

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Klassiker zum Brot

	€
Aioli <i>getrocknete Tomaten</i>	5,5
Oliven <i>Kalamata, Taggiasca, Manzanilla</i>	8,5
Antipasti <i>Zucchini, Champignons, Fenchel, Paprika</i>	11,5
Mixteller <i>Salami, Schinken, Parmesan und Oliven</i>	23,5

Vorspeisen

Büffelmozzarella <i>ingelegte Tomate, Rucola, Basilikum und Croutons</i>	14,5
Salat á la Inselloft <i>Linsen, Hüttenkäse, Tomaten und Kräuter</i>	9,5
Geflämmte Gelbschwanzmakrele <i>Knuspriger Topinambur, Graupen, Rettich und Lauch-Vinaigrette</i>	14,5
<i>... einzigartig mit einem Glas Sancerre vom Weingut Guy Saget aus Frankreich 0,1l</i>	6,5

Hauptgänge

	€
Gebratener Lammrücken	
<i>Garam Masala, Kürbisgewächse, Karottentatar und Kichererbsen</i>	36,5
...raffiniert mit einem Glas „Insider“ Cuvée vom Weingut Landerer aus Baden 0,2l	9,2
Schwarzes Risotto	
<i>Blumenkohl, Krause Glucke und Belper Knolle</i>	21,5
...einfach lecker mit einem Glas Riesling vom Weingut Eva Fricke aus dem Rheingau 0,2l	9,5
Rindernacke 48/65 & Carpaccio	
<i>Röstzwiebel, Sellerie und Eiskraut</i>	28,0
...delikat mit einem Glas Malbec vom Weingut Kaiken aus Argentinien 0,2l	8,8
Spargel aus dem Oldenburger Land	
geräucherte Kartoffel und Sauce Hollandaise	23,5
Wahlweise mit Honigschinken	32,0
... perfekt mit einem Glas Silvaner aus Franken vom Weingut Stahl 0,2l	8,9

Dessert

Süße Himbeere

Kerbel, Vanille und Ivoire

14,5

Rhabarbertarte

Marzipan, Baiser, Mandeln und weiße Schokolade

13,5

Frieseneis im Becher

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt oder Inselkrokant

je 6,5

Käse

Brie de Meaux

*Mandarinensorbet, Buchweizencrumble,
Chicorée und süße Walnuss*

14,5

...überraschend mit einem Glas Rieslaner Spätlese
von Philip Kuhn aus der Pfalz | 0,1l

8,5

Degistif

Aprikose

Hochprozentiges aus Franken, Weingut Stahl | 2cl

5,5

Rum

Botanical Rum | Brewdog Distilling Co. | 2cl

5,5

Grappa

Distilleria Marzadro | 2cl

6,5

Whiskey

Auchentoshan | Schottischer Single Malt | 2cl

8,5