

---

# Speisekarte

---

## Antipasti

---

### Bruschetta

Getoastetes Brot mit Tomaten,  
frischem Basilikum und Parmesankäse

8,90 €

Gerne auch als Burrata-Bruschetta für 12,90 €

### Di tutto un po

Gemischte Vorspeise  
mit vielen Spezialitäten des Hauses

14,90 €

### Pulpo „Octopus“

Gegrillter Oktopus mit Nüssli- Salat und Zitronen Vinaigrette, Röstbrot

16,90 €

### Formaggio di Capra gratinato

Gratinierter Ziegenkäse auf einem Rote-Bete-Salat und karamellisierten Nüssen

13,90 €

## Insalata

---

### Mista

gemischter Frühlingsalat

12,90 €

(mit Hähnchenbruststreifen 5.- € extra)

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot

# Pasta

---

## Primi

### Linguine „Scoglio“

Linguine mit Gambas,  
Lachsfilet und Knoblauch in Fischjus

19,90 €

### Linguine „Carbonara“

Linguine mit Ei und Speck  
nach Original Italienischer Art

16,90 €

### Penne All`Arrabiatta

Mit Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch, pikant

15,90 €

### Veggie & Vegan

Orientalisches Couscous mit Curry-Gemüse, Sesam,  
mariniertem Kresse-Salat, leicht pikant

14,90 €

### Linguine „Gabianno“

Linguine mit Rinderfilet getrüffelt, Pilzen, Zwiebeln Rinderjus  
und geraspeltem Parmesan, Karamellisierte Nüssen

19,90 €

# Pesce

---

## Secondi di Pesce

### Pesce Appenata „Fangfrischer Fisch“

mit geschwenktem buntem Gemüse, Röstbrot Salatbeilage

21,90 €

### Pesce „Cardinale“

Lachsfilet mit eingelegten Schalotten,  
grünem Spargel, gegrillte Kirschtomaten  
und gelbe Zucchini- Senfsauce

24,90 €

### Loup de Mare „Wolfsbarsch“

Wolfsbarschfilet in Möhren- Hummer-Currycreme,  
mit gegrillten Kirschtomaten, knusprigen Kartoffeln  
und mariniertem Babyspinat

27,90 €

### Gamberoni „in Padella“

Garnelen in der Pfanne mit Kirschtomaten,  
cremiger Hummersauce und Salatbeilage, Röstbrot

21,90 €

# Carne

---

## Secondi di Carne

### Tagliata “Classico”

gegrilltes Rumpsteak, tranchiert auf einer  
getrübften Kartoffelcreme, Rinderjus,  
Rucola-Salat und Parmesan-Splitter

24,90 €

### Bisticca alla griglia

Gegrilltes Rib-Eye Steak, in der Pfanne geschwenkt,  
Kirschtomaten, Möhren, grüner Spargel, Gnocchi, in einen Bärlauch- Pesto dazu  
hausgemachte Sauce-Bearnaise

27,90 €

### Filetto di Manzo “Rinderfilet”

gegrilltes Rinderfilet auf einer Safrankartoffelcreme mit  
geschmorten Pilzen und Schalotten mit getrübtem Rinderjus

29,90 €

### Scalopina Tedesco

Kalbsschnitzel mit knuspriger Panade, Salatbeilage und Pommes Frites

21,90 €

Hähnchenschnitzel mit knuspriger Panade, Salatbeilage und Pommes Frites

16,90 €

## „Extra“

Rosmarinkartoffeln, Salatbeilage, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Röstbrot,  
„Spargel auf Nachfrage“

3,90 €

## „Kinder Karte“

Fisch- oder Hähnchennuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Majo

7,90 €

Pasta in Tomaten- oder in Käsesahnesauce

8,90 €

Pizza, nach Wunsch

8,90 €

Natürlich servieren wir alle Gerichte für  
unsere kleinen Gäste  
auch als Kinder-Portionen

„Öffnungszeiten siehe Webseite“

[www.ostseehotel-hunhoi.de](http://www.ostseehotel-hunhoi.de)

Die Speisekarte ist gültig vom 01.05 bis 03.10.2023

Liebe Gäste, teilen Sie uns bitte mit, ob Sie Allergien oder sonstige Unverträglichkeiten haben.  
Gerne bereitet unser Koch auch unseren vegetarischen oder veganen Gästen alternative Speisen zu.  
Wir stehen Ihnen jederzeit für Ihre kulinarischen Wünsche zur Verfügung.

# Weißwein Flasche

---

## Pecorino

Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas und Pfirsich, ein aromatischer tanzender Wein mit feiner Säurestruktur

27,50 €

## Gelber Muskateller

Halbtrocken, Wunderbar fruchtig Sommerwein, Bukett von Holunderblüte und Honigmelone, angenehm leicht mit einem Hauch Süße

27,50 €

## Sauvignon Blanc Bus

Geschmackvoller Sauvignon Blanc üppige Frucht nuances  
Maracuja und Mango, lebendig und saftig im Geschmack

29,90 €

## Gavi del Comune di Gavi

Wunderbar elegant und erfrischend, mit filigraner Mineralitäten  
in der Nase Minze, Gartenkräuter, Kiwi und Zitrusfrucht

31,90 €

## Lugana DOC

Herrliche Aromen von Apfelblüten und Birne, schöne Balance  
aus moderne säure und feiner Fruchtsüße

34,90 €

## Grauburgunder Bus

Ein Lagenwein unserer Spitzenlagen der goldgelb im Glas erstrahlt und herrlich nach Birne, gelbem Apfel, Quitte und Mandel duftet. Seine elegante und frische Säurestruktur rundet das Ganze

28,90 €

## Chardonnay Bus

Der Duft nach Grapefruit und Limette rundet den exotischen Geschmack von Mango und Ananas  
förmlich ab. Seine frische Säure und dezente Würze machen ihn zu einem besonderen Wein unserer Toplagen.

28,90 €

# Rotwein Flasche

---

## Merlot

Eleganter fruchtiger Merlot, erinnert an saftige Kirschen, macht Spaß im Glas leichter in weicher Abgang

22,90 €

## Nero D'Avola Siziliane

Intensive Aromen von roten Früchten wie Maulbeeren und Himbeeren, ausgewogener Sizilianer mit weichen Tanninen

29,50 €

## Montepulciano da Bruzzo

Vorfruchtige Aromen von roten Beeren und schwarz Kirsche, dunkle Schokolade saftig und weich am Gaumen

28,90 €

## Amarone 2017

Wunderbar elegant und erfrischend, mit filigraner Mineralitäten in der Nase Minze, Gartenkräuter, Kiwi und Zitrusfrucht

46,90 €

## Black Lion

Herrliche Aromen von Apfelblüten und Birne, schöne Balance aus moderner Säure und feiner Fruchtsüße

39,90 €

## Sankt Laurent Leon

In der Nase deutliche Noten von reifer Süßkirsche. Am Gaumen gehaltvoll, gut strukturiert und noch jugendlich. Der St. Laurent vom Weingut Licht ist geprägt von einer saftigen Frucht und einer leichten würzigen Note im Abgang.

32,90 €

## Primitivo Puglia

Süßlicher Duft reifer Kirschen, Pflaumen und Feigen, ein Hauch Schokolade, säurearm und samtig im Geschmack

26,90 €