

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

Klassiker zum Brot

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

Vorspeisen

Dreierlei vom Rotkohl <i>Marinierte Nordseekrabben, Walnüsse</i>	17.0
Feldsalat und Gänseklein <i>Kartoffeldressing, Hirtenkäse, süß-scharfe Pflaumen und Croûtons</i>	15.0

Wild Menü

Vorspeise

Hausgemachte Wildterrine

Portweingelee | Apfel-Topinambur-Salat | Cumberland Sauce

16.0

Suppe

Essenz vom Dammhirsch

Pfannkuchen Roulade | Gemüsekugeln

14 €

Hauptgang

Variation vom Lüttesburger Hirsch

*Wacholderrahmsauce | Speck-Rosenkohl
Kürbis | Steinpilz-Serviettenknödel*

38.0

Dessert

Delice vom Pistazienbiskuit

*Mandarinencreme | Glühweingelee
Salted Caramel-Schokoparfait*

15 €

3 Gang Menü 60 € // 4 Gang Menü 70 €

Suppe

Schaumsuppe vom Krustentier

Garnele und Melone

18.0

Hauptgänge

Kabeljau

Safransauce, Spinat und Rote Bete-Kartoffelragout

32.0

... delikat mit einem Glas Sancerre

vom Weingut Reverdy von der Loire | 0,2l

16.0

Duett von der Oldenburger Ente

*Brust und Ragout in Orangensauce, Rotkohl,
Kartoffelklöße und Maronen*

28.0

...bekömmlich mit einem Glas Spätburgunder

vom Weingut Rings aus der Pfalz | 0,2l

14.0

Wolfsbarsch

*Keta-Kaviar-Zitronengras-Sauce, Flower Sprouts
und Sepia-Risotto*

28.0

...bezaubernd mit einem Glas Sauvignon Blanc

vom Paul Clüver aus Südafrika | 0,2l

13.0

Gebratener Grünkohl

Kürbis, Lauchzwiebeln, lila Kartoffeln und Ziegenkäse

26.0

...einzigartig mit einem Glas Grüner Veltliner

vom Weingut Domäne Wachau aus Österreich | 0,2l

12.0

Dessert

Orangen-Creme Brûlée Kirschragout, Creme Catalana-Eis und Espressosauce	14.0
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

Himbeergeist <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
Blaubeer-Vanille Likör <i>aus Hamburg 2cl</i>	7.5
Lagerkorn <i>Sasse Münster 2cl</i>	6.0
Rum X.O Reserve <i>A.H.Riise Dänemark 2cl</i>	11.0