

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Cremant Rosé <i>Louis Despas Loire</i>	10.0
Clementino Tonic	8.5
Lambrusco <i>Zanasi Emilia Romagna 0,1l</i>	5.0

Klassiker zum Brot

Tomaten Aioli	6.0
Oliven <i>Kalamata, Taggiasca, Manzanilla</i>	10.0

Vorspeisen

Ceviche vom Thunfisch <i>Udon Nudeln, Bohnenkerne, Avocado, Sesam, Kokos-Limetten-Schaum</i>	17.0
Bunter Tomatensalat <i>Frisée, Büffel-Mozzarella, geräucherter Nori-Lachs, gebratener grüner Spargel</i>	16.0

Suppe

Weißer Tomatencremesuppe

*Tomaten-Concassée, Basilikum-Öl
Geflügel-Wan-Tan*

15.0

Hauptgänge

Wagyu Rinder Bratwurst

Black Pearl Pilz, Spitzkohl, Kartoffelstampf

27.0

Oder

mit Vegetarischer Pilz-Bratwurst

23.0

... hervorragend mit einem Glas Riesling „Burgweg“
von Phillip Kuhn aus der Pfalz | 0,2l

14.0

Ricotta Gnocchi

*Kirschtomaten, Lauchzwiebeln,
Pilze in Rahm, Parmesan, Süßkartoffelchips*

25.0

... delikater mit einem Glas Lugana
vom Weingut Zenato aus Italien | 0.2l

14.0

Lachsfilet Teriyaki

*Sesam-Fenchel, Zuckerschoten,
Kokos-Süßkartoffelpüree*

31.0

...bekömmlich mit einem Glas Sauvignon Blanc
vom Weingut Pfannebecker aus Rheinhessen | 0,2l

10.0

Filet vom Kalb

*Pfifferlinge, Spinat,
Getrüffeltes Erbsen-Risotto*

33.0

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

11.0

Dessert

Pochierte Aprikose <i>Mandelmilchcreme, Mango-Mojito-Sorbet</i>	12.0
Erdbeeren Variation <i>Mascarpone, Buttermilcheis</i>	14.0
Aperol-Sorbet <i>Blutorangegel, Minze und Winzersekt</i>	11.0
Pralinen <i>mit einem Espresso</i>	10.0
Frieseneis im Becher <i>Vanille, Schokolade, Heidelbeere, Erdbeere, Joghurt, Sanddorn oder Inselkrokant</i>	je 8,0

Digestif

Aprikose <i>Hochprozentiges aus Franken Weingut Stahl 2cl</i>	5.5
Salzkaramell <i>Cremelikör Paula Pumpernickel 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