

Vorweg & zwischendurch.

## Pfifferlingssuppe A,G,L

mit Zitrusaromen und Chili

6,90



## 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,  
Croûtons, Sardellen,  
gebratene Hähnchenbrust  
und Parmesan

10,90

## Beef Tartar A,L,2,3,5

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

10,90

## Elsässer Flammkuchen

A,G,J,2,5,10

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln  
im Steinofen gebacken

Tapas 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



## Gebratene Pfifferlinge A,G,L

mit Rigatoni in heller Tomaten-  
Basilikumsoße

15,90



## 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.

Klassiker & regional.

## Linguini <sup>A,G</sup>

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

## Kalbsschnitzel <sup>A,C,G,L</sup>

mit Kartoffel-Rucola-Salat und Pesto  
19,90

## Pulled Beef-Burger <sup>A,G,L,2</sup>

Pulled Beef, Romanasalat, Röstzwiebeln, mit gebratenen Rosmarinkartoffelspalten und Coleslaw

14,90

## Pizzabrot „Weinwirtschaft“

<sup>A,G,2,5</sup>

Tomatensugo, Schinken, Rauke, gehobelter Parmesan

Tapas 4,90 // Portion 12,90

## Rostocker Brotzeit <sup>A,G,I,L,J,2,5,8</sup>

Wurst- und Schinkenspezialitäten mit Essiggurke

für Einen 9,90 // für Zwei 13,90

## Käsespezialitäten <sup>G,H,J,L,2</sup>

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.

Fisch.

## Kombinieren Sie Ihr Gericht

### Ganze Scholle <sup>A</sup>

Hanseatisch	16,90
Weinwirtschaft	17,90
Saisonal	14,90

### Lachsfilet <sup>A</sup>

Hanseatisch	20,90
Weinwirtschaft	21,90
Saisonal	18,90

### Zanderfilet <sup>A</sup>

Hanseatisch	19,90
Weinwirtschaft	20,90
Saisonal	17,90

### Hanseatisch <sup>B,G,L,2,5,10</sup>

Shrimps und Speck, Schnittlauchquark, Gurkensalat, Kartoffeln

### Weinwirtschaft <sup>C,G,L</sup>

Pfifferlingsrisotto, grüner Spargel, Buttersoße

### Saisonal <sup>A,G</sup>

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 <sup>C,G,L</sup>

mit Portweifeigen

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	21,90

#### Gebratene Maispoularde

Hanseatisch	16,90
Weinwirtschaft	14,90
Saisonal	17,90

#### 250g Roastbeef

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

#### Hanseatisch L,2,5,10

Birne, Bohne, Speck,  
Kartoffelstampf

#### Weinwirtschaft A,G,L

junger marinierter Blattsalat,  
Ofentomate, geröstetes  
Kartoffelbrot

#### Saisonal G,L,2,5,10

gebratene Pfifferlinge, Speck,  
Lauchzwiebeln



### Unsere Weinempfehlung:

2012 "Moonlight"

*Shiraz & Cabernet Sauvignon*

Stellar Organics, Südafrika

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

Für hinterher:

### Hausgemachtes Panna

#### Cotta-Beeren-Eis C,G,L

mit Schoko-Crunch

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.