

Vorweg & zwischendurch.

Rinderconsommé A,G,L

Beef consommé
Flädle, Julienne
7,90

Kürbissuppe L

Pumpkin soup
kandierte Walnüsse
7,50



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

Rostock's fish pot
nach Originalrezept
Meeresfrüchte, Kohlrabi, Erbsen,
Filet vom Kabeljau

Vorsuppe 9,90 // Hauptgang 15,90

Carpaccio vom Rind G,L

Beef carpaccio
Apfel-Kürbis-Chutney, Feldsalat,
Grana Padano

12,90

Caesar's Salat A,G,L

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

mit Fetakäse G 9,90
mit Landschinken 2 10,90
mit gebratener Hähnchenbrust 10,90
mit gebratenen Garnelen 12,90

Elsässer Flammkuchen

Alsatian tarte flambée 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

Potato pancakes
geräucherter Lachs, mariniertes Salat,
Kräutercreme

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

Mediterranean lentils lasagne A,C,G,L
geschmorte Tomaten



13,90

Couscous Chili A,G,L

Couscous chilli
im Zimt-Strudelnest,
gebratener mariniertes Pak Choi



12,90

Vollkornspaghetti A,L

Full grain spaghetti
Rucola-Haselnuss-Pesto,
Cranberries, geröstete Haselnüsse



10,90

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

Rostock snack, sausage and ham
Wurst- und Schinkenspezialitäten
mit Essiggurke

für Einen 10,90 // für Zwei 14,90

Käsespezialitäten G,H,J,L,2

Cheese specialties
regional & international, Trauben,
Feigensenf, Pumpernickel

für Einen 13,90 // für Zwei 19,90

Für hinterher:

Traubentörtchen A,C,G,L,8

Grape tartlet
Marzipan, Rosinen, Baiser

7,90

Warmes

Schokoladenküchlein A,C,G,3,8

Warm chocolate cake
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.

Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Hüftsteak *Steak of beef's hip*

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

Filet vom Hirsch *Venison fillet*

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

Mediterrane Kalbsröllchen ^G

Mediterranean veal rolls

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

Hanseatisch ^{G,I,L}

Pflaumenjus, Waldpilze, Maronen-Kartoffelstampf
Plumjus, forest mushrooms, mashed potato-chestnuts

Weinwirtschaft ^{A,C,G,L}

Chicorée, Schmortomate, Macairekartoffeln
Chicory, braised tomato, macaire potatoes

Saisonal ^{G,I,L}

gebratener Kürbis, Schmoräpfel, Pastinakenpüree
Fried pumpkin, braised apples, mashed parsnips



Pulled Beef – Burger ^{A,G,L,2}

Pulled Beef, Romanasalat, Röstzwiebeln, gebratene Rosmarinkartoffelspalten

14,90

Spanferkelbäckchen ^{A,G,L}

Sucking pig cheeks

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

20,90

Rinderroulade ^{A,G,L}

Beef roulade

Kirsch-Rotkohl, gebratene Kloßtaler

18,90

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

Steinbeißer Sous Vide

Loach Sous Vide

Hanseatisch	16,90
Weinwirtschaft	19,90
Saisonal	15,90

Steak vom Schwarzen Heilbutt ^A

Black halibut steak

Hanseatisch	18,90
Weinwirtschaft	22,90
Saisonal	17,90

Zanderfilet *Pikeperch fillet* ^A

Hanseatisch	18,90
Weinwirtschaft	21,90
Saisonal	17,90

Hanseatisch ^{A,G,L}

Schwarzwurzelrisotto, Kümmelmöhre
Salsify risotto, caraway carrots

Weinwirtschaft ^{A,G,L,4,8}

Rieslingsoße, Belugalinsen, Vanille-Rote Bete
Rieslingsauce, black lentils, vanilla beetroot



Saisonal ^L

Kürbis-Apple-Fenchel-Gemüse, Kräuterkartoffeln
Pumpkin-apple-fennel-vegetable, herb potatoes

Pizzabrot „Weinwirtschaft“

Pizza bread "Weinwirtschaft" ^{A,G,2,5}

Tomatensugo, Schinken, Rauke, gehobelter Parmesan
Tapa 4,90 // Portion 12,90

Für hinterher:

Holunderweincrème ^{A,C,G,L,3,4,7,8}

Elder-winecrème

Passionsfruchtsorbet

5,90

Glühweinkompott ^{A,G,L}

Mulled wine compote

kleine belgische Waffeln, Vanillequark

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.