup>*

im Wurzelsud gesotten  
braungerührte Senfbutter & Petersilienkartoffeln

19,50 €

- kleine Portion 16,50 € -

## *Geschmortes Ragout vom Reh<sup>13,A</sup>*

Maronen, Rübchen  
Preiselbeerbirne & Haselnusspätzle

26,00 €

#hotelneptunschmeckt auf instagram

# VEGETARISCH

---

*Mille-Feuille vom geräucherten Tofu<sup>A</sup>*  
mit gerösteten Gemüse

18,00 €

*Cremiges Risotto<sup>A</sup>*  
Pistazien  
Rucola & Kräutersalat

18,00 €

*Frische Linguine<sup>A</sup>*  
grüner Spargel, Parmesan & Trüffelsauce

24,00 €



---

*»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

# DESSERTS

---

## *Maronen-Zitronenkuchen*<sup>13,A</sup>

Granatapfeleis & Pistazien-Crumble

9,00 €

## *Kürbiskernparfait*<sup>13,A</sup>

marinierte Orangen & Luftschokolade

9,00 €

## *Zimtbrownie*<sup>13,A</sup>

Matcha-Mousse & Glühweinsorbet

9,00 €

## *Warmer Schokoladenkuchen*<sup>A</sup>

Eis von der Tahiti-Vanille & Bratapfel-Mousse

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 siehe Allergienkarte |

Hinweis: Kreuzkontaminationen können generell nicht ausgeschlossen werden.