

# Vorspeisen

## *Würzfleisch*

*mit Käse überbacken*

*serviert im Töpfchen*

*dazu Toast*

*6,90 €*

## *Matjes-Sandwich*

*„Nordische Art“*

*serviert an Honig-Senf-Dillsauce*

*mit Pumpernickel*

*10,90 €*

## *Strammer Max „Italienische Art“*

*Parmaschinken mit Melone auf geröstetem Baguette*

*serviert mit Parmesanspänen und Spiegelei*

*11,90 €*

# *Suppen*

## *Tagessuppe*

*nach Angebot*

*mit Baguette*

*5,90 €*

## *Klare Fischsuppe*

*von Ostseefischen*

*dazu Baguette*

*6,70 €*

# Salate

## *Kleiner gemischter Salatteller*

*gemischt aus Blattsalaten, Tomate, Gurke, Mais  
und Paprika*

*mit Thousand-Island-Dressing, dazu Baguette*

*7,50 €*

## *Großer Salatteller*

*serviert mit Hähnchenspieß*

*dazu Grapefruit, Melone und geröstete Walnüsse, Tomate, Mais,  
Gurke, Paprika*

*mit Thousand-Island-Dressing, dazu Baguette*

*13,90 €*

# Vegetarisch

## *Piccata Milanese vom Halloumi-Käse*

*serviert mit Spaghetti an Tomatensauce  
und Cherrytomaten*

*dazu eine gemischte Salatschale mit Johannisbeerdressing*

*15,50 €*

## *Rosenkohlspeiß*

*in Sesamkruste auf Gemüse-Kartoffelpfanne*

*14,90 €*

# *Kalte Speisen*

## *Matjes „Nordische Art“*

*Kräutermatjesfilet an einer Sauerrahmsauce mit Äpfeln  
Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln  
und ein Salatbukett mit Johannisbeerdressing*

*14,90 €*

## *Hausgemachtes Sauerfleisch*

### *„Vom Schwein“*

*mit Remouladensauce  
an einem Salatbukett mit Johannisbeerdressing  
dazu Bratkartoffeln*

*16,90 €*

# *Fischgerichte*

*(gebraten)*

## *Steinbeißerfilet*

*serviert mit Spitzkohl Gemüse und Wildkräuter-Buttersauce  
dazu Kartoffelstampf*

19,90 €

## *paniertes Dorschfilet*

*mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln*

20,50 €

## *Zanderfilet*

*auf der Haut gebraten  
an Pilz-Rahmsauerkraut  
dazu Kartoffelspieß*

21,90 €

## *Lachsfilet*

*aus der Grillpfanne an Currysauce mit Gemüsejulienne und Reis  
dazu Chili-Gurkensalat*

22,00 €

## *Kapitänsplatte*

*Dorschfilet paniert gebraten, Zander- und Lachsfilet naturell gebraten  
mit Sahneerrettich und Zitronen-Chili-Butter*

*an mediterranem Gemüse*

*dazu Bratkartoffeln*

*23,90 €*

## *Große Fischplatte für zwei Personen*

*Dorschfilet paniert gebraten, Zanderfilet, Lachsfilet, Steinbeißerfilet  
und Riesengarnelen naturell gebraten*

*serviert mit Schinken-Rosenkohl, Schwarzwurzeln und mediterranem  
Gemüse*

*Sahneerrettich und Zitronen-Chili-Butter*

*dazu Bratkartoffeln*

*und ein kleiner Blattsalat mit Thousand-Island-Dressing*

*59,00 €*

# *Fischgerichte*

*(gedünstet)*

## *Dorschfilet*

*an Dillsauce*

*serviert mit Petersilienkartoffeln*

*dazu eine gemischte Salatschale mit Johannisbeerdressing*

*19,90 €*

## *Trilogie von Steinbeißerfilet, Lachsfilet und Zanderfilet*

*an Tomatensauce*

*serviert mit Spaghetti*

*dazu eine gemischte Salatschale mit Johannisbeerdressing*

*23,00 €*

# *Fleischgerichte*

## *Hähnchenbrust in Brezelpanade*

*gebraten*

*serviert mit Spitzkohl Gemüse*

*an Wildkräuter-Buttersauce*

*und Dauphine Kartoffeln*

*21,00 €*

## *Schweineschnitzel*

*paniert gebraten*

*gefüllt mit Champignons*

*serviert mit Schinken-Rosenkohl*

*an Kaffee-Kardamom-Sauce und Kartoffelstampf*

*21,40 €*

## *Schweinesteak „au four“*

*naturell gebraten*

*mit Würzfleisch und Käse überbacken*

*dazu Schinken-Rosenkohlgemüse*

*und Pommes frites*

*20,50 €*



## **Steakplatte**

**Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbruststeak**

*gebraten*

*mit Röstzwiebel-Kräuterbutter, Speckkamm, Grillwürstchen,  
mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln*

*dazu eine kleine gemischte Salatschale mit Thousand-Island-Dressing*

**24,90 €**

## **Brasilianisches Rumpsteak (200g)**

*medium gebraten*

*serviert mit Parmaschinken und Blauschimmelkäse  
an Madeirasauce*

*Röstzwiebel-Kräuterbutter*

*dazu Schinken-Rosenkohl und Schwarzwurzeln  
an Kartoffelspieß*

**27,50 €**

# *Desserts*

## *Gebackene Apfelringe im Kokosmantel*

*dazu Haselnusseis  
und Chili-Schokoladensauce*

*9,90 €*

## *Hausgemachtes Walnussparfait*

*an Himbeer-Sauce*

*9,90 €*

## *Aperol Spritz Sorbet*

*mit Cassis-Sorbet*

*6,90 €*

# Desserts

## Unsere Eissorten

*Crème Vanilla \* Chipstrawberry Cream \* Chocolate \**

*Preis pro Kugel: 1,50 €*

*Preis pro Portion Sahne: 1,00 €*

## Eiskaffee

*Eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem Vanilleeis,  
gekrönt mit Sahne*

*4,50 €*

## Eisschokolade

*Flüssiger Schokoladentraum trifft cremiges Vanilleeis,  
gekrönt mit Sahne*

*4,50 €*

## Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis

*Zartschmelzendes Vanilleeis und Wiener Apfelstrudel  
aus gezogenem Strudelteig,  
serviert mit Sahne*

*5,50 €*

## *Kindereisbecher „Eiszwerg“*

*2 Kugeln Eis zur Wahl  
garniert mit Süßigkeiten und Sahne  
4,00 €*

## *Gemischtes Eis*

*3 Kugeln Eis  
in den Sorten Vanille, Schokolade, Erdbeere,  
garniert mit einer Eiswaffel  
ohne Sahne 4,50 €  
mit Sahne 5,50 €*

## *Schwedeneisbecher*

*Vanilleeis angerichtet auf Apfelmus,  
garniert mit Sahne und Eierlikör  
6,50 €*

## *Rote Grütze*

*Vanilleeis auf Roter Grütze,  
gekrönt von einer Sahnehaube  
6,50 €*

*Liebe Gäste,*

*wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke teilweise Zusatzstoffe und Allergene enthalten.*

*Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gern, falls Sie Fragen haben.*

*Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

*Vielen Dank.*

*Ihr Restaurant Neptun-Team*

---