



## 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 | Kartoffelrösti 1, 9 | Friséesalat | 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 | Parmesancreme 1, 4, 16 | frische Kräuter  
€ 17,50

#### Fischsuppe

Fischfond & Meeresfrüchte 2, 5, 7, 11, 15 | Crème fraîche 4  
€ 8,60

#### Kürbiscremesuppe (vegan)

Kürbiscremesuppe 5, 12 | Kürbiskernöl  
€ 8,30

#### Sherry Consommé

Sherry Consommé 5, 7 | Knöpfe 1, 9 | grüner Spargel  
€ 8,50

#### Curry-Mango-Suppe

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

### Haupt sächlich FISCH

---

#### Limandes & Honig-Senf

Nordsee-Limandes-Filet in Eihülle 1, 2, 9 | Pastinaken & Gemüsebruniose in Honig-Senf-Sud 5, 12 |  
Mandelbutter 11 | Küstenkartoffeln  
€ 26,20

#### Schellfisch & Pommes Parmentier

Schellfischfilet in Eihülle 1, 2, 9 | Apfel-Wirsing Kohl 4, 5 | Kartoffelwürfel  
€ 23,80

Kurz erzählt: Pommes Parmentier heißen kleine, in Butter angebratene Kartoffelwürfel, die ein Vorläufer und eine edle Variante der beliebten Pommes frites sind. Das Rezept geht auf den Franzosen Antoine Parmentier (1737-1813) zurück, der versuchte, den Franzosen die Kartoffel schmackhaft zu machen. Böse Zungen behaupten, dass ihm dies nie so recht gelang.

#### Seelachs & Pilzrahm

Seelachsfilet 2 | Gnocchi in Pilzrahm 1, 4 | Feldsalat | Johannisbeer-Dressing 7  
€ 20,80

#### Scholle & Kartoffelküchlein

Gefülltes Nordsee-Schollenfilet (Eihülle) 1, 2, 9 mit Spinat und Frischkäse 4 | Sauce Choron 1, 4, 5, 9 | Pommes Macaire  
€ 23,20

#### Bremerhavener Fischteller

Limandes-, Schollen- und Schellfischfilet (Eihülle) 1, 2, 9 | Pastinaken & Gemüsebruniose in Honig-Senf-Sud 5, 12 | Salzkartoffeln  
€ 27,50

## FLEISCH

---

### Schweinefilet & Café de Paris

Schweinefilet-Tranchen in Honig-Rosmarin | Sauce Café de Paris 4, 5, 7, 9, 12 | Mandel-Brokkoli 11 | Rosmarinkartoffeln  
€ 23,40

### Poulet Burger

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

### Steak & Ratatouille

Gegrilltes Rumpsteak mit Tomaten- und Schwarzbrotkruste 4, 9 | Pfifferling-Paprika-Ratatouille 5 | Pommes Parmentier  
€ 27,50

### Hirsch & Pfifferlinge

Hirschschmorbraten | Pfifferlinge | Ingwer-Brombeersauce | Apfel-Wirsingkohl 4, 5 | Pommes Williams 4, 9  
€ 25,80

### Barbarie-Ente & Zwiebelkonfitüre

Barbarie-Entenbrust | warmer Bohnen-Brotsalat mit Cherrytomaten und Weintrauben 9 | rote Zwiebelkonfitüre | Krokette 4, 9  
€ 23,80

## VEGETARISCH & VEGAN

---

### Couscous & Paprika (vegan)

Couscous-Bratling mit Paprika 9 | warmer Bohnen-Brotsalat 9 | Cherrytomaten | Weintrauben | rote Zwiebelkonfitüre  
€ 15,80

### Kartoffel-Wirsing-Auflauf

Apfel-Wirsingkohl 4, 5 | Kartoffeln | Pfifferlinge | Kräuter-Camembert 4  
€ 14,50

### Aubergine & Gnocchi

Gebackene Aubergine in Panko 9 | Gnocchi in Pilzrahm 1, 4 | Feldsalat | Johannisbeer-Dressing 7  
€ 13,40

### Gebackene Birne & Feldsalat

Feldsalat | Friséesalat | gebackene Birne | Pfifferlinge | Croûtons 9 | karamellisierte Nüsse 11 |  
Johannisbeer-Dressing 7 | Roquefort-Dip 4  
€ 14,80

## Zuckersüß DESSERT

---

### Pistazien-Rosenwasser-Parfait

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

### Walnuss-Pie & Haselnusseis

Hausgemachter Walnuss-Pie 1, 4, 9, 11 | Haselnusseis 4, 11 | Minzschlagrahm 4  
€ 8,80

### Semifreddo

Semifreddo 1, 4, 7, 11, 21 | Zimtkirschen  
€ 8,30

### Banane & Karamell-TOFFEE (vegan)

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

### Crème brûlée

Vanillecreme 1, 4 | karamellisierter Rohrzucker | Rote Grütze  
€ 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 | Haselnuss 4, 11 |  
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