

HERZLICH WILLKOMMEN im Restaurant "Vineta"!

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

mit seiner einzigartigen Vielfalt an maritimen Köstlichkeiten und regionalen Spitzenprodukten ist Mecklenburg-Vorpommern ein perfekter Garant für den anspruchsvollen Genießer. Kombiniert mit mediterranen Nuancen, möchten wir Ihnen unser schönes Bundesland kulinarisch vorstellen. Sie haben die Wahl zwischen FINE DINING, REGIONAL, SAISONAL und den LEIBGERICHTEN unseres Hoteldirektors.

Wir freuen uns, Sie in der Oase des Wohlfühls begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen unterhaltsame und genussvolle Stunden. Ob besondere Wünsche oder außergewöhnliche Anlässe—gern steht Ihnen unser Küchen- und Service-Team beratend zur Verfügung.

WELCOME in our Restaurant "Vineta"!

Dear Guests,

For demanding epicures, Mecklenburg-Western Pomerania is a guarantee of a wide range of maritime delicacies and regional products. Therefore, we would like to present our beautiful federal state in a culinary way and a touch of Mediterranean flair and regional products. You have the choice between our following offers: FINE DINING, REGIONAL, SEASONAL and the FAVOURITE DISHES of our General Manager.

We are happy to welcome you in our oasis of well-being and wish you an enjoyable and delightful time. Whether you have special wishes or extraordinary occasions—our staff will be happy to be at your service.

ALLERGENE INHALTSSTOFFE • ALLERGENIC INGREDIENTS

Detaillierte Auskünfte zu kennzeichnungspflichtigen und allergenen Inhaltsstoffen finden Sie bitte auf unserer extra ausgeführten Speisekarte, die wir Ihnen bei Bedarf gern anreichen.

If you wish/require detailed information of our ingredients, such as allergens, please ask for our special menu card

René Spillner
Küchenchef

Kirsten Augustynek
Serviceleiterin



Regionale Küche / regional dining

Im Ganzen gebratene Kutterscholle
an Kartoffel-Kräuterpüree
und Gurken-Dillsalat

Fried plaice with mashed potatoes and cucumber salad with dill
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: r, g, p, l

14,50 €

Schweineschnitzel
an gerösteten Kartoffelscheiben
und kleinem Salat

Pork Schnitzel with roasted potatoes and small salad
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: a, a1, 9, p

15,00 €

Sauerfleisch
mit Röstkartoffeln und Remouladensauce

Marinated meat with fried potatoes and rémoulade sauce
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: g, f, l, p, 9, o

12,50 €

Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

Beef roll with red cabbage and dumplings in a napkin
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: a, a1, o, 9, p

17,50 €

Eierkuchen
mit lauwarmen Dessertkirschen

Pancake with warm cherries
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: o, a, a1, p, n

6,80 €

Feine Küche / fine dining

Vorspeisen / starters

Gegrillte Jakobsmuscheln
auf Salat von Passepierre-Algen und Gurke
an karamellisierten Apfelspalten 13,50 €

Grilled scallops with a Passe-Pierre seaweed
and cucumber salad and caramelized apple slices
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: r, p, l, i

Marinierter Rucola
im Rauchschinkenmantel mit Grissinistange,
gerösteten Cashewkernen und Mangoquark 12,50 €

Marinated rucola wrapped in smoked ham, Grissini stick,
roasted cashew nuts and mango curd
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: n, 9, l, a, a1, a3, k4, p

Suppen / soups

Senfsüppchen
mit Gravedlachs und Krabbenchip 4,80 €

Mustard soup with Swedish marinated salmon and graved salmon
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: r, f, g, l, 9, p, i

Kohlrabi-Vanillesüppchen
unter der Blätterteighaube 4,80 €

Kohlrabi soup with vanilla in pastry
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: l, a, a1, p

Klare Fischersuppe
mit Karottenzesten und Kräutereierstich 5,50 €

Fish soup with stripes of carrots and egg custard
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: r, o, g, p

Zwischengerichte / entrées

In Honigbutter gebratener Garnelen- Rosmarinspieß auf Gemüseartweizen und Zitronenschaum

Shrimp skewer, fried in honey-butter with rosemary,
wheat with vegetables and lemon mousse
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: r, l, a, a1, l, g

12,00 €

Ragout von der Lammkeule an Bohnenbündchen und gebackener Polentaschnitte

Leg of lamb ragout with string beans and baked polenta slice
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: l, n, h

12,00 €

Vegane Gerichte / vegan

Tagliatelle an gebratenen Gemüserauten mit Sesam und Samba Oelek

Pasta Tagliatelle with roasted vegetables, sesame and Samba Oelek
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: d, g, p

11,00 €

Mediterran gefüllte Paprikaschote mit Basmatireis und Tomatenschaum

Mediterranean stuffed pepper with basmati rice and tomato mousse
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: n, g, p

11,50 €

Fisch / fish

In Safranbutter sautiertes Steinbeißerfilet 15,00 €
mit glasiertem Frühlingslauch,
Rote-Bete-Risotto und Feigen-Senfsauce

Filet of catfish, sauteed in safran butter;
served with glazed spring onions, risotto with beetroot and a fig mustard sauce
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: r, l, p, f

Gebratenes Dorschfilet 14,50 €
auf einem Millefeuille von Kartoffel
und Sellerie mit geformten Karotten

Roasted codfish filet with potato-celery millefeuille and carrots
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: r, g, l, p

Filet vom schwarzen Heilbutt 14,50 €
an Zitronenpüree
und Spieß vom Wurzelgemüse

Black halibut filet with lemon purée and vegetables
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: r, l, g, p

Fleisch / meat

Medaillons vom Schweinefilet 15,50 €
mit Orangenlinguine
und Zucchini-Tomatengemüse

Pork medallions with orange linguine (pasta), zucchini and tomatoes
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: n, p, l, a, a1

Gegrilltes Kotelett vom Schwein 16,00 €
an Kartoffel-Blutwurst-Rösti
und gebratenen Steinchampignons

Grilled pork chop, roasted potatoes with black pudding
and roasted mushrooms
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: l, 9, o

Roulade vom Kaninchenrücken 17,50 €
an Erbspüree und zweierlei von der Karotte

Saddle of rabbit roulade with pea purée and carrots
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: l, p

Dessert / dessert

Rhabarber-Eierlikörparfait und kleine Rumfrüchte

7,00 €

Parfait of rhubarb and eggnog with fruits pickled in rum
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: h, p

Lauwarmes Blaubeerküchlein mit Vanilleeis

7,00 €

Warm cake with blueberries and vanilla ice cream
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: l, a, a1, p, l

Geschichtetes Schwarzwälder Kirschdessert mit Naturjoghurt

7,00 €

Cherry and yoghurt dessert "Black Forest style"
allergene Inhaltsstoffe / allergenic ingredients: l, p

Legende zu kennzeichnungspflichtigen und allergenen Inhaltsstoffen: Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten ausgewiesene und Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Sollten Sie weitere Informationen wünschen, stehen Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gern zur Seite, vielen Dank.

Explanation of ingredients and allergic ingredients: Dear Guests, please note, that the offered product may contain traces of allergens. Cross-contaminations can not be excluded. For further information please contact us, thank you.

- | | |
|---|---|
| 1) Farbstoff/artificial colouring | a: Gluten/gluten |
| 2) chininhaltig/containing quinine | a1: Weizen/wheat |
| 3) koffeinhaltig /containing caffeine | a2: Dinkel/spelt |
| 4) konserviert mit Benzoesäure/preserved with benzoic acid | a3: Roggen/rye |
| 5) mit künstlichem Süßstoff, enthält Phenylalanin/with artificial sweetener, containing phenylalanine | a4: Gerste/barley |
| 6) Nährwertangaben je 100 ml : Brennwert <1,0 kJ (<0,25 kcal)/nutrition facts per 100 ml: caloric value <1.0 kJ (<0.25 kcal)) | a5: Hafer/oats |
| 7) Mineralwasser ohne Kohlensäure/ still mineral water | c: Soja/soy |
| 8) Konservierungsstoff/preservative | d: Sesam/sesame |
| 9) Antioxidationsmittel/antioxidant | f: Senf/mustard |
| 10) gentechnisch verändert/genetically modified | g: Sellerie/celery |
| 11) Aspartam, enthält Phenylalanin/aspartame, containing phenylalanine | h: Sulfit/sulfite |
| 12) geschwefelt/suphurated | i: Schalen, Krusten, Weichtiere/shells, crustaceans, mollusks |
| 13) gewachst/wax coating | k: Nuss/nut |
| 14) geschwärzt/blackened | k1: Mandel/almond |
| 15) mit Geschmacksverstärker/flavor enhancer | k2: Haselnuss/hazelnut |
| 16) mit Phosphat/phosphate | k3: Walnuss/walnut |
| | k4: Cashewnuss/cashew nut |
| | k5: Pistazie/pistachio nut |
| | l: Laktose/lactose |
| | m: Lupine/lupine |
| | n: Histamin/histamine |
| | o: Ei/egg |
| | p: Fruktose/fructose |
| | r: Fisch/fish |
| | s: Erdnuss/peanut |
| | t: Milch (-erzeugnisse)/milk (-products) |

Sehr geehrte Gäste,

unser General Manager (GM), Herr Dirk Höft,
empfiehlt seine Leibgerichte. Guten Appetit!

Dear Guests, our General Manager (GM), Mr Dirk Höft,
presents his favourite dishes. Enjoy your meal!



Leibgerichte / favourite dishes

Rostocker Pfannfisch

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
belegt mit verschiedenen gebratenen Fischfilets
und Gewürzgurke in einer cremigen Senfsauce
Getränkeempfehlung: Rostocker Doppelkümmel

Roast potatoes with bacon and onions,
roasted fish filet „Rostock style“ with pickle
and a creamy mustard sauce

kennzeichnungspflichtige und allergene Inhaltsstoffe /
ingredients and allergenic ingredients: r, l, f, t, 9, 8

Drink recommendation: Rostocker Doppelkümmel

16,50 €

Nudeln nach Art des GMs

Nudeln auf Streifen von geräuchertem Lachs, Pute
und angeröstetem Wurzelgemüse in feiner Sahnesauce
mit Käse überbacken

Getränkeempfehlung: Rotwein Merlot Sant' Angelo

Pasta GM style, with stripes of smoked salmon, turkey
and roasted vegetables, gratinated with cream sauce

kennzeichnungspflichtige und allergene Inhaltsstoffe /
ingredients and allergenic ingredients: a, a1, l, r, t

Drink recommendation: red wine Merlot Sant'Angelo

12,50 €