

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Cremant Rosé <i>Louis Despas Loire</i>	10.0
Champagner Brut Reservé <i>Charles Heidsieck Frankreich</i>	18.0
Clementino Tonic	8.5

Klassiker zum Brot

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

Vorspeisen

Feldsalat <i>Karotten-Dressing, Entenbrust, Feta, Birne, Bete, Haselnüsse</i>	14.0
Ceviche von Seeteufel und Jakobsmuschel <i>Udon Nudel, Wakame, Kokos, Avocado, Nüsse</i>	18.0

Wochenmenü

Vorspeise

Kalbstatar

Kapern-Schmand | Tramezinni

Wildkräuter | Hecht Kaviar

16 €

Suppe

Safran-Fisch-Essenz

Gemüse | Garnele

14 €

Hauptgang

Perlhuhnbrust

Karotten-Ingwer-Püree

Wilder Broccoli | junger Lauch

Ofen Pastinake

32 €

Dessert

Creme Brûlée

Mango-Sorbet

Schokoladen-Espuma

13 €

3 Gang Menü 55 € // 4 Gang Menü 65 €

Suppe

Kürbis-Curry-Kokossuppe

Kernen und Kernöl

12.0

Hauptgänge

Schwarzes Risotto

Büffel Mozzarella, Herbstgemüse,

Bete-Hippen, Belper Knolle

25.0

... wahlweise mit gebratenem Pulpo

35.0

... delikat mit einem Glas Riesling „Rotschiefer“

Vom Weingut St. Antony aus Rheinhessen | 0,2l

9.5

Kabeljaufilet

Bete, Spinat, Kürbis,

Kartoffel-Rauchforellen-Stampf

30.0

...bekömmlich mit einem Glas Sauvignon Blanc

von Philipp Kuhn aus der Pfalz | 0,2l

9.0

Gulasch vom Hirsch

Pilze, Laugenknödel, Rosenkohl

28.0

...bezaubernd mit einem Glas Puro

vom Dieter Meier aus Argentinien | 0,2l

14.0

Currywurst von der Deckena Krakauer

Pommes

15.0

... einfach lecker mit einem Augustiner | 0,5l

6.0

Dessert

Teeparfait

*Eierlikörbiskuit, Brandwein-Rosinen,
Schwarzbrotmousse*

14.0

Aperol-Sorbet

Blutorangegel, Minze und Winzersekt

11.0

Trüffel

*Stefan Siebert | Trüffel Design | Norderney
mit einem Espresso*

12.0

Französische Käseauswahl

Feigensenf, Traube-Nuss-Brot

19.0

Frieseneis im Becher

*Vanille, Schokolade, Heidelbeere, Erdbeere,
Joghurt, Sanddorn, Mandel oder Inselkrokant*

je 8,0

Digestif

Himbeergeist

Hochprozentiges aus Franken | Weingut Stahl | 2cl

5.5

Salzkaramell

Cremelikör | Paula Pumpernickel | 4cl

5.0

Pistazienlikör

Crema Alpina | Distilleria Marzadro | 4cl

6.0

Grappa

Distilleria Marzadro | 2cl

6.5

Grappa del Olia

Olivenlikör auf Grappabasis | 2cl

8.5

Lagerkorn

Sasse | Münster | 2cl

6.0

Rum X.O Reserve

A.H.Riise | Dänemark | 2cl

11.0