

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Cremant Rosé 10.0
Louis Despas | Loire

Klassiker zum Brot

Kartoffel-Joghurt Aioli 6.5

Oliven 9.5
Kalamata, Taggiasca, Manzanilla

Mixteller 26.5
*Salami, Schinken, gebratenem Gemüse,
Parmesan und Oliven*

Vorspeisen

Grünzeug 13.5
*Balsamico Dressing, Kräuterseitling, Kirschtomate,
Pinienkerne und Croûtons*

Salat á la Inselloft 12.5
*Belugalinsen, Rote Zwiebeln, Tomate,
Hirtenkäse und Tramezzini*

Gemüse-Quiche 15.5
Trüffelaroma, geräucherte Fische und Kräuter-Schmand

Suppe

Karottensuppe 12.5
mit Ingwer, Lauchstroh und Sonnenblumenkerne

Hauptgänge

Pilzpfanne vom Grafthof

*mit Fregola Sarda, konfierte Mini Radieschen, Ziegenkäse
und Belper Knolle*

26.5

...bekömmlich mit einem Glas Muskateller
von Arno Schembs aus Worms | 0,2l

8.0

Rotbarsch

*auf der Haut gebratenes Filet, Speck, Zwiebeln
Kapern, Baby Fenchel und Kartoffelkugeln*

31.5

...delikat mit einem Glas Riesling „Heinrich“
vom Weingut Eva Fricke aus dem Rheingau | 0,2l

11.0

Gebrautes Zanderfilet

*mit körniger Senfsauce, Champagner-Sauerkraut
und Süßkartoffelpüree*

32.5

...einfach lecker mit einem Glas Scheurebe
vom Weingut Espenschied aus Rheinhessen | 0,2l

9.0

Kalbsbäckchen und Filet

*mit Merlot Sauce, buntem Gemüse
und gebratene Parmesanpolenta*

34.5

...bezaubernd mit einem Glas Merlot
vom Weingut Zähringer aus Baden | 0,2l

12.5

Kikok Hähnchen

*Tandori, Thai Curry, Sesam-Karotten
Und Sobanudeln*

30.5

...schmackhaft mit einem Glas Riesling 101
vom Weingut Spreitzer aus dem Rheingau | 0,2

11.0

3 Gang Menü

Ente vom Ohling Hof aus Emden

Gebeizte Brust

Mousse von der Leber, Pastinake, Pumpernickel, Apfel und Nüssen

Essenz

Ravioli und Gemüseperlen

Keule

mit Orangensauce, Rahmwirsing und getrüffelten Serviettenknödel

Espresso mit Pralinen

65.0€

... himmlisch mit einem Glas Roter Bodenschatz.

*Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und St.Laurent
vom Weingut St. Antony aus Rheinhessen 0,2l*

9.5€

Dessert

Tee und Schwarzbrot

*Parfait, Mousse, Eierlikörsahne
und Brandweinrosinen*

14.5

Schokoladen-Baileys-Mousse

Beerenragout und Vanilleeis

14.5

Käse

Auswahl von französischem Käse

18.5

Pralinen

mit einem Espresso

9.5

Frieseneis im Becher

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt oder Inselkrokant

je 7.5

Digestif

Himbeere

Hochprozentiges aus Franken | Weingut Stahl | 2cl 5.5

Rum

Botanical Rum | Brewdog Distilling Co. | 2cl 5.5

Grappa

Distilleria Marzadro | 2cl 6.5