

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Cremant Rosé 10.0
Louis Despas | Loire

Klassiker zum Brot

Grünkohl-Aioli 6.0

Oliven 10.0
Taggiasca & Manzanilla

Vorspeisen

Kohlrabi-Carpaccio 17.0
*Jakobsmuschel, Artischocke, Lachs,
Apfel, Waakame und Papadam*

Rotkohlmousse 15.0
*Geräuchertes Wildfleisch, Walnuss, Quitte
und Feldsalat*

Bunter Blattsalat 12.0
*Balsamicodressing, Ziegenkäse im Brickteig
Bete, Kürbis und Kerne*

Suppe

Cremesuppe vom Krustentier
Melone, Garnele und Safranschaum 16.0

Hauptgänge

Risotto Nero
*Fenchel, gebratene Pilze, Flower Sprouts,
Frischkäse Espuma und Parmesan* 26.0

*... delikat mit einem Glas Riesling „Rotschiefer“
vom Weingut St. Antony aus Rheinhessen | 0.2l* 9.5

Schollenfilet „Müllerin Art“
*Nussbutter, Spinat, violette Kartoffeln
und Rahm-Gurkensalat* 29.0

*... einfach nur lecker mit einem Glas Lugana
vom Weingut Zenato aus Italien | 0.2l* 14.0

Bürgermeisterstück von GOP-Rind
*Trüffelrahm, Kräuterseitling,
Zuckerschote und Pasta* 34.0

*...traumhaft mit einem Glas Mano Negra von
Philipp Kuhn aus der Pfalz | 0.2l* 12.0

Grünkohl Ostfrisisch
*Kassler, Schweinebauch, Mettenden,
Salzkartoffeln und Senf* 27.0

...authentisch mit einem Jever | 0.33l 4.3

Dessert

Schokoladen Parfait

*Mascarponecreme, Bananenkuchen,
Himbeerschaum*

14.0

Französische Käseauswahl

Fruchtsenf, Portweifeige und Traube-Nuss Brot

19.0

Pralinen

mit einem Espresso

10.0

Frieseneis für die Kids

*Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt,
Mandel und Inselkrokant*

je 8.0

Digestif

Aprikose

Hochprozentiges aus Franken | Weingut Stahl | 2cl

5.5

Salzkaramell

Cremelikör | Paula Pumpernickel | 4cl

5.0

Grappa

Distilleria Marzadro | 2cl

6.5

Grappa del Olia

Olivenlikör auf Grappabasis | 2cl

8.5

Lagerkorn

Sasse | Münster | 2cl

6.0

Wir freuen uns auf Dein Feedback.

#esszimmerorderney

#zugastbeifreunden