

The Newport

RESTAURANT & MARINA

PRE DINNER EMPFEHLUNGEN

Dry Martini Cocktail	10,00 €
Gin trockener Vermouth Olive Bitters Zitronenschale	
Manhattan	11,00 €
Rye Whiskey trockener Vermouth roter Vermouth Angostura Bitters	
Campari Amalfi	8,50 €
Campari Grapefruit Bitter Lemon	
Ultraviolett	10,00 €
Absolut Kurant Vodka Parfait Amour Likör Tonic Water	
Dilly Vanilly	11,00 €
Dill Aquavit Vanille Limette Gurken Bitters	
Sherry Cherry Lady	11,00 €
Fino Sherry PX Sherry roter Vermouth Cherry infused Whiskey Cherryblossom-Tonic	
Singapore Sling	12,50 €
Gin Kirschlikör Bénédictine Verjus Kräuter- und Fruchtessenzen Sodawasser	
Like Piña Colada	12,00 €
Weißer und brauner Rum Cocos Ananas Limette Sodawasser	
Earl Collins	12,50 €
Earl Grey infused Gin Homemade Kardamon Sirup Zitrone Sodawasser	
Caipirinha Highball	10,00 €
Cachaça Limette Zuckersirup Sodawasser	
Lillet Berry	8,50 €
Lillet blanc Wild Berry Beeren Limette	
Aperol Spritz	8,50 €
Aperol Sodawasser Sekt	
Alkoholfrei	
Sanbittèr Amalfi	7,50 €
Sanbittèr Grapefruit Bitter Lemon	
Sunset Flower	8,50 €
Kamille Orange Orangenblüte Tonic Water	
Earl Driver Collins	8,50 €
Earl Grey Tea Homemade Kardamon Sirup Zitrone Kräuter Essenzen Sodawasser	

VORSPEISEN

Schwarzflossen Thunfisch	16,00 €
Gurke Melone Rettich	
Bunter Zupfsalat ⚓	8,00 €
Beluga Linsen Paprika	
Gratinerter Ziegenkäse ⚓	12,50 €
Zupfsalat Himbeerragout Pinienkerne	
Törtchen von jungen Erbsen ⚓	12,00 €
Käferbohnen Zuckerschoten Passionsfrucht	
Tatar von der deutschen Fäse	16,00 €
confiertes Eigelb Rote Bete Senfcreme Brioche	
Lachs gebeizt	15,00 €
grüner Spargel Forellen Kaviar Nüsse	

SUPPEN

Suppe vom jungen Knoblauch ⚓	9,50 €
Garnele Passe Pierre Algen Knoblauchöl	
Fenchel-Tomaten Suppe ⚓	9,50 €
Geräucherter Lachs Fenchelspitzen	

HAUPTSPEISEN

Heimathafen (regionale Spezialitäten)	
Currywurst mit Schmorzwiebeln	11,50 €
Kartoffeldippers Trüffelmayo	
Matjesfilets	17,50 €
Apfel-Zwiebelsauce Bratkartoffeln	
Gebratene Scholle	23,00 €
Speckstippe Bratkartoffeln Gurkensalat	
Roastbeef von der Holsteiner Fäse	22,00 €
Remouladensauce Bratkartoffeln	
Wiener Kalbsschnitzel	23,50 €
warmer Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	
Pasta	
Pasta Agnolotti ⚓	21,00 €
Belper Knolle Tomatenpesto junger Spinat	
Pasta Meeresfrüchte	22,00 €
Orecchiette Passe Pierre Algen Miesmuscheln & Vongole	

Vegetarisch

Navetten & Mairüben ⚓	22,00 €
Bete Mönchsbart Vegane Glace	
Kichererbsen Frittata mit jungem Spinat ⚓	21,00 €
Belper Knolle Cashew Bendigo Paprika	

7-Sea-Cruise (internationale Spezialitäten) abends

Fisch

Rotbarsch	25,00 €
gegrillter Romanasalat Kartoffelkuchen Sauce Dijon	
Adlerfisch aus dem Ost Atlantik	28,00 €
Zitronen Bulgur junger Spinat vegane Glace	
Confiertes Atlantik Hummer	32,00 €
Risotto Spitzpaprika Vin Jaune Jus	
Gegrillter Oktopus	25,00 €
Zupfsalat milde Mojo Rojo Röstbrot	

Fleisch

Rinderfilet von der deutschen Fäse	36,00 €
Kartoffelkuchen Shiitake Trüffeljus	
Karree vom Weidelamm	28,00 €
Erbsen Topinambur Brombeersauce	
Coq au Vin vom Butterhuhn	23,00 €
Karotten Lauch Champignons	
Entrecôte vom Holsteiner Landschwein	25,00 €
Bohnen Röstkartoffeln Panchetta Butter	

FÜR UNSERE KLEINEN PIRATEN

Schnitzel mit Pommes	8,50 €
Fischfilet mit Gemüse und Kartoffelpüree	8,50 €
Nudeln mit Tomatensauce ⚓	6,50 €

DESSERTS

aus unserer Küche

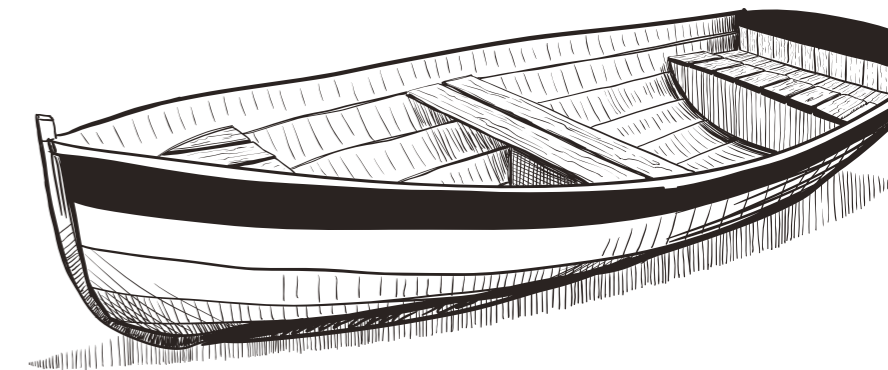
Mousse von weißer Schokolade ⚓	12,00 €
Rhabarber Erdbeere Honigkresse	
Zitronen Crème brûlée ⚓	10,00 €
Schokocrumble Baiser Sauerrahm	
The Newport Dessertvariation für Zwei ⚓	16,00 €
Crème brûlée Schokomousse Parfait	
Himbeer Parfait ⚓	13,00 €
Limette Joghurt marinierte Himbeeren	
Käsevariation ⚓	16,00 €
von der Backensholzer Biokäserei Feigensenf Fruchtbrot	

von unserer Bar

Espresso Mint Martini	11,00 €
Vodka Kaffee Likör Espresso Demerara Zuckersirup Chocolate Bitters Minze	
Himbeer-Brombeer Negroni	11,00 €
Waldhimbeergeist Brombeerlikör Campari Martini Fierro	
Pineapple Daiquiri	11,00 €
Plantation Pineapple Ananas Limette Chocolate Bitters	

KUCHEN UND EIS

Hausgebackener Blechkuchen	3,50 €
Eis aus der Manufaktur Soulmates	2,90 €
Vanille Schokolade Erdbeere Zitrone Basilikum je Kugel	

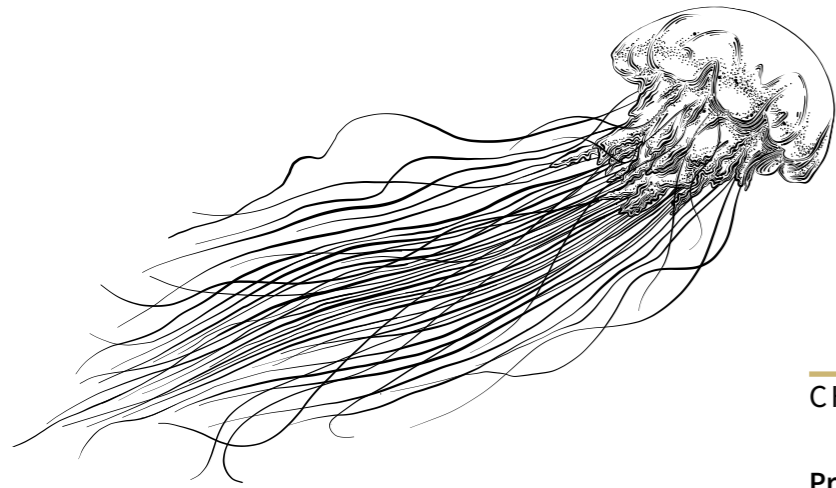


⚓ Die mit dem Anker gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch – oder vegetarisch möglich. Für vegane Optionen sprechen Sie uns gerne an.

JUWELIER
Rüschchenbeck
OFFIZIELLER PARTNER
WWW.RUESCHENBECK.DE

Getränke





The Newport

RESTAURANT & MARINA

ALKOHOLFREI

The Newport Tafelwasser ————— 1 l
5,80 €

Magnus Mineralwasser ————— 0,25 l 0,75 l
medium/ still ————— 2,70 € — 6,50 €

Cola & Co ————— 0,33 l
Coca Cola | Coca Cola Zero | Mezzomix | Sprite ————— 3,90 €

Vio Schorle ————— 3,90 €
Apfel | Rhabarber | Johannisbeere

Vio Bio Limo ————— 3,90 €
Orange | Limette-Gurke | Zitrone-Limette

Thomas Henry ————— 0,2 l
Tonic | Ginger Ale | Bitter Lemon | Spicy Ginger ————— 3,30 €

BIERE

Veltins vom Fass ————— 0,3 l 0,4 l
3,40 € — 4,20 €
Grevensteiner vom Fass ————— 3,50 € — 4,30 €
Alster ————— 3,40 € — 4,20 €

Maisel's Hefe hell vom Fass ————— 0,5 l
4,90 €
Maisel's Hefe dunkel ————— 4,90 €
Maisel's Hefe alkoholfrei ————— 4,90 €

Veltins Alkoholfrei ————— 0,33 l
3,20 €
Veltins Malz ————— 3,20 €

CHAMPAGNER & SPARKLING

Prosecco Frizzante »Villa Teresa« ————— 0,1 l
5,50 €
Sekt, trocken, Gröhl ————— 5,50 €
Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz ————— 7,50 €
Crémant Brut »Etienne« ————— 7,50 €
Bouvet Ladubay, Loire
Schloss Vaux Rosé Brut, Rheingau ————— 7,50 €

Champagner ————— 0,375 l
35,00 €
Pierre Gimonnet Premier Cru Brut

WEISSWEIN

2020er Grauburgunder ————— 0,1 l 0,2 l
4,30 € — 7,50 €
Gröhl, Rheinhessen

2020er Sauvignon Blanc ————— 4,30 € — 7,50 €
Hirschhof, Rheinhessen

2020er Weißburgunder
& Chardonnay ————— 4,50 € — 8,00 €
Hensel, Pfalz

2020er Riesling, feinherb ————— 4,00 € — 7,00 €
Peter Regnery, Mosel

Weinschorle ————— 0,2 l
4,90 €

ROTWEIN

2018er Merlot ————— 0,1 l 0,2 l
3,80 € — 6,80 €
Domaine de Valensac,
Südfrankreich

2017er Tempranillo Crianza ————— 4,50 € — 8,00 €
Ramon Bilbao, Rioja

2019er Primitivo di Manduria ————— 4,50 € — 8,00 €
Surani, Apulien

ROSÉWEIN

2020er »Bone Dry« Rosé ————— 0,1 l 0,2 l
4,30 € — 7,50 €
Reichsrat von Buhl, Pfalz

BITTERS & LIKÖRE

Jägermeister ————— 4 cl
6,00 €
Fernet Branca/Branca Menta ————— 5,00 €
Averna ————— 5,00 €
Ramazzotti ————— 5,00 €
Gammel Dansk ————— 5,00 €
Cynar ————— 5,00 €
Baileys ————— 5,00 €
Sambuca ————— 5,00 €

OBSTBRÄNDE & AQUAVIT

Schladerer Williamsbirne ————— 2 cl
3,50 €
Schladerer Mirabelle ————— 3,50 €
Schladerer Himbeer ————— 3,50 €
Schladerer Kirsch ————— 3,50 €
Ziegler Williamsbirne ————— 8,00 €
Ziegler Waldhimbeere ————— 8,00 €
Ziegler Walnuss ————— 8,00 €
Ziegler Wildkirsche No.1 ————— 11,50 €
Linie-Aquavit ————— 3,00 €
Aalborg Jubiläums Aquavit ————— 3,00 €
Aalborg Dild Aquavit ————— 3,00 €
Lysholm No 52 Aquavit ————— 4,00 €
Helbing Kümmel ————— 2,50 €
Oldesloer Weizenkorn ————— 2,50 €
The Ostholsteiner Korn ————— 4,00 €
Grappa di Chardonnay ————— 4,00 €
Nonino Grappa ————— 6,50 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE

Café Créma ————— 2,90 €
Milchkaffee ————— 3,90 €
Espresso ————— 2,60 €
Espresso Macchiato ————— 2,70 €
Doppelter Espresso ————— 3,90 €
Cappuccino ————— 3,40 €
Latte Macchiato ————— 3,90 €
Kakao ————— 3,40 €
Kakao mit Sahne ————— 3,80 €
Irish Coffee ————— 7,90 €
Glas Tee, Dallmayr, verschiedene Sorten ————— 2,60 €
Rooibos Vanille | Waldbeere | Moringa Lychee |
Earl Grey | Japan Sencha | Kamille | Pfefferminze | Assam
| Darjeeling

FRISCHER TEE

Minztee/ Tee aus frischen Minzblättern ————— 4,50 €
Ingwertee/ Tee aus frischem Ingwer ————— 4,50 €
Limette | Orange

