

# ESSZIMMER

---

## NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

### Aperitif

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

### Klassiker zum Brot

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

### Vorspeisen

|   |      |
|---|------|
| <b>Salat á la Inselloft</b><br><i>Linsen, Hüttenkäse, Tomaten und Kräuter</i> | 9.5  |
| <b>Salat in Portwein-Pflaume</b><br><i>Feige, Kürbis und Rucola</i>           | 13.5 |
| <b>Gebackener Küstenkäse</b><br><i>Tomate und Zwiebel</i>                     | 12.5 |
| <b>Marinierte Garnelen</b><br><i>Fenchel, Orange, Steinpilz und Radicchio</i> | 16.5 |

## 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>Kürbis-Gnocchi</b>   |      |
| <i>cremigies Kürbisgemüse, Blaubeeren und Amarettini</i>  | 22.5 |
| <i>... raffiniert mit einem Glas Blanc de Noir vom Weingut Spreitzer aus dem Rheingau   0,2l</i>                          | 10.0 |
| <b>Lachs</b>  |      |
| <i>auf der Haut gebratenes Filet mit Sepia-Risotto, wilder Broccoli, Queller, und Krustentiersauce</i>                    | 29.5 |
| <i>...einfach lecker mit einem Glas Sauvignon Blanc vom Weingut Philipp Kuhn aus der Pfalz   0,2l</i>                     | 9.0  |
| <b>Zweierlei vom Perlhuhn</b>   |      |
| <i>Brust und Roulade mit getrüffeltem Petersilienwurzel-Kürbis Gemüse, Polenta, geschmolzenen Tomaten und Sherrysauce</i> | 34.5 |
| <i>...delikat mit einem Glas Beaujolais vom Weingut Bered aus Frankreich   0,2l</i>                                       | 10.0 |

## Vegan

|   |      |
|---|------|
| <b>Vegane Kürbis-Kokos-Suppe</b><br><i>mit Kernöl und Kernen</i>                                    | 12.5 |
| <b>Vegane Kartoffel-Pfanne</b><br><i>mit Avocado, Granatapfelkernen und Karotten-Ingwersauce</i>    | 25.5 |
| ... „untierisch“ lecker mit einem Glas Werkstoff vom Weingut<br>Pfannebecker aus Rheinhessen   0,2l | 8.5  |

## Dessert

|  |        |
|--|--------|
| <b>Apfel-Crumble</b><br><i>Apfelmus, Amarettini und Vanilleschaum</i>                          | 10.5   |
| <b>Panna Cotta</b><br><i>Kokosnuss, Ananas und Limette</i>                                     | 12,5   |
| <b>Crème brûlée</b><br><i>mit marinierten Blaubeeren</i>                                       | 13,5   |
| <b>Frieseneis im Becher</b><br><i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt oder Inselkrokant</i> | je 6.5 |

## Digestif

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

100  
INSEL  
LIEBE