

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
Apfel-Grieben-Schmalz	6.0
Oliven <i>Kalamata, Taggiasca, Manzanilla</i>	10.0

Vorspeisen

Bayrisches Mixbrett <i>Wurstsalat, Emmentaler, Obazda, Weißwurst, süßer Senf, Fleischkäse, Brezel</i>	15.0
Feldsalat <i>Himbeerdressing, Rotweifeigen, Süß-Scharfe-Zwetschgen, Ziegenkäse, Walnüsse</i>	14.0

Wochenmenü

Vorspeise

Variation von Pilzen

Trüffelschmand | Hirtenkäse

Rucola

16 €

Hauptgang

Kalbsfilet und Tafelspitz

Kräutersaitling | Tomaten-Spinat

Kartoffelpüree

34 €

Dessert

Pflaumentarte

Weißer Schokoladenmousse | Eierlikör-Sahne

Orangen-Parfait

3 Gang Menü 55 €

Suppe

Hummersuppe

Ravioli, Garnele

14.0

Hauptgänge

Dreierlei Semmelknödel

*Ofen-Kirschtomaten, Spinat,
Pilze in Rahm vom Grafthof, Haselnüsse*

26.0

... delikat mit einem Glas Gris Blanc
von Gérard Bertrand aus Frankreich | 0,2l

8.0

Zanderfilet

*Körnige Senfsauce,
Trauben-Speckrahmsauerkraut
violette Kartoffeln*

32.0

...bekömmlich mit einem Glas Sancerre
vom Weingut Domaine Reverdy von der Loire | 0,2l

16.0

Adlerfisch

*Safransauce, Lauch, Quinoa
Artischocken-Risotto*

34.0

...bezaubernd mit einem Glas Sauvignon Blanc
vom Villa Maria aus Neuseeland | 0,2l

11.0

Entenbrust

*Kirschsauce, Austernpilz, Wurzelgemüse,
Selleriepüree, Kürbis-Gnocchi*

32.0

...bezaubernd mit einem Glas Spätburgunder
vom Weingut Rings aus der Pfalz | 0,2l

14.0

Dessert

Kleines Germknödelchen <i>Pflaumenmus, Vanillesoße, Mohn</i>	12.0
Aperol-Sorbet <i>Blutorangegegel, Minze und Winzersekt</i>	11.0
Trüffel Stefan Siebert Trüffel Design Norderney <i>mit einem Espresso</i>	12.0
Französische Käseauswahl <i>Feigensenf, Traube-Nuss-Brot</i>	19.0
Frieseneis im Becher <i>Vanille, Schokolade, Heidelbeere, Erdbeere, Joghurt, Sanddorn, Mandel oder Inselkrokant</i>	je 8,0

Digestif

Mirabelle <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
Rum X.O Reserve <i>A.H.Riise Dänemark 2cl</i>	11.0