

# ESSZIMMER

---

## NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

### Aperitif

	€
<b>Cremant Rosé</b> <i>Louis Despas   Loire</i>	10

### Klassiker zum Brot

<b>Aioli</b> <i>getrocknete Tomaten</i>	5.5
<b>Oliven</b> <i>Kalamata, Taggiasca, Manzanilla</i>	8.5
<b>Antipasti</b> <i>Zucchini, Champignons, Fenchel, Paprika</i>	11.5
<b>Mixteller</b> <i>Salami, Schinken, Parmesan und Oliven</i>	23.5

### Vorspeisen

<b>Büffelmozzarella</b> <i>Eingelegte Tomaten, Croutons</i>	14.5
<b>Salat á la Inseloft</b> <i>Linsen, Hüttenkäse, Tomaten und Kräuter</i>	9.5
<b>Gebackener Küstenkäse</b> <i>Tomate und Zwiebel</i>	12.5

## Suppe

	€
<b>Hummersuppe</b>	
<i>Krabben, Orangensahne und Melone</i>	18.0
<i>... bezaubernd mit einem Glas Sancerre vom Weingut Reverdy aus Frankreich   0,1l</i>	6.5

## Hauptgänge

<b>Gnocchi in Peperonata</b>	
<i>Rucola, Mais und Mandeln</i>	23.5
<i>... raffiniert mit einem Glas Lugana vom Weingut Zenato aus Italien   0,2l</i>	13.5
<b>Sepia-Risotto</b>	
<i>Krause Glucke, Rettich, Kohlrabi, Topinambur und Belper Knolle</i>	23.5
<i>...einfach lecker mit einem Glas Riesling vom Weingut Eva Fricke aus Rheingau   0,2l</i>	11.0
<b>Rindernacken 48/65 &amp; Carpaccio</b>	
<i>Röstzwiebel, Sellerie und Eiskraut</i>	29.5
<i>...delikat mit einem Glas Malbec vom Weingut Kaiken aus Argentinien   0,2l</i>	9.0

## Dessert

<b>Apfel-Crumble</b> <i>Apfelmus, Amarettini und Vanilleschaum</i>	10.5
<b>Erdbeer trifft Himbeer</b> <i>Erdbeerragout, Haselnussnougat und Himbeeren</i>	13,5
<b>Frieseneis im Becher</b> <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt oder Inselkrokant</i>	je 6.5
<b>Mandarine &amp; Walnuss</b> <i>Mandarinen Sorbet, Buchweizen Crumble, Karamellisierte Walnüsse</i>	13,5

## Digestif

<b>Mirabelle</b> Hochprozentiges aus Franken, Weingut Stahl   2cl	5.5
<b>Rum</b> Botanical Rum   Brewdog Distilling Co.   2cl	5.5
<b>Grappa</b> Distilleria Marzadro   2cl	6.5