

# ESSZIMMER

---

## NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

### Aperitif

**Cremant Rosé** 10.0  
*Louis Despas | Loire*

### Klassiker zum Brot

**Bärlauch Aioli** 6.5

**Oliven** 9.5  
*Taggiasca & Manzanilla*

### Vorspeisen

**Räucherfisch** 17.5  
*Waakame, Avocado, Spargel, Meerrettich,  
Bärlauch Öl und Wildkräuter*

**Grapefruit trifft Gurke** 11.5  
*Gin, Mousse, Salat und Chicoree*

**Rindertatar á la Esszimmer** 16.5  
*Wachtelei, Trüffelschmand, Rucola, Parmesan,  
Brioche und Kapern*

### Suppe

**Spargelcremesuppe** 12.5  
*mit Flusskrebsschwänzen und Bärlauchöl*

**Fisch-Currycreme** 14.5  
*mit Garnelen und Gemüse*

## Hauptgänge

### Spargelrisotto

*mit buntem Spargel, Kirschtomaten,  
Fetakäse, Frisee und Parmesan*

24.5

...bekömmlich mit einem Glas Scheurebe  
von Nico Espenschied aus Rheinhessen | 0,2l

11.0

### Lengfisch

*mit Orangen-Safran-Muschelragout,  
Zuckerschoten und roter Gewürzreis*

31.0

...delikat mit einem Glas Sauvignon Blanc  
von Pfannebecker aus der Rheinhessen | 0,2l

10.0

### Oldenburger Spargel

*mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise  
oder flüssige Butter*

22.5

Wahlweise mit

...Schinkenplatte

Aufpreis

9.0

...gebr. Lachsfilet

Aufpreis

11.0

...hervorragend mit einem Glas Auxerrois  
vom Weingut Klumpp aus Baden | 0,2l

12.0

### Flank Steak

*Rotweinsauce, Bohnen, wilder Broccoli, Pilze  
und Kartoffel-Rucola-Gnocchi*

32.5

... einfach nur lecker mit einem Glas Malbec  
vom Weingut Kaiken aus Argentinien | 0,2l

9.0

### Schollenfilet

*mit Krabben, getrüffeltem Spinat, Keta Kaviar  
und kleine Kartoffeln*

32.0

... grandios mit einem Glas Riesling von Eva Fricke  
aus dem Rheingau | 0,2l

11.0

## Dessert

<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b> <i>Beerenragout, Joghurteis und Nougatstange</i>	14.5
<b>Ofenschlupfer</b> <i>mit Rhababerkompott und Vanilleeis</i>	13.5
<b>Pralinen</b> <i>mit einem Espresso</i>	9.5
<b>Käse</b> <i>Auswahl von französischem und Heimischem Käse</i>	18.5
<b>Frieseneis für die Kids</b> <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt oder Inselkrokant</i>	je 7.5

## Digestif

<b>Himbeere</b> Hochprozentiges aus Franken   Weingut Stahl   2cl	5.5
<b>Salzkaramell</b> Cremelikör   Paula Pumpernickel   2cl	5.0
<b>Grappa</b> Distilleria Marzadro   2cl	6.5
<b>Grappa del Olia</b> ... wird aus dem Trester der Olive hergestellt   2cl	8.5
<b>Lagerkorn</b> Sasse   Münster   2cl	6.0