



Restaurant
Nautica ZINGST

SPEISEKARTE

SOMMER

ZWISCHEN OSTSEE, WALD UND WIESEN

Produkte aus der Region, Handwerk mit Herz

Ob Fisch aus heimischen Gewässern, Fleisch von ausgewählten Produzenten oder pflanzenbasierte Gerichte mit Charakter: Zwischen Ostsee, Bodden und den weiten Landschaften von Fischland-Darß-Zingst finden wir genau das, was uns glücklich macht. Frisch und saisonal. Stets im Einklang und mit Respekt vor Produkt und Saison.

Unsere Küche verbindet nordische Leichtigkeit mit internationalen Einflüssen, aber immer mit klarem Fokus auf Qualität und Handwerk. Unsere Leidenschaft reicht vom Grill über Schmorgerichte bis zu frischen, vegetarischen und veganen Kreationen.

Lassen Sie es sich schmecken.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

VORWEG

BURRATA

Cremige Burrata mit wilden Kräutern und einer leichten Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette, frisch und lebendig im Geschmack. Dazu marinierte Tomaten, knackiger grüner Spargel und geröstete Pinienkerne für feine Röstaromen.

Begleitet von Rosso und knusprigem Oxbrot.

16,5

CARPACCIO VOM RINDERFILET

veredelt mit Olivenöl.

Maldon Meersalz und fermentierter Kampot-Pfeffer sorgen für Würze, dazu gehobelter Parmesan, geröstete Pinienkerne und marinierte Wildrauke

15,5

CAESAR VOM STRANDHOTEL

Romanasalat & Radicchio mit würzigen Kräuter-Brotkrachern & Baconstaub, gehobelter Parmesan & unserem nussig-würzigen Caesar-Dressing mit Senf & 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

WILDER STRANDGARTEN

junger Wildkräutersalat mit marinierten Karotten | Apfelwürfel |
Granatapfelperlen | geröstete Küstenkerne & Nüsse |
Schafskäsebrösel | Sprossenvielfalt & Joghurt-Minze-Dressing

14,5

AUCH ALS BEILAGE

8,5

GERN DAZU:

argentinische Rotgarnelen

9,5

gebratenes Kikok Maishuhn

8,5

AUSTERN

OYSTER ON THE ROCKS

Dazu: Chester Brot & Zitrone 1 Stück

5,5

6 OYSTERS ON THE ROCKS

Genießen Sie ein halbes Dutzend unserer köstlichen Austern.
Wir reichen Ihnen ein Glas frischen Weißwein und
unser selbstgemachtes Chesterbrot dazu.

19

SUPPEN

LÖFFELWERK

Suppen | Bisquen | Cremesuppen

KAROTTEN-INGWER-SUPPE (vegetarisch)

Dazu knuspriges Saaten-Krokant, fruchtige Yuzu-Perlen
und luftiger Hafermilchschaum.

9

KRÄFTIGE KLARE RINDERBRÜHE

Zartes Rindfleisch und frisches Gemüse als Einlage

8,5

GERÖSTETE SAN-MARZANO-TOMATENSUPPE (vegan)

aus sonnengereiften San-Marzano-Tomaten, verfeinert mit veganem
Cashewkern-Basilikum-Pesto und frischen Kräutern.

9

OSTSEE TROPIC

Cremige Kokos-Kaffir-Limetten-Suppe mit buntem Ackergemüse, zartem
Hähnchenfleisch & einem Hauch Chili – aromatisch, leicht & mit Urlaubsgefühl

10,5

HAUPTGERICHTE

GRÜNWERK

Vegetarisch | Vegan

GRÜNES-ZITRONEN-RISOTTO (vegetarisch)

Mit nordischem Sommergemüse, jungem Blattspinat, Parmesan, eingelegter Zitronenzeste und feinem hausgemachten Kräuteröl. Dazu knuspriger Saaten-Krokant.

24,5

GARTENLASAGNE (vegetarisch)

Mit intensiver Oliven-Tomaten-Soße aus getrockneten Tomaten und Knoblauch, Burrata, gebratenem wilden Broccoli, Olivenöl und Nuss-Crunch

26

OFENBLUMENKOHL (vegan)

Im Ofen goldbraun gerösteter Blumenkohl mit feinen Röstaromen und zartem Biss. Dazu eine warme Cashew-Crème mit Orangenzeeste und tasmanischem Bergpfeffer. Abgerundet mit einem nussigen, gerösteten Basilikum-Pesto und fruchtigem Chili-Crunch.

26,5

RUBIN-GNOCCHI (vegetarisch)

Handgemachte Rote-Bete-Kartoffelgnocchi, gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen, frische Wildrauke mit gebratenen Kirschtomaten, würzigem Schafskäse, gerösteten Pinienkernen und hausgemachtem Basilikum-Pesto.

27

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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

HAUPTGERICHTE

FLEISCHWERK

Steak | Grill | Schmorgerichte

RUMPSTEAK VOM GRILL

Mit nordischem Sommergemüse, geröstetem Blumenkohl, Gartenkräuter-Drillingen aus dem Ofen und kräftiger Portweinjus mit Blaubeeren.

31,5

OCHSENBÄCKCHEN

Zart geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinjus, langsam gegart für maximale Tiefe.

Dazu cremiges Kartoffelpüree und sautiertes Sommergemüse.

29,5

GERÄUCHERTE WILDSCHWEINSÜLZE

(EIGENE HERSTELLUNG, AUS REGIONALER JAGD)

Serviert mit Bratkartoffeln und Lauchzwiebeln und hausgemachter Preiselbeer-Remoulade

24,5

KIKOK MAISHÄHNCHENBRUST

saftig gebraten, begleitet von einer Komposition nordischen Sommergemüses, Gartenkräuter-Drillingen aus dem Ofen und einer fein reduzierten Zitronen-Thymian-Jus.

26,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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

HAUPTGERICHTE

FISCHWERK

Frisch | Mariniert | Gebraten

KÖNIGS-MATJES

Junger, besonders hochwertiger Hering aus dem ersten Fang der Saison, mild gereift, zart und fein buttrig im Geschmack.

Dazu Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln, Strandläufersauce und ein kleiner, frischer Kräutersalat.

23,5

WHITE TIGER GARNELEN

Gebratene Garnelen, saftig und aromatisch, serviert mit frischen Eierbandnudeln in einer leichten Zitronen-Trüffelrahmsauce.

Dazu gebratene Kirschtomaten und feine Kräuter

30

ZANDERFILET

gebraten, serviert mit Bratkartoffeln und Frühlingszwiebeln, hausgemachtem Gurkensalat und einer groben Senfsauce.

28,5

BLACK HALIBUT

Buttrig-zarter schwarzer Heilbutt aus kalten Nordmeergewässern. Im Ofen schonend gegart und mit einer fermentierten Misoglasur veredelt, die für intensives Umami und eine feine Süße sorgt. Dazu cremiges Chorizo-Risotto mit würziger Paprikanote, wilder Brokkoli und ein knuspriger Wasabi-Furikake-Crunch. Abgerundet wird das Gericht durch eine seidige 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 16,50

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	4,5
Süßkartoffel-Fritten	5,5

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	4,5
Süßkartoffel-Fritten	5,5

FRISCHE FETTUCCHINE (vegetarisch)

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

GERN DAZU:

Parmesan	3,5
argentische Rotgarnelen	9,5
Kikok Maishuhn	8,5

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 SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Zartes Soufflé 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

EIS GEHT IMMER – SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!

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.