

Herzlich Willkommen im Newport Beef & Fish

Fangfrischer Fisch direkt vom Warnemünder Kutter und edle Krusten- und Schalentiere aus allen Weltmeeren sowie saftige südamerikanische Steaks aus dem 800 Grad Southbend Ofen erwarten Sie in unserem Restaurant Newport Beef & Fish. In unserer Show-Küche können Sie unseren Köchen bei ihrer kreativen Arbeit zusehen. Mit dem grandiosen Blick über den hotel-eigenen Yachthafen hinaus auf die Ostsee genießen Sie unsere Fisch- und Fleisch Spezialitäten.

Ihr Küchenchef Martin Armster und ich heißen Sie herzlich Willkommen und bereiten für Sie nach Herzenslust und Leibeskräften frisch und aromatisch zu, was die Fischer dem nassen Element und die Gauchos der Prärie abgerungen haben. In maritim-lockerer Atmosphäre genießen Sie Spezialitäten wie Austern und Goldbrasse, Rib Eye- und Filetsteaks. Ganz nach Ihrem Geschmack und unserer Empfehlung, vielleicht mit einem Glas Champagner oder Riesling, Chablis oder Malbec. Lassen Sie sich verführen!

Guten Appetit!



Ihr Michael Bolz
Gastgeber

Sehr geehrte Gäste,
alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren, z. B. Stäube, von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.
Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet, die laut Rezeptur verarbeitet oder auf der Verpackung aufgeführt sind.
Bei Fragen wenden Sie sich gern an unsere Serviceleitung.

VORSPEISEN

STARTERS

Kleines Carpaccio vom Thunfisch

mit geröstetem Sesam, Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise und Wakame-Algensalat

Small Tuna carpaccio, soy sauce, Wasabi mayonnaise and Wakame

20,50 €

„Ragnarök“

Mit Kräutern und Gewürzen gebeizter Lachs auf knusprigen Kartoffelrösti mit Zitronen-Pfeffer-Perlen, Kresse, Schnittlauch und Sour Cream serviert

With herbs and spices cured cold salmon on potatoe rösti served with lemon-pepper pearls, chives and sour cream

21,00 €

Feines Rinder-Tartar

serviert mit Schalottenwürfeln, Schnittlauch, Petersilie, Kapern, Wachtelei, körnigem Senf, Ketchup, Knoblauch-Mayonnaise und bestem Olivenöl; dazu geröstetes Brot

Beef tartare with onions, chives, parsley, hijack, quail egg, mustard, ketchup, garlic mayonnaise, olive oil and roasted bread

21,50 €

Knusprig gebackene Garnelen

in Brotkrumen-Panade ummantelt und gebacken; mit Hoisin-, Sweet-Chili- & Sour Cream-Dip serviert

Crispy prawns with hoisin-, sweet chili & sour cream dip

24,00 €

VEGETARISCHE UND VEGANE VORSPEISEN

VEGETARIAN AND VEGAN STARTERS

Carpaccio von der Roten Bete

mit mariniertem Ziegenkäse, karamellisierten Sonnenblumenkernen
frischen Sprossen und aromatischem Rapsöl

Beetroot carpaccio with marinated goat cheese, caramelized sunflower seeds, fresh sprouts and canola oil

12,00 €

Grillgemüse Tartar *vegan*

Grillgemüsetatar mit Rapsöl und mediterranen Kräutern geschichtet mit gebackenem Kartoffelrösti; dazu vegane Pesto, frische Kresse und Hafer-Sour-Cream

Grilled vegetable tartar with canola oil and mediterranean herbs and fried potato rösti; with vegan pesto, fresh cress and oat sour cream

17,50 €

AUSTERN

OYSTERS

Austern

Frische französische Felsenauster mit fruchtigem Balsamico-Kaviar

Freshly chucked french oyster served with balsamic caviar

Stück 7,00 €

Gratinierte Austern

Drei heiße mit sautiertem Blattspinat und Käse-Fonduta überbackene Austern

Three gratinated oysters with sauteed spinach and cheese

21,50 €

Gebackene Austern

Drei in Kräutern und japanischen Brotkrumen panierte und in heißem Fett

gebackene Austern mit Cocktailsauce und Eisbergsalat serviert

Three crispy deep fried oysters served with cocktail sauce and salad

21,50 €

SUPPE

SOUPS

Karotten-Orangensuppe

mit Ingwerschaum und Hähnchen-Yakitori

Soup from carrot and orange with ginger foam and chicken skew

13,00 €

vegane Variante mit krossem Gemüse-Gyoza

11,00 €

Thai-Garnelen-Suppe

Leicht scharf; mit Kokosmilch, Garnelen, Gemüse und gebackenen Wan Tans

A little spicy Thai prawn soup with coconut milk, vegetables and backed Wontons

15,00 €

FISCH

FISH

In unserer offenen Fischvitrine finden Sie die aktuellen Angebote unserer Fischhändler, welche Sie mit den auf der nächsten Seite aufgeführten Beilagen selber nach Herzenslust kombinieren können.

Fish'n Chips

Filetstücke vom Dorsch im Bierteig gebacken auf krossen Dip-Pommes;
dazu frische Blattsalate, Remouladensauce und original englischer Malzessig

*Classic fish'n chips from the cod served with french fries, salad,
remoulade and english malt vinegar*

26,50 €

Lachsfilet „Teriyaki“

Streifen vom Lachsfilet in Teriyakisauce mariniert und gebacken;
getoppt mit geröstetem Sesam & frischen Frühlingslauchringen;
dazu grüner Spargel & Wasabi-Kartoffelpüree

*Slices of salmon with teriyaki sauce, fresh spring onion rings,
green asparagus and Wasabi potato mash*

31,00 €

Riesen-Nudeln mit Garnelen

Kirschtomaten, Zuckerschoten und grünem Spargel
in Krustentier-Grana-Padano-Rahm

*Giant noodles with prawns, cherry tomatoes, sugar snaps,
green asparagus and crustacean-cheese sauce*

31,50 €

À la Thermidor

Duett von kanadischem Hummer und argentinischer Rotgarnele
mit gehaltvoller Krustentier-Käsesauce überbacken;
dazu sanft gegarte Gemüsejulienne auf Kartoffelpüree
und gebackenen Kartoffelpralinen

*Duet of Canadian lobster and prawns from Argentina, gratinated
with crustacean cheese sauce and served with vegetables,
potato mash and small deep fried potatoe balls*

47,50 €

STEAKS

STEAKS

In unserem 800 Grad Infrarot Southbend-Ofen grillen wir für Sie feinste südamerikanische Steaks.

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen
unsere geschmorten Röstzwiebeln & Newport Pommes.
Unsere Steaks grillen wir Ihnen rare, medium oder durch.

*We are grilling finest beef from South America in our 800 degree Southbend Oven
In addition to our steak we are serving roasted onion marmelade and our Newport french fries.
We serve our Steaks rare, medium or well done.*

Rinderfilet

Tenderloin

180 g 41,00 € / 250 g 49,00 €

6 oz 41,00 € / 9 oz 49,00 €

Zwischenrippen Steak

Rib Eye

350 g 56,00 €

12 oz 56,00 €

Rumpsteak

Sirloin

180 g 33,00 € / 250 g 41,00 €

6 oz 33,00 € / 9 oz 41,00 €

BEILAGEN

SIDE DISHES

Newport Pommes

Newport Fries

6,50 €

Wok-Gemüse

Wok vegetable

6,50 €

Sauce Bernaise

Sauce Bernaise

6,00 €

Steinpilzrisotto

Porcini mushroom risotto

6,50 €

Sautierter Blattspinat

Sauteed spinach

6,50 €

Zitronen-Butter

Lemon Butter

6,00 €

Trüffelkartoffelpüree

Truffle mash

6,50 €

Butter-Erbsen

Butter peas

6,50 €

Teriyaki-Sauce

Teriyaki Sauce

3,00 €

Knoblauchbrot

Garlic bread

6,50 €

Bohnenbündchen

Bean cuffs

6,50 €

Kräuterbutter

Herb butter

2,00 €

Rote Bete Risotto

Beetroot risotto

6,50 €

Grüner Spargel

Green asparagus

6,50 €

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

Rote Bete-Risotto & Falafel

Vegetarisches Rote Bete-Risotto mit Kürbis-Falafel, gebratenem grünem Spargel, frischen Sprossen, karamellisierten Sonnenblumenkernen und gemahlene Cashews

*Vegetarian beetroot risotto and squash falafel
with asparagus, sprouts, sunflower seeds
and ground cashews*

25,50 €

Pasta in Spinat-Pesto und Tofu-Katsu *vegan*

Schmale Bandnudeln in cremiger Spinat-Basilikumpesto mit krossem Tofu-Schnitzel und Pinienkernen

*Noodles in creamy spinach-basil-pesto sauce
with schnitzel from smoked tofu*

25,50 €

Veggi'n Chips *vegan*

Verschiedenes Gemüse-Tempura knusprig ausgebacken, serviert mit Blattsalaten, unseren Pommes und Dips

*Assorted vegetable tempura accompanied with our Pommes,
served with salad and dips*

26,50 €

NACHSPEISEN

DESSERTS

Banana Boot *vegan*

Banane mit Vanille-Eis, Schokosauce und Schlagsahne

Banana with vanilla ice cream, chocolate sauce, and whipped cream

11,00 €

Variation von Salted Carmel, Cheese-Cake und Peanut Mousse

mit Blaubeeren Ragout

Variation of Salted Caramel, Cheesecake, and Peanut Mousse with Blueberry Ragout

13,00 €

San Sebastian Cheesecake

Kleiner gebräunter Käsekuchen mit cremigem Kern;

dazu fruchtiges Himbeer-Sorbet und Schokoladensauce

Small spanish cheesecake with soft center; accompanied by raspberry sherbet and chocolate sauce

13,00 €

Eiscreme, Sorbet & Toppings

Sorten

Vanille / *Bourbon Vanilla*

Erdbeer / *Strawberry*

Schokolade-Brownie / *Chocolate brownie*

Sorbet Himbeer / *Raspberry sherbet*

je Kugel / *per ball*

4,00 €

Saucen & Sahne

Schokoladensauce / *Chocolate Sauce*

Vanillesauce / *Vanilla Sauce*

Karamellsauce / *Caramel Sauce*

Schlagsahne / *Whipped Cream*

je 1,50 €