ESSZIMMER
NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Cremant Rosé 10.0
Louis Despas | Loire

Klassiker zum Brot

Tomaten-Cashwekern-Pesto 6.0

Oliven
Taggiasca & Manzanilla 10.0

Vorspeisen

Kohlrabi-Carpaccio
Hirschfleisch, Hirtenkäse, Radieschen
Rucola, Artischocke und Papadam 16.0

Lachsterrine und Garnele
Waakame, Avocadocreme, 17.0
Gemüsesalat und grünes Apfelpüree

Bunter Blattsalat
Hausdressing, Cous Cous, Aubergine, 12.0
Walnüsse und Granatapfel

Suppe

Kartoffel-Wasabi-Suppe
Jakobsmuschel und Lauchstroh 14.0

Hauptgänge

Sepia Tagliatelle
Fetakäse, Frühlingsgemüse
und Bärlauchsauce 26.0

… delikat mit einem Glas Muskateller
vom Schembs aus Worms | 0.2l 8.0

Skrei
Zitronenschaum, Bete, Chorizo,
Spargel und Kartoffel-Bärlauch-Püree 29.0

… einfach nur lecker mit einem Glas Sauvignon Blanc
vom Paul Clüver aus Südafrika | 0.2l 12.0

Entrecote vom Kalb
Rotweinsauce, Möhren, Black Pearl, Zwiebel
und Rosmarin-Kartoffeln 32.0

…traumhaft mit einem Glas Malbec
vom Weingut Kaiken aus Argentinien | 0.2l 9.0

Maispouladenbrust
Rotweinsauce, grüner Spargel
Lauchzwiebeln Tomatenrisotto 27.0

…abgerundet mit einem Glas Gamay
aus dem Beaujolais, Frankreich | 0.2l 12.0

Dessert

Mojito Sorbet
Kokos, Limonencreme,
Rumkugeln 14.0

Zweierlei Schokoladenmousse
Ananas, Mango und Granatapfel 14.0

Französische Käseauswahl
Fruchtsenf, Portweinfeige 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.
#esszimmernorderney
#zugastbeifreunden