



## RESTAURANT WEINROT

---

Lieber Gast,

Das Restaurant WEINROT überrascht – das Auge und den Geschmackssinn.

Norddeutsche Küche trifft in unserer Speisekarte auf internationale Einflüsse, Fischgenüsse auf Fleischeslust und vegetarische auf vegane Kreationen. Saisonale Zutaten werden ungeahnt zu neuen Geschmackserlebnissen kombiniert. Täglich. Nicht-Alltäglich.

Wir bieten Ihnen wie immer ein komplettes veganes Menü. Vorspeise, Hauptgang und Dessert sind mit viel Kreativität, aber frei von tierischen Zutaten zubereitet.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Geschmackserlebnis im WEINROT!

Bitte beachten Sie, dass wir Sie laut Gesetz über mögliche allergene Zutaten und Zusatzstoffe informieren müssen. Bei den Allergenen handelt es sich meist um natürliche Zutaten, wie z.B. Fisch, Nüsse, Milch oder Getreide, die bei einigen Menschen Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien auslösen. Diese Zutaten haben wir aus Platzgründen abgekürzt.\*

### Varweg VORSPEISEN & SUPPEN

---

#### Kräuterlachs

Hausgebeizter Kräuterlachs 2, 7 | Rösti 1, 9 | Salatherzen | Preiselbeersahne 4  
€ 14,80

#### Bruschetta

Baguette 9 | Strauchtomaten | Basilikum | Pinienkerne | Parmesan 1, 4, 16 |  
Paprika-Frischkäse 4 | Birne | karamellierte Nüsse 11  
klein € 9,50 | groß € 12,80

#### Carpaccio

Mariniertes Färsenfilet 7 | gebratene Kräuterseitlinge 4 | Parmesancreme 1, 4, 16  
€ 17,50

#### Fischcremesuppe

Nordseefisch-Cremesuppe mit Safran 2, 4, 7 | gebackene Sesam-Lachspraline 2, 6, 9  
€ 8,60

#### Potage von grünen Erbsen

Erbsen-Potage 7 | Muskatmilchschaum 4 | gratiniertes Croissant mit mediterraner Füllung 1, 4, 9  
€ 8,30

#### Paprika-Suppe (vegan)

Suppe von gerösteten Paprika 5 | Pinienkerne | Basilikum  
€ 8,50

#### Curry-Mango-Suppe

Curry-Mango-Suppe 1, 4, 5, 12 | geröstete Pistazien 11  
€ 8,20

### Haupt sächlich FISCH

---

#### Limandes & Zitrone

Nordsee-Limandes-Filet Müllerin Art 2, 9 | Zitronenbutter 4 | grüner Spargel | Pilaw Reis 4, 5, 7  
€ 26,20

#### Seehecht & Drillinge

One-Pan-Gericht: Seehechtfilet 2 | Gemüsestreifen-Topping 5 | gelbe & grüne Zucchini | Drillinge | Tomaten | Tomatenkonfitüre  
€ 22,50

#### Kurz erzählt:

Bei One-Pot- oder One-Pan-Gerichten werden alle Zutaten gemeinsam in einem Topf oder in einer Pfanne zubereitet. Der Food-Trend geht auf die Amerikanerin Martha Stewart zurück und hat den Vorteil, dass sich die Zutaten auf das Köstlichste miteinander vermischen.

#### Seeteufel & Süßkartoffel

Seeteufelmedaillons 2 | Zuckererbsen mit Cherrytomaten | Süßkartoffel-Pommes | Orangencreme 1, 4, 5, 9  
€ 27,80

#### Scholle & Trüffel-Hollandaise

Nordsee-Schollenfilet (in Eihülle) 1, 2, 9 auf geschmortem Chicorée | Trüffel-Hollandaise 1, 4, 5, 9 | Pommes Parmentier  
€ 23,20

#### Bremerhavener Fischteller

Limandes- und Schollenfilet (in Eihülle) 1, 2, 9 | Seehechtfilet 2 | Zitronenbutter 4 | grüner Spargel | Pilaw Reis 4, 5, 7  
€ 27,50

## FLEISCH

---

### Schweinefilet & Kräuterseitlinge

Medaillons vom Schweinefilet | Kräuterseitlinge 4 | Sauerrahm 4, 7, 9 | grüner Spargel | gebratene Bavette 9  
€ 23,40

### Poulet Burger

Hähnchenbrustfilet | Sesam-Brötchen 6, 9 | Cocktailcreme 1, 4, 5, 7, 9, 12, 16 | Tomatenkonfitüre | Salat | Tomate | Gurke |  
Pommes Parmentier | Frischkäse-Dip 4  
€ 21,00

### Steak & Pfeffer

Gegrilltes Rumpsteak auf Pfefferrahm 4, 5, 7, 9, 12 | gelbe & grüne Zucchini | Süßkartoffel-Pommes  
€ 27,50

### Lamm & Oregano

Geschmorte Lammkeule | Rote Bohnen | Oreganojus 5, 12 | Kartoffelrösti 1, 9  
€ 24,80

### Kalbsleber Berliner Art

Kalbsleber | Apfelringe | geschmorte Zwiebeln | Burgunderrahm 7 | Kartoffelstampf 13 | Salatherzen | Sylter Dressing 4  
€ 22,80

## VEGETARISCH & VEGAN

---

### Chicorée & Zucchini (vegan)

Geschmorter Chicorée | gelbe & grüne Zucchini | Kartoffelstampf 13 | Gemüsestreifen 5 | Tomatenkonfitüre  
€ 15,80

### Laugenknödel

One-Pot-Gericht: Laugenknödel 1, 4, 9 | Paprika | Kräuterseitlinge 4 | Pinienkerne | Salatherzen | Sylter Dressing 4  
€ 14,80

### Bavette-Omelett

Pasta-Omelett mit jungem Gemüse, Pilzen und Käse 1, 4, 9 | Tomatensauce 5  
€ 13,40

### Blattsalate & mediterranes Croissant

Blattsalate | Cherrytomaten | gebackene Birne | Kräuterseitlinge 4 | karamellisierte Nüsse 11 | Croissant  
mit mediterraner Füllung 1, 4, 9 | Sylter Dressing 4  
€ 14,80

## Zuckersüß DESSERT

---

### Pistazien-Rosenwasser-Parfait

Eisparfait von Pistazien und Rosenwasser 1, 4, 11 | Beerenfrüchte | Sahne mit Dattelbalsam 4  
€ 8,20

### Reicher Ritter

Reicher Ritter 1, 4, 9 | warme Heidelbeeren | Vanilleschmand 4  
€ 8,80

### Tartufo Limoncello

Tartufo Limoncello 1, 4, 7 | Quitten-Crème fraîche 4  
€ 8,30

### Banane & Karamell-TOFFEE (vegan)

Brullierte Minz-Banane | Nougatcreme 13 | geröstete Mandelblätter 11 | Karamell-TOFFEE-Eiscreme 13  
€ 8,20

### Crème brûlée Eiscreme & Baileys

Crème brûlée Eis 1, 4, 11, 13 | Baileys-Creme 4  
€ 8,80

### Eis & Sahne

Zwei Kugeln zur Wahl: Vanille 1, 4, 8, 9, 11, 13 | Schokolade 4, 8, 11 | Pistazie 4, 8, 11 | Erdbeere 4 | Crème brûlée Eis 1, 4, 11, 13 |  
Karamell-TOFFEE (vegan) 13 | Früchte | Krokantsahne 4, 8, 11  
€ 7,90

... die junge frische Küche

---

\* Zutaten und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten: 1 Eier | 2 Fisch | 3 Krebstiere | 4 Milch | 5 Sellerie | 6 Sesamsamen | 7 Schwefeldioxid & Sulphite | 8 Erdnüsse | 9 Glutenhaltiges Getreide | 10 Lupine | 11 Schalenfrüchte | 12 Senf | 13 Sojabohnen | 14 Weichtiere | 15 Farbstoff(e) | 16 Konservierungsstoffe | 17 Antioxidationsmittel | 18 Geschmacksverstärker | 19 Eisensalze | 20 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst) | 21 Süßstoffe | 22 Phosphate