



Willkommen im Hafen von Newport Fisch!

Anfangen von den Warnemünder Fischkuttern und den Fischern der Mecklenburger Seenplatte über die Umschlagplätze von Bremerhaven, Bergen und Frankfurt bis hin zu Paris Rungis und den Kanadischen Fischereihafen Halifax kaufen wir für Sie, die Freunde internationaler Seafood-Spezialitäten, stets beste Fisch- und Meeresfrüchte ein.

Die herzliche und kompetente Servicecrew, in authentischen Fischerhemden gekleidet und die Küchenmannschaft bereiten für Sie nach Herzenslust und Leibeskräften frisch und aromatisch zu, was die Fischer dem nassen Element abgerungen haben. In maritim-lockerer Atmosphäre genießen Sie die Spezialitäten der Saison wie Austern und Barsch, Saibling und Scholle, Hummer und Seezunge: Ganz nach Ihrem Geschmack und unserer Empfehlung, vielleicht mit einem Glas Champagner oder Riesling, Chablis oder Chardonnay.

Lassen Sie sich verführen!

Guten Appetit!

Küchendirektor

🌀 *Der Große Restaurant & Hotel Guide – 2 Hauben* 🌀

🌀 *Aral Schlemmer Atlas – 2,5 Kochlöffel* 🌀

🌀 *American Express – Service Oase Deutschland 2011* 🌀



Kalte Vorspeisen
Cold Starters

Newport Microgreens

Feine Blattsalate und Kräuter

mit Rote Beete Scheiben in unserem cremigen Hausdressing

*Selected fine lettuces and herbs mixed with sliced beets
and tossed with our creamy signature dressing*

8,50 €

mit gebratenen Fischfilets

topped with pan-fried fillets of fish

16,50 €

oder

mit zwei gebratenen Garnelen

topped with roasted prawns

22 €

Our best smoked salmon

Der beste Räucherlachs der Region serviert in dicken Scheiben

mit frischem Apfel-Meerrettich und getoastetem Mecklenburger Landbrot

*The regions best mildly smoked salmon served in thick slices
with freshly grated apple-horseradish and toasted local bread*

17 €



Kalte Vorspeisen
Cold Starters

Shrimp Cocktail

Frische Nordseegarnelen

mit Sellerie, Champignons und Möhren mit leicht scharfer Cocktailsauce

14,50 €

*Grey tiny shrimp prepared with carrots, celery and button mushrooms
served with our slighty cocktail sauce*

Marina Seafood Platter

Yachthafen Meeresfrüchte Platte

**mit frischen Austern und gekochten Meeresfrüchten wie Riesengarnelen,
Königskrabbenbeine, echte Scampis und Miesmuscheln serviert
auf zerstoßenem Eis mit verschiedenen Dips und Saucen**

ab 2 Personen pro Person 39 €

Marina Seafood Platter

*with Boiled King prawns, King crab legs, whole langoustines, raw oysters
and freshly steamed mussels presented on crushed ice
with a selection of dips and sauces*



Austern
Oysters

The world is my oyster

Sechs Frische Felsenaustern auf Eis

dazu Schnittlauchbutterbrot und Schalottenessig

18 €

*Six freshly shucked rock oysters served on crushed ice
with buttered bread with chives and sauce mignonette*

Rockefeller & Kilpatrick

Je drei heiß überbackene Felsenaustern

mit Spinat und leichter Parmesan-Käsesauce, sowie mit Zwiebeln und Speck

21 €

*Gratinated rock oysters: three with spinach and Sauce Mornay
and three glazed with bacon and onions*

Oyster Sampler

**Drei pazifische Felsenaustern, wahlweise überbacken oder roh
mit einem Glas hauseigenem Sekt „Edition Hohe Düne“**

14 €

*Three rock oysters, prepared optionally au gratin or natural and raw
served with a glass of our own “Edition Hohe Düne“ sparkling wine*



Suppen
Soups

Carrot & Pear

Samtsuppe von Karotten und Birnen mit leicht geräuchertem Forellenfilet

6,50 €

Creamy carrot and pear soup with lightly cured and smoked trout

New England Clam Chowder

**Sahnige Weißwein-Muschelsuppe mit Tomaten, Speck und Kartoffelwürfeln
dazu servieren wir frisch gebackenes Kräuterbutter-Baguette**

8,50 €

*Creamy soup with white wine, clams, plum tomatoes, bacon, celery, corn,
onion and potatoes served with crunchy herb-butter flavoured baguette*

Local Fish Soup

**Gehaltvolle Fischsuppe mit lokalem Fisch und frischem Gemüse zubereitet,
dazu Baguette und eine scharfen Paprika-Knoblauchsauce**

10,00 €

*Local fish soup with vegetables
and served with baguette and spicy garlic sauce*



Kleine, feine Fisch & Meersfrüchte-Spezialitäten
Small and tasty fish and seafood specialities

Pan Steamed Black Mussels

**Miesmuscheln mit Schalotten, Knoblauch und Tomaten
in Weißwein geschwenkt, dazu unser Pesto Baguette**

*Black mussels steamed with white wine, garlic and tomatoes
served with freshly toasted green pesto baguette*

14,50 €

Scallops and Peas

**Gebratene Jacobsmuscheln auf feinem Püree von jungen Erbsen
mit Speck und Sauce Rouille mit Knoblauch**

Pan-fried King scallops presented with green pea puree, bacon and Sauce Rouille

18 €

Black Tigers

**Drei Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchbutter gebraten
mit Dipsaucen und knusprigem Baguette**

*Three King prawns pan-fried in herbed garlic butter,
served with dips and crunchy baguette*

26 €



Traditionelle lokaltypische Fisch-Spezialitäten
Traditional local fish specialities

Fried Herring marinated in vinegar

Brathering nach altem Hausrezept

mit Gurken-Apfel-Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Salat

10,50 €

Pickled, pan-fried herring with crispy fried potatoes and a cream sauce with cucumber, apple and onion served with mixed lettuce

Matjes Herring Filets

**Zarte milde Matjesfilets in Gurken-Apfel-Zwiebelsauce
mit Pellkartoffeln und Salat**

12,50 €

Tender young and mildly brined herring in a cream sauce with cucumber, apple and onion, accompanied by boiled jacket potatoes served with mixed lettuce

Whole Baltic Plaice

**Ostseescholle im Ganzen gebraten mit Speckstippe,
sowie Bratkartoffeln und Gurkensalat**

16,50 €

Whole Baltic Plaice roasted with bacon, and pan-fried potatoes, served with cucumber salad



Newport Fisch Hauptgerichte
Newport's Fish Main Courses

Fish and Chips

**Frisches Fischfilet in knusprigem Schwarzbiereteig gebacken
mit Pommes frites und hausgemachter Remoulade**

*Fresh fish fillet deepfried to crispy perfection with beer batter
and served with French Fries and SauceTartar*

12,50 €

Baltic Cod

**Tagesfrischer Dorsch im Ganzen gedämpft,
serviert mit Wurzelgemüse, Kartoffelstampf und Körnersenssauc**

*Freshly caught codfish steamed on the bone and served with coarsely mashed potatoes,
root vegetables and grain mustard sauce*

pro Pfund/poundage 15,50 €

je weitere 100g/ per 100 gramms 3,50 €

Fish Market Trio

Saftig gebratene tagesfrische Fischfilets mit Jambalaya-Reis und Tomatenstew

19 €

Daily fresh selection of fish filets served with Jambalaya and stewed tomatoes

Tuna Wasabi

**Angebratenes Thunfischfilet aus nachhaltiger Fischerei
mit Wasabi-Kartoffelpüree, Wokgemüse und leicht scharfer Tomatensalsa**

26 €

*Seared Tuna with wasabi-flavoured mashed potatoes, wok vegetables
and spicy tomato salsa*



Tagesfrischer Fischfang
Fresh Catch of the Day

Täglich bieten wir Ihnen als Highlight den Tagesfang der lokalen Ostseefischer.
Bitte schauen Sie an der Fischtheke vorbei und lassen Sie sich von Ihrem Servicemitarbeiter beraten.
Fresh catch delivered daily from local sources. Please check out the display and ask your server what we've landed today!

Gemüsebeilagen
Vegetable side order

Wokgemüse 2,50 €
Wok vegetables

Blattspinat 2,50 €
Spinach

Wurzelgemüse 2,50 €
Root vegetables

Sättigungsbeilagen
Side dish

Kartoffelstampf 2 €
Mashed potatoes

Reis-Jambalaya 3 €
Jambalaya rice

Bratkartoffeln 2 €
Pan-fried potatoes



Saucen
sauce

Körnersenfauce

Mustard sauce

2 €

Zitronenweißweinsauce

Whitewine lemon sauce

2 €

Nachspeisen
Desserts

Root Beer Float

Der kleine leichte Dessertcocktail

mit Ingwer-Malzlimonade und einer Kugel Vanilleeis

Our own interpretation of the classic ice cream soda with vanilla ice and a homemade ginger-malt-combination drink

6 €

Fruity Sorbets

Fruchtige Sorbetvariation mit Fruchtsaucen und Gebäck

Seasonal fresh fruit sorbets with sauce and biscuits

6 €

Overboard

Warmer Schokoladenkuchen

mit eingelegten Orangen und Kokos-Schokoladen-Eiscreme

Warm chocolate cake with oranges and coconut- chocolate ice-cream

9 €

Dies ist ein Auszug aus unseren aktuellen Angeboten. Änderungen vorbehalten.