

## **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 Sven Radau 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 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 €

Vegetarische Variante mit krossem Gemüse-Gyoza

11,00 €

### **Thai-Garnelen-Suppe**

Leicht scharf; mit Kokosmilch, Gemüse und gebackenen Wan Tans

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

15,00 €

Vegane Variante mit Einlage  
von Chinakohl, Mungbohne, Zuckerschote und Paprika

11,00 €

## 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

#### Salted Peanuts `n Cream

Geschichtetes Dessert im Glas mit gerösteten & gesalzenen Erdnüssen, zerstoßenen Biskuit-Kekschen, gesüßter Vanillequark-Sahne und Schokoladen-, Vanille- & Karamellsauce

*Dessert with crunched cookies and peanuts, whipped quark cream and chocolate-, vanilla and caramel sauce*

12,00 €

#### Vegan Dream *vegan*

Warme Apfeltaschen auf knusprigem Crumble, veganem Vanille-Eis und Schokoladensauce

*Temperated apple dumplings with crumble, vegan vanilla ice cream and chocolate sauce*

12,00 €

#### 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 und Toppings

### Sorten

Mövenpick Premium Vanille / *Mövenpick Premium Vanilla*

Mövenpick Premium Erdbeer / *Mövenpick Premium Strawberry*

Mövenpick Premium Yoghurt / *Mövenpick Premium Yoghurt*

Mövenpick Premium Coconut Crisp / *Mövenpick Premium Coconut Crisp*

je Kugel / *per ball*

4,00 €

### Saucen & Sahne

Schokoladensauce / *Chocolate Sauce*

Vanillesauce / *Vanilla Sauce*

Karamellsauce / *Caramel Sauce*

Schlagsahne / *Whipped Cream*

je 1,50 €