



HÜBNER

RESTAURANT

SPEISENKARTE



VORSPEISENBUFFET

(ab 18.00 Uhr)

Wählen Sie vom Buffet

10,80 €

Geschmorte Paprika
Miesmuscheln in pikanter Sauce
Gegrillte Zucchini
mediterrane Meeresfrüchte
Gebackene Aubergine
Sardinenfilets in Kräuteröl
süß-saure Peppacaps
Fetakäse im Speckmantel
sautierte Kräuterpilze
Roastbeef mit Remoulade
Manchego mit Feigensenf
Schinken-Melone



SUPPEN

Warnemünder Fischtopf

9,80 €

Allerlei Schalen-, Krustentiere und Meeresfrüchte in pikanter Brühe
mit Gemüsewürfeln

Mediterrane Tomatensuppe

6,50 €

mit Parmesanschaum und Trüffelsalamichips



SALAT UND VEGETARISCH

Caesar Salad

10,80 €

Römersalat in Caesardressing
mit Knoblauchcroûtons und Parmesanspäne

Schafskäse

18,80 €

auf Rote Bete-Risotto mit Knoblauch-Blattspinat
und kandierten Walnüssen

 **FLEISCHGERICHTE**

Rumpsteak	29,80 €
unter Rotwurstkruste, mit gebratenen Grünkohlstreifen und Rissolé Kartoffeln	
Eichelschweinbäckchen	26,80 €
in Holundersoße mit Wirsingkohlwickel und Kartoffel-Soufflé	
Wiener Schnitzel	23,50 €
mit Röstkartoffeln und Gurkensalat	

 **FISCHGERICHTE**

Scholle „Finkenwerder Art“	19,80 €
mit Petersilienkartoffeln und Kopfsalat mit Schmanddressing	
Zanderfilet	23,80 €
an Knoblauch-Blattspinat und cremigem Rote Bete-Risotto	
Kabeljaufilet	22,50 €
mit Gurken-Paprikagemüse an Buttermilch-Kartoffelstampf	

 **DESSERT & EIS**

Cremè Brûlée mit Waldbeerenkompott und Vanilleeis	7,90 €
Mecklenburger Kirschgrütze mit Schwarzbrot, Sahne und Schokoraspeln	5,90 €
Hübners Fruchtbombe Quark-Kirscheis, Erdbeereis und Zitroneneis mit Sahnehäubchen und Früchten garniert	8,50 €
Ostsee-Nusskracher Walnusseis, Haselnusseis mit Sahnehäubchen, Karamellsauce und Nüssen garniert	8,50 €



GENUSS MIT KÄSE & SCHINKEN

Grana Padano

Norditalienischer Vollmilchkäse, Extrahart aus der Poebene, mit stark aromatischem Geschmack, 15 Monate gereift, mit einem Fettgehalt von 32 %

Chabichou du Poitou

handgeschöpfter, pasteurisierter Ziegenrohmilchkäse mit aromatischem Geschmack, 5 Wochen gereift, mit einem Fettgehalt von 45%.

Mecklenburger Räucherkäse

auf Buchenholz geräuchert erhält der Kuhmilchkäse seine geschmackvolle Rinde und eine unvergleichbare milde Würzigkeit, mit einem Fettgehalt von 48%

Nordischer Bio Deichkäse

Hartkäse aus Rohmilch mit Rotschmiere und einem kräftig-würzigem Karamellaroma, 16 Monate gereift, mit einem Fettgehalt von 50 %

je 30 g

4,50 €

Käseplatte

mit jeder Sorte á 30g

14,80 €

Mecklenburger Rindersaftschinken

geräucherter Rinderschinken aus der Keule mit wenig Fett

Holsteiner Spanferkelschinken

gebackener Schinken aus der Ferkelkeule, saftig und zart mit wenig Fett

Pommerscher Lammschinken

geräucherter Lammschinken aus der Keule, 4 Wochen gereift, mit wenig Fett

Wildschweinschinken aus der Rostocker Heide

kalt geräucherter Schinken aus der Wildscheinkeule, marmorierter Fettanteil

je 30 g **3,90 €**

Schinkenplatte

mit jeder Sorte á 30g

13,90 €

Die Vesperplatte

ideal für zwei Personen

26,50 €

jede Sorte Schinken und Käse á 30 g

mit Kürbis-Apfelchutney, Tomatenmarmelade, Weinbeeren, Nüssen, Fassbutter und Landbrot