

Vorweg & zwischendurch.

Schaumsuppe vom Sankt Anna

Riesling (Lergenmüller) A,D,G,I,L

6,90

mit ganzer gebratener Riesengarnele

10,90

Süßkartoffelsuppe

G,I,L

krosser Rucola, Dinkelcrunch

6,90

Gebackener Frühlings- Fischtopf

A,D,G,I,L

Thunfisch, Zuckerschotenpesto

9,90

Beef Tatar

E,G,J,L

Rote Bete-Cashewkern-Staub, Kresse,
Zitronencreme

10,90

Caesar's Salat

A,G,L

Romanasalat, Caesar's Dressing,
Croûtons, Parmesan

7,90

mit Fetakäse G

9,90

mit Landrauchschinken 2

10,90

mit gebratener Hähnchenbrust

10,90

mit Räucherlachs

11,90

Elsässer Flammkuchen

A,G,J,2,5,10

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln
im Steinofen gebacken

Tapa 3,90 // Portion 9,90

Pizzabrot „Antipasti“

A,G,2,5

Tomatensugo, Grillgemüse,
gehobelter Parmesan

Tapa 4,90 // Portion 12,90

Vegetarisch um die Welt.

Mediterrane Linsenlasagne

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

geschmorte Tomaten

13,90

Schwarzwurzelsalat

G,L

Gewürzbirne, flambierter Ziegenkäse

12,90

Gebratene Artischocken

E,G,K,L

Süßkartoffelpüree,
Spinat-Erdnuss-Pesto

9,90

Chana Masala

E,G,K,L

Kichererbsen-Curry

8,90

Unsere Weinempfehlung: VEGAN

2016 „Kopfstand“

Rivaner, Cabernet Blanc & Riesling

Weingut Lorenz, Rheinhessen /
Deutschland

Glas 0,2l 7,20 // Flasche 24,90

Für hinterher:

Dreierlei vom Apfel

A,C,F,G

Chutney, Praline im Schokomantel,
Apfelkühlein

7,90

Warmes

Schokoladenkühlein

A,C,G,3,8

Zimtpflaumen, Vanillesoße

6,90

... und dazu ein Glas Süßwein:

2016 Red Moscadell

Winery McGregor, Western Cape,
Südafrika

Glas 5 cl 3,90

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.

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.

BIO & Regional.

Hausgemachtes

Sauerfleisch im Glas G,I,J,L

Hausfrauensoße, Bratkartoffeln

14,90



Vollkornspaghetti A,D,I,L

Meeresfrüchte, Staudensellerie, Limette, Estragon, Chili

12,90



DE-ÖKO-034

Pastrami aus eigener Herstellung A,G,L,2

eingemachtes Rote Zwiebel-Chutney

9,90



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

Wurst- und Schinkenspezialitäten mit Essiggurke

für Einen 10,90 // für Zwei 14,90

Unsere Weinempfehlung: BIO Wein

2016 „50 Reasons“

Notieren Sie IHRE Gründe, Wein zu trinken, doch gleich auf der Flasche!

Sauvignon Blanc

Neleman, Valencia / Spanien

Glas 0,2l 7,80 // Flasche 26,20

Käsespezialitäten G,H,J,L,2

regional und international,

Trauben, Feigensenf, Pumpernickel

für Einen 13,90 // für Zwei 19,90

Rügener Rapsöl – die Delikatesse aus Ramin

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.

Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Adlerfischfilet (Orangenaroma)

Hanseatisch 21,90

Weinwirtschaft 21,90

Saisonal 21,90

Loup de Mer im Ganzen A

Hanseatisch 23,00

Weinwirtschaft 23,00

Saisonal 23,00

Island Lachsfilet A

Hanseatisch 18,90

Weinwirtschaft 18,90

Saisonal 18,90

Hanseatisch A,C,G,L

Sankt Anna Riesling-Soße, geschmorte Gurkenstifte, gebackene Speckkartoffeln

Weinwirtschaft G,I,L

Zucchini-Karotten-Pappardelle, Roter Bulgur, Korbelschaum



Saisonal A,G,L

Kohlrabicrème, Butter-Radieschen, Bärlauchrisotto

Gebackener Zander E,G,J,L

Haselnusskruste, Fenchel, Orange, mariniertes Salat

20,50



Für hinterher:

Tonkabohnen-Crème Brûlée A,C,G,L

Rotes Zitrusragoût

6,90

Raffaello-Sorbet A,C,E,G,L

in einer Mandel-Honig-Wabe, Erdbeer-Basilikumsoße

7,90

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

Kalbshüftsteak

mit Kräutern gebraten

Hanseatisch	20,90
Weinwirtschaft	22,90
Saisonal	21,90

Lammrückensteak

Hanseatisch	18,90
Weinwirtschaft	20,90
Saisonal	19,90

Susländer Schweinefilet

Hanseatisch	25,90
Weinwirtschaft	27,90
Saisonal	26,90

Hanseatisch A,G,L

Glasierte Honig-Bundmöhrrchen,
Rote Bete-Pürée



Weinwirtschaft A,C,L

Crêpe Duxelle, getrüffelter Blattspinat,
Tomatenfilet

Saisonal A,G,L

Rahmwirsing,
Topinambur in Nussbutter

Unsere Weinempfehlung:

2009 Merlot
Hacienda Wine Cellars, Kalifornien / USA
Glas 0,2l 8,50 // Flasche 29,00

Pulled Beef-Burger A,G,L,2

Pulled Beef, Romanasalat, Röstzwiebeln,
gebratene Rosmarinkartoffelspalten,
Coleslaw

14,90

Spanferkelbäckchen A,G,L

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

20,90

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.