

Vorweg & zwischendurch.

## Mecklenburger Minestrone

Rote Bete, Wurzelgemüse A,G,I,L

5,90



## Süßkartoffelsuppe

krosser Rucola, Dinkelcrunch G,I,L

6,90



## Gebackener Frühlings- Fischtopf

A,D,G,I,L

Meeresfrüchte, Gemüse, Thunfisch,  
Bärlauchpesto

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 Landrauschschinken 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

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

geschmorte Tomaten

13,90



## Rettichsalat

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, Röstbrot

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:

## Ricotta-Quark-Knödel

G,L

Erdbeer-Pfirsich-Salza

5,90

## Warmes

## Schokoladenküchlein

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.

## 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 :

2017 Rotling

*Riesling, Müller-Thurgau, Domina*

Weingut Juliusspital, Franken

Glas 0,2l 8,60 // Flasche 29,90

### 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

#### Lengfilet A

Hanseatisch 18,90

Weinwirtschaft 18,90

Saisonal 18,90

#### 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, Kerbelschaum



#### 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	20,90
Saisonal	20,90

#### Lammrückensteak

Hanseatisch	18,90
Weinwirtschaft	18,90
Saisonal	18,90

#### Susländer Schweinefilet

Hanseatisch	25,90
Weinwirtschaft	25,90
Saisonal	25,90

#### Hanseatisch A,G,L

Glasierte Honig-Bundmöhrrchen,  
Rote Bete-Püree



#### Weinwirtschaft A,I,J,L

Jus, mediterraner Ofenkartoffelsalat,  
Mangold

#### Saisonal A,L

Gebackener Topinambur, geschmorter  
Spitzkohl

### Unsere Weinempfehlung:

2015 Santa Digna Carménère  
-Fairtrade- Weingut Miguel Torres,  
Central Valley / Chile

Glas 0,2l 7,80 // Flasche 27,00

#### 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.