

Vorweg & zwischendurch.

Steinpilzcrèmesuppe A,G,L

getrübelter Brotchip

7,90



Kürbissuppe L

kandierte Walnüsse

7,50



Rostocker Fischtopf A,B,D,I,L,N

nach Originalrezept
Meeresfrüchte, Kohlrabi, Erbsen,
Filet vom Kabeljau

Vorsuppe 9,90 // Hauptgang 15,90

Carpaccio vom Rind G,L

Apfel-Kürbis-Chutney, Feldsalat,
Grana Padano

12,90

Caesar's Salat A,G,L

Romanasalat, Caesar's Dressing,
Croûtons, Parmesan 7,90

mit Fetakäse G 9,90

mit Landschinken Z 10,90

mit gebratener Hähnchenbrust 10,90

mit gebratenen Garnelen 12,90

Elsässer Flammkuchen

A,G,J,2,5,10

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln
im Steinofen gebacken

Tapa 3,90 // Portion 9,90

Kartoffelreibekuchen A,G,L,2,3,5

geräucherter Lachs, marinierter Salat,
Kräutercrème

9,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.
Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter

Warme Küche bis 22:00, Tapas bis 0:00 Uhr.

Vegetarisch um die Welt.

Mediterrane Linsenlasagne

A,C,G,L frisch aus dem Ofen, Dauer ca. 15-20 Min

geschmorte Tomaten

13,90



Vollkornspaghetti A,L

Rucola-Haselnuss-Pesto,
Tomatenchutney, geröstete Haselnüsse

10,90



Couscous Chili A,G,L

im Zimt-Strudelnest,
gebratener mariniertes Pak Choi

12,90



Unsere Weinempfehlungen:

2016 Viña Esmeralda

85% Muscat d'Alexandrie,

15% Gewürztraminer

Weingut Miguel Torres, Catalunya /
Spanien

Glas 0,2l 7,60 // Flasche 26,60

2010/13 Grüner Veltliner, trocken

Weingut Studeny, Weinviertel /
Österreich

Glas 0,2l 8,20 // Flasche 28,00

Für hinterher:

Traubentörtchen A,C,G,L,8

frisch aus dem Ofen, Dauer ca. 15-20 Min

Marzipan, Rosinen, Baiser

7,90

Warmes

Schokoladenküchlein A,C,G,3,8

Zimtpflaumen, Vanillesoße

6,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.
Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter

Warme Küche bis 22:00, Tapas bis 0:00 Uhr.

WEINWIRTSCHAFT

Klassiker & regional.

Spanferkelbäckchen A,G,L

Apfel-Calvados-Soße, Vichy-Karotten,
Kartoffel-Selleriepüree

20,90

Rinderroulade A,G,L

Kirsch-Rotkohl, gebratene Kloßtaler

18,90

Pulled Beef-Burger A,G,L,2

Pulled Beef, Romanasalat, Röstzwiebeln,
gebratene Rosmarinkartoffelspalten,
Coleslaw

14,90

Pizzabrot „Weinwirtschaft“

A,G,2,5

Tomatensugo, Schinken, Rauke,
gehobelter Parmesan

Tapa 4,90 // Portion 12,90

Rostocker Brotzeit A,G,I,L,J,2,5,8

Wurst- und Schinkenspezialitäten
mit Essiggurke

für Einen 10,90 // für Zwei 14,90

Käsespezialitäten G,H,J,L,2

regional und international,
Trauben, Feigensenf, Pumpnickel

für Einen 13,90 // für Zwei 19,90

Rügener Rapsöl – die Delikatesse aus Rambin

können Sie direkt hier für Zuhause
käuflich erwerben.

0,25l Flasche 5,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.
Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter

Warme Küche bis 22:00, Tapas bis 0:00 Uhr.

WEINWIRTSCHAFT

Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Steinbeißer Sous Vide

Hanseatisch 16,90

Weinwirtschaft 19,90

Saisonal 15,90

Steak vom

Schwarzen Heilbutt A

Hanseatisch 18,90

Weinwirtschaft 22,90

Saisonal 17,90

Zanderfilet A

Hanseatisch 18,90

Weinwirtschaft 21,90

Saisonal 17,90

Hanseatisch A,G,L

Schwarzwurzelrisotto, Kümmelmöhre

Weinwirtschaft A,G,L,4,8

Belugalinsen, Vanille-Rote Bete,
Rieslingssoße



Saisonal L

Kürbis-Apfel-Fenchel-Gemüse,
Kräuterkartoffeln

Unsere Weinempfehlung:

2015/16 Ercavio Rosado

Tempranillo

Weingut Más que vinos, Castilla /
Spanien

Glas 0,2l 8,20

Für hinterher:

Tonkabohnen-Crème Brûlée A,C,G,L

Rotes Zitrusragoût

8,50

Haselnuss-Nougat-Parfait A,C,E,G,L

karamellierte Birnen, Kirschgelee

6,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.
Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter

Warme Küche bis 22:00, Tapas bis 0:00 Uhr.

Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Hüftsteak

Hanseatisch	24,90
Weinwirtschaft	23,90
Saisonal	22,90

Hirschrücken

Hanseatisch	23,90
Weinwirtschaft	22,90
Saisonal	21,90

Geräucherte Schweinebacke

Hanseatisch	16,90
Weinwirtschaft	15,90
Saisonal	17,90

Hanseatisch

G,I,L

Pflaumenjus, Waldpilze,
Maronen-Kartoffelstampf

Weinwirtschaft

A,C,G,L

Bratensoße, Walnuss-Rosenkohl,
Anis-Kräuterkartoffeln

Saisonal

A,G,I,L

Grünkohl mit Speck und Zwiebeln,
Sellerie-Apfel-Strudel



Unsere Weinempfehlung:

2014 Chianti

Sangiovese

Weingut Terre di Priori, Toskana / Italien

Glas 0,2l 7,30 // Flasche 25,50

2013 Saperavi

alte, endemische Rebsorte – Barriqueausbau

Weingut Château Mukhrani, Kacheti /
Georgien

Glas 0,2l 8,80 // Flasche 30,00

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.
Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter

Warme Küche bis 22:00, Tapas bis 0:00 Uhr.