



Restaurant
Nautica ZINGST

SPEISEKARTE

Herbst/Winter

ZWISCHEN OSTSEE, WALD UND WIESEN

Produkte aus der Region, Handwerk mit Herz

Unsere Küche folgt den Jahreszeiten. Regionaler Fisch und heimisches Wild, kräftige Schmorgerichte, Wurzelgemüse, Pilze, Kürbis und winterliche Aromen bestimmen unsere Küche in der kalten Jahreszeit.

Nordisch. Bodenständig. Manchmal überraschend.

Immer mit Respekt vor Produkt, Herkunft und Handwerk.

Lassen Sie es sich schmecken.

VORWEG

BETE & BIRNE

Hauchdünn aufgeschnittene Rote Bete mit warm flambiertem Schafskäse, fein marinierter Birne, gerösteten Haselnüssen und winterlichen Blattsalaten, vollendet mit unserem Preiselbeer-Orangen-Balsamico-Dressing.

16,5

KÜSTENGRÜN

Junge Blattsalate und Wildkräuter mit marinierten Karotten und Birne, Schafskäsebröseln, gerösteten Kernen und Nüssen, frischen Sprossen und unserem Preiselbeer-Orangen-Balsamico-Dressing.

14,5

AUCH ALS BEILAGE

8,5

GERN DAZU:

argentinische Rotgarnelen

9,5

gebratenes Kikok Maishuhn

8,5

CAESAR VOM STRANDHOTEL

Romanasalat und Radicchio mit würzigen Kräuter-Brotkrachern, rein pflanzlichem Baconstaub mit rauchig-würzigem Aroma und gehobeltem Parmesan. Dazu unser nussig-würziges Caesar-Dressing mit Senf und feiner Zitrusnote.

13,5

AUCH ALS BEILAGE

7,5

GERN DAZU:

argentinische Rotgarnelen

9,5

gebratenes Kikok Maishuhn

8,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

VORWEG

CARPACCIO VOM OSTSEERIND

Hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet, veredelt mit bestem Olivenöl, Maldon-Meersalz und aromatischem, fermentiertem Kampot-Pfeffer. Dazu gehobelter Parmesan, geröstete Pinienkerne, süß-sauer eingelegte Schalotten und fein marinierte winterliche Blattsalate – klassisch, kräftig und mit feiner Säure ausbalanciert.

17,5

WALD & WILD

Hausgemachte Wildschweinsülze aus regionaler Jagd, serviert im Weckglas. Dazu Küstenkracherbrot und gesalzene Fichtennadelbutter.

15,5

EIN HAUCH SIZILIEN

Große grüne Nocellara-Oliven aus Sizilien, die mit ihrem festen, saftigen Fruchtfleisch und ihrem milden, fein nussigen Aroma begeistern. Angenehm fleischig und mit dezenter Butternote – ein kleiner mediterraner Genuss zum Aperitif oder einfach vorweg.

4,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

AUSTERN

OYSTER ON THE COAST

Frische Auster, gebettet auf grobem Meersalz,
dazu Zitrone und unser hausgemachtes Chesterbrot.

5,5

6 OYSTERS ON THE ROCKS

Genießen Sie ein halbes Dutzend unserer köstlichen Austern, gebettet auf grobem Meersalz. Wir reichen Ihnen ein Glas frischen Weißwein, Zitrone und unser selbstgemachtes Chesterbrot dazu.

19

WÄRMENDES AUS DEM TOPF

LÖFFELWERK

Klare Brühen | Feine Cremesuppen | Wärmende Suppenlieblinge

GERÖSTETE KAROTTE & APFEL (vegetarisch)

Cremige Suppe von gerösteter Karotte und heimischem Apfel, fein abgeschmeckt mit Ingwer, dazu knuspriger Saaten-Krokant und luftiger Meerrettichschaum.

9

KRÄFTIGE KLARE RINDERBRÜHE

Zartes Rindfleisch und frisches Gemüse als Einlage

8,5

GERÖSTETE HERBST-TOMATE (vegan)

Cremige Suppe aus kräftig gerösteten San-Marzano-Tomaten, winterlich abgeschmeckt mit Thymian und einem Hauch Rauchpaprika, dazu eine feine Creme von geröstetem Knoblauch und würziges Kräuteröl.

9

OSTSEEFEUER

Cremige Kokos-Kaffir-Limetten-Suppe mit zartem Hähnchenfleisch, winterlichem Wurzelgemüse, Ingwer und einem Hauch Chili – wärmend, würzig und fein exotisch.

10,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

HAUPTGERICHTE

GRÜNWERK

Vegetarisch | Vegan

ERNTENZEIT (vegan)

Goldbraun gerösteter Blumenkohl auf warmer Cashew-Creme mit Orangenzeste und tasmanischem Bergpfeffer. Abgerundet mit einem nussigen, gerösteten Basilikum-Pesto und fruchtigem Chili-Crunch.

26,5

HERBSTKRAFT (vegetarisch)

Cremiges Rote-Bete-Risotto mit geröstetem Kürbis und marinierter Birne, verfeinert mit brauner Thymianbutter, Schafskäsebröseln und gerösteten Haselnüssen.

24,5

KÜRBISRAVIOLI (vegetarisch)

Feine Pasta mit cremig-würziger Kürbisfüllung, in nussiger Salzeibutter geschwenkt, dazu Honig-Apfel-Ingwer-Bete, geröstete Kürbiskerne, frisch geriebener Parmesan und feines Kürbiskernöl.

26

RUBIN-GNOCCHI (vegetarisch)

Handgemachte Rote-Bete-Kartoffelgnocchi, gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen, geschwenkt in nussiger Salzeibutter. Dazu karamellisierter Radicchio, würziger Schafskäse und geröstete Walnüsse.

27

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

HAUPTGERICHTE

FLEISCHWERK

Steak | Grill | Schmorgerichte

HERBSTENTE

gebratene Brust vom Erpel – besonders fleischig, saftig und kräftig im Geschmack. Auf der Haut knusprig gebraten, servieren wir sie mit goldbraunem Kartoffelrösti, butterart geschmortem Spitzkohl und glasierten Apfelspalten. Dazu eine kräftige, fruchtige Pflaumenjus.

26,5

FILET & FEUER

Zarte Rinderfiletspitzen aus dem feinsten und besonders mageren Teilstück des Rindes, kurz bei kräftiger Hitze gebraten – außen schön geröstet, innen saftig und zart. Dazu knusprige Bratkartoffeln, geröstete braune Champignons, Kürbis und Karotte sowie unsere süß-sauer eingelegten Schalotten. Vollendet mit einer kräftig reduzierten Kalbsjus.

31,5

SCHMORGLÜCK

Über viele Stunden langsam geschmorte Ochsenbäckchen, butterart und besonders aromatisch, in einer kräftig reduzierten Rotweinjus. Dazu cremige Sellerie-Kartoffel-Creme und buntes, in Butter glasiertes Winter-Wurzelgemüse. Knusprige Röstzwiebeln sorgen für den herzhaften Crunch.

29,5

WILDSCHWEINSÜLZE

(EIGENE HERSTELLUNG, AUS REGIONALER JAGD)

Hausgemachte Sülze vom regionalen Wildschwein, herzhaft und fein gewürzt, im Weckglas serviert. Dazu knusprige Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln, fruchtig-erdiger Apfel-Rote-Bete-Salat und unsere hausgemachte Preiselbeer-Remoulade.

24,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

HAUPTGERICHTE

FISCHWERK

Frisch | Mariniert | Gebraten

WINTERMATJES

Mild gereifter Matjes mit knusprigen Bratkartoffeln und Lauchzwiebeln, dazu Apfel-Rote-Bete-Salat, eingelegte Schalotten und unsere cremige Strandläufersauce mit einem Hauch Meerrettich.

23,5

TRÜFFEL & ROTGARNELE

Saftig gebratene argentinische Rotgarnelen mit frischen Eierbandnudeln in cremiger Trüffel-Parmesan-Sauce, dazu geröstete Wintertomaten, feine Zitronenzeste und frische Kräuter.

31,5

ZANDERFILET

Zander ist ein feiner heimischer Süßwasserfisch mit festem, saftigem Fleisch und angenehm mildem Geschmack. Auf der Haut knusprig gebraten, servieren wir ihn mit cremigem Kartoffel-Senf-Stampf und butterzart geschmortem Spitzkohl. Dazu eine feine Dill Beurre blanc.

28,5

MISO-KABELJAU

Kabeljau ist ein saftiger Meeresfisch mit festem, weißem Fleisch und feinblättriger Struktur. Für unsere Interpretation wird das Filet in einer fermentierten Miso-Marinade eingelegt, anschließend schonend gegart und leicht karamellisiert – für intensives Umami und eine feine Süße. Dazu cremiges Rote-Bete-Risotto, gebratener Pak Choi und knuspriger Wasabi-Furikake-Crunch. Vollendet mit einer seidigen Teriyaki-Emulsion.

29,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

SIGNATURE SPECIALS

Drei Klassiker jeweils für 17,5

BABY BACK RIBS

Zart gegarte Baby Back Ribs vom Strohschwein, glasiert mit fruchtigem BBQ-Apfel-Lack | hausgemachter Rib Dip mit Kräutern aus dem Hotelgarten

GERN DAZU:

knusprige Fritten	5,5
Süßkartoffel-Fritten	6,5

PRIME BBQ BURGER

200 g Premium-Rindfleisch vom Grill, geschmolzener Cheddar, würzige Prime BBQ-Soße, sonnengereifte Tomaten, knackiger Blattsalat und ein buttrig geröstetes Brioche Bun

GERN DAZU:

knusprige Fritten	5,5
Süßkartoffel-Fritten	6,5

FRISCHE FETTUCCINE (vegetarisch)

in cremigem Basilikum-Cashew-Pesto, mit confierten Kirschtomaten, gerösteten Cashewkernen

GERN DAZU:

Parmesan	2,5
argentinische Rotgarnelen	9,5
Kikok Maishuhn	8,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

ABSCHLUSS

Süßes am Meer

WHITE BRÛLÉE DELUXE

Cremige Brûlée von weißer Schokolade und echter Vanille, sanft im Ofen gegart und mit einer fein knusprig karamellisierten Zuckerkruste vollendet. Zarte Himbeerperlen setzen fruchtige Akzente, während frische Minze für eine elegante, leichte Frische sorgt.

12,5

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Zarter Kuchen aus hochwertiger Schokolade, frisch gebacken mit fließendem Kern und feiner Bitternote – außen luftig, innen intensiv und schmelzend. Begleitet von hausgemachter Vanille-Eiscreme, die für cremige Balance sorgt, dazu ein fruchtiges Mango-Maracuja-Coulis mit exotischer Frische und ein luftiger Limetten-Sponge als leichte, aromatische Ergänzung.

14,5

DESSERT DES TAGES

Täglich frisch aus unserer Pâtisserie,
inspiriert von der Landschaft Fischland-Darß-Zingst.
Ein süßer Abschluss für einen genussvollen Abend im
Strandhotel Zingst.
Details erfahren Sie direkt von unserer ServiceCREW.

AFFOGATO AL CAFFÈ

Cremiges Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem, heißem Espresso.
Zarte Süße trifft auf kräftige Röstaromen – ein kleiner italienischer
Genuss zum Abschluss.

6,5

**EIN KLEINER EISGENUSS GEHÖRT ZUM URLAUB DAZU
FRAGEN SIE UNS GERNE NACH UNSEREN EISSORTEN.**