

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Cremant Rosé <i>Louis Despas Loire</i>	10.0
Clementino Tonic	8.5

Klassiker zum Brot

Bärlauchdip	6.0
Oliven <i>Kalamata, Taggiasca, Manzanilla</i>	10

Vorspeisen

Makrele Gurke, Radieschen, Lardo, Reis, Blumenkohl, Avocado, Keta-Kaviar	17.0
Frühlings Bowl <i>Tomate, Avocado, Quinoa, Mango,</i> <i>Büffel-Mozzarella, Chilliinüsse</i>	14.0

Suppe

Fischcremesuppe

Lachsklößchen, Safran und Kräuter

14.0

Hauptgänge

Bärlauch Gnocchi

*Spargelragout, Ziegenkäse, Kirschtomaten
und Gemüsechips*

27.0

*... delikat mit einem Glas Nachschlag
vom Stahl aus Franken | 0,2l*

9.0

Lachsfilet

*Tomaten-Oliven-Kompott, Garnele, Zuckerschoten
und Bärlauch-Risotto*

31.0

*...bekömmlich mit einem Glas Grüner Veltliner
vom Weingut Topf aus dem Kamptal | 0,2l*

11.0

Kiko Hähnchen

*Salatherzen „Ceasar Style“, Wachtelei, Bärlauch
Frühlingsgemüse und Parmesan Tagliatelle*

30.0

*...bezaubernd mit einem Glas Riesling „Burgweg“
von Philipp Kuhn aus der Pfalz | 0,2l*

14.0

Spargel

Marinierter Spargelsalat Wassermelone, Rotgarnele und Kohlrabi	16.0
Creme Suppe vom Spargel Eierstich, Spargeleinlage und Mandel	12.0
Portion Stangenspargel Hollandaise, Neue Kartoffeln	20.0
... wahlweise mit Schinken oder Kalbsfilet	28.0 34.0
... frühlingsfrisch mit einem Glas Silvaner vom Weingut Stahl aus Franken 0,2l	12.0

Dessert

Creme Brûlée von Matcha Beerenragout und Tonkabohnen Espuma	14.0
Rhabarber Variation <i>Weißer Schokoladenschaum</i> <i>Himbeersorbet, Blaubeeren</i>	14.0
Cassis-Sorbet <i>Passionsfrucht, Minze und Winzersekt</i>	11.0
Pralinen <i>mit einem Espresso</i>	10.0
Französische Käseauswahl <i>Fruchtsenf, Traube-Nuss Brot</i>	19.0
Frieseneis im Becher <i>Vanille, Schokolade, Heidelbeere, Erdbeere, Joghurt oder Inselkrokant</i>	je 8,0

Digestif

Kirsche <i>Hochprozentiges aus Franken Weingut Stahl 2cl</i>	5.5
Salzkaramell <i>Cremelikör Paula Pumpnickel 4cl</i>	5.0
Pistazienlikör <i>Crema Alpina Distilleria Marzadro 4cl</i>	6.0
Grappa <i>Distilleria Marzadro 2cl</i>	6.5
Grappa del Olia <i>Olivenlikör auf Grappabasis 2cl</i>	8.5
Lagerkorn <i>Sasse Münster 2cl</i>	6.0
Rum X.O Reserve <i>A.H.Riise Dänemark 2cl</i>	11.0

Wir freuen uns auf Dein Feedback.

#esszimmernorderney

#zugastbeifreunden

