

Vorweg & zwischendurch.

Tomaten-Consommée A,L

mit Bruschetta

5,50

Currysuppe G,L

mit Kokos

5,90

Rostocker Fischtopf B,I,L,N

Fisch & Meeresfrüchte,
mit Wermut abgeschmeckt

13,90

Carpaccio vom Rind G,L

mit Zitronen-Schmand, Kapernäpfeln
und gehobeltem Grana Padano

11,90

Caesar's Salat A,D,G,L

Romanasalat, Caesar's Dressing,
Coûtons, Sardellen,
gebratene Hähnchenbrust
und Parmesan

10,90

Beef Tartar A,L,2,3,5

mit geröstetem Pumpnickel,
Trauben, Speckchip, geschmorten
Kirschtomaten und Feldsalat

10,90

Elsässer Flammkuchen

A,G,J,2,5,10

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln
im Steinofen gebacken

Tapa 3,90 // Portion 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.

Kürbiscurry A,C,G,H,L,1,3

Muskatkürbis und Kichererbsen
in cremiger Kokosmilch, mit Falafel-
Bratling

14,90

Auberginen-Picatta A,C,G,L

mit Rigatoni in heller Tomaten-
Basilikumsoße

13,90

Gebackener Ziegenfrischkäse G,L

mit Spinat im Strudel, dazu Wildkräutern

14,90

Vollkornspaghetti A,L

in Olivenöl geschwenkt, mit Fenchel und
Feldsalat

11,90

Unsere Weinempfehlung:

2014 Campogrande Orvieto Classico
DOC

40% Grechetto, 40% Procanico, 15%
Verdello, 2,5% Malvasia, 2,5% Drupeggio
Santa Cristina, Umbria, Italien

Glas 0,2l 7,00 // Flasche 24,00

Für hinterher:

Apfel-Crumble A,F,L,3

Rote Grütze, Soja-Vanille-Sahne

6,90

Marinierte Erdbeeren G,L

mit Mascarpone

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

Klassiker & regional.

Linguini ^{A,G}

und gebratene Garnelenschwänze in
Limonen-Öl mit Parmesan
21,90

Kalbsschnitzel ^{A,C,G,L}

mit Kartoffel-Rucola-Salat und Pesto
19,90

Pulled Beef-Burger ^{A,G,L,2}

Pulled Beef, Romanasalat, Röstzwiebeln,
mit gebratenen Rosmarinkartoffelspalten
und 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 9,90 // für Zwei 13,90

Käsespezialitäten ^{G,H,J,L,2}

regional und französisch, mit
Trauben, Feigensenf & Pumpernickel

für Einen 9,90 // für Zwei 15,90

Unser Olivenöl aus Andalusien

können Sie direkt hier für Zuhause
käuflich erwerben.

0,25l Flasche 4,90

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

Ganze Scholle ^A

Hanseatisch	16,90
Weinwirtschaft	16,90
Saisonal	14,90

Lachsfilet ^A

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

Zanderfilet ^A

Hanseatisch	19,90
Weinwirtschaft	19,90
Saisonal	17,90

Hanseatisch ^{B,G,L,2,5,10}

Shrimps und Speck,
Schnittlauchquark, Gurkensalat,
Kartoffeln

Weinwirtschaft ^{A,G,L}

Zitronenrisotto, gebratene Pilze,
Wildkräuter

Saisonal ^{A,G}

Senfsoße, Frühlingslauch,
Karotten-Meerrettich-Pürée



Unsere Weinempfehlungen:

2015 „Moonlight“

Chenin Blanc & Sauvignon Blanc
Stellar Organics, Südafrika

Glas 0,2l 8,00 // Flasche 27,50

2012 „Schellmann in
Gumpoldskirchen“, trocken
75% Spätrot & 25% Rotgipfler
Schellmann, Thermenregion,
Österreich

Glas 0,2l 8,90 // Flasche 30,00

Für hinterher:

Gebrannte Riesling-Crème ^{C,G,L}

mit Portweinfeigen

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.

Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Lammhüfte A,G,L

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

Gebratene Maispoularde

Hanseatisch	16,90
Weinwirtschaft	14,90
Saisonal	14,90

250g Roastbeef

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

Hanseatisch L,2,5,10

Birne, Bohne, Speck,
Kartoffelstampf

Weinwirtschaft A,G,L

junger mariniertes Blattsalat,
Ofentomate, geröstetes
Kartoffelbrot

Saisonal G,L

sautierter Kohlrabi,
Portweinzwiebeln



Unsere Weinempfehlung:

2012 "Moonlight"

Shiraz & Cabernet Sauvignon

Stellar Organics, Südafrika

Glas 0,2l 8,00 // Flasche 27,50

Für hinterher:

Viña Esmeralda-Sorbet G,L

auf Fruchtbett

4,90

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.