

# ESSZIMMER

---

## NORDERNEY

### Willkommen im Restaurant Esszimmer

#### Aperitif

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

#### Klassiker zum Brot

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

#### Vorspeisen

<b>Dreierlei vom Rotkohl</b> <i>Marinierte Nordseekrabben, Walnüsse</i>	17.0
<b>Feldsalat und Gänseklein</b> <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**

*Klößchen | Gemüsekügelchen*

14 €

### **Hauptgang**

\*\*\*

#### **Variation vom Lüttesburger Hirsch**

*Wacholderrahmsauce | Flower Sprouts  
Kürbis | Steinpilz-Serviettenknödel*

32.0

### **Dessert**

\*\*\*

#### **Delice vom Pistazienbiskuit**

*Mandarinencreme | Glühweingelee*

*Salted Caramel-Schokoparfait*

15 €

3 Gang Menü 60 € // 4 Gang Menü 70 €

## Suppe

<b>Schaumsuppe vom Krustentier</b> <i>Garnele und Melone</i>	18.0
---	------

## Hauptgänge

<b>Kabeljau</b> <i>Terijakisoße, Fenchel, Zuckerschoten</i> <i>Süßkartoffel-Kokos-Püree</i>	32.0
... delikat mit einem Glas Sancerre vom Weingut Reverdy von der Loire   0,2l	16.0
<b>Entenbrust</b> <i>Apfel-Rotkohl, Maronenpüree,</i> <i>Kartoffelklöße</i>	30.0
...bekömmlich mit einem Glas Spätburgunder vom Weingut Rings aus der Pfalz   0,2l	14.0
<b>Bandnudeln in Trüffelrahm</b> Kürbis, Lauchzwiebeln, Grünkohl, Kräutersaitlinge und Ofen-Kirschtomaten	26.0
...einzigartig mit einem Glas Grüner Veltliner vom Weingut Topf aus Österreich   0,2l	11.0

## Dessert

<b>Orangen-Creme Brûlée</b> Kirschragout, Creme Catalana-Eis und Espressosauce	14.0
<b>Pralinen</b> Stefan Siebert   Trüffel Design   Norderney <i>mit einem Espresso</i>	12.0
<b>Frieseneis im Becher</b> <i>Vanille, Schokolade, Heidelbeere, Erdbeere, Joghurt, Sanddorn, Mandel oder Inselkrokant</i>	je 8,0

## Digestif

<b>Himbeergeist</b> <i>Hochprozentiges aus Franken   Weingut Stahl   2cl</i>	5.5
<b>Salzkaramell</b> <i>Cremelikör   Paula Pumpernickel   4cl</i>	5.0
<b>Pistazienlikör</b> <i>Crema Alpina   Distilleria Marzadro   4cl</i>	6.0
<b>Grappa</b> <i>Distilleria Marzadro   2cl</i>	6.5
<b>Blaubeer-Vanille Likör</b> <i>aus Hamburg   2cl</i> Esszimmer / Spirituosen / Digestif	7.5
<b>Lagerkorn</b> <i>Sasse   Münster   2cl</i>	6.0
<b>Rum X.O Reserve</b> <i>A.H.Riise   Dänemark   2cl</i>	11.0