

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Pinot Rosé	8.5
<i>Martin Braun Pfalz</i>	
Champagner Brut Reservé	18.0
<i>Charles Heidsieck Frankreich</i>	

Klassiker zum Brot

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

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind	16.0
<i>Paprika, Kapern, Tramezzini</i>	
<i>Getrüffeltes-Schmand, Parmesanchip</i>	
Feldsalat in Himbeerdressing	12.0
<i>Hirtenkäse, süß-scharfe Pflaumen,</i>	
<i>Gänseklein und Croûtons</i>	

Suppe

Schaumsuppe vom Krustentier

Garnele und Melone

18.0

Hauptgänge

Kabeljau

Safranschaum, Fenchel

Zuckerschoten, Sepia-Risotto

32.0

... delikat mit einem Glas Sauvignon Blanc

vom Weingut Pfannebecker aus Rheinhessen | 0,2l

10.0

Schweinefilet

Senfsauce, Kräutersaitlinge

Breite Bohnen, Kartoffel-Trüffel-Püree

30.0

...bekömmlich mit einem Glas Grauburgunder

vom Weingut Rings aus der Pfalz | 0,2l

11.0

Gnocchi mit Trüffelüllung

Parmesansauce, Kürbis, Lauchzwiebeln,

Kräutersaitlinge und Ofen-Kirschtomaten

26.0

...einzigartig mit einem Glas Riesling „Rotschiefer“

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

9.5

Dessert

Orangen-Creme Brûlée Pralinenmousse, Passionsfruchtsorbet	14.0
Beeren-Joghurt-Trifle Mandelbrösel, Blaubeerragout	12.0
Pralinen Stefan Siebert Trüffel Design Norderney <i>mit einem Espresso</i>	12.0
Frieseneis im Becher <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, 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> Esszimmer / Spirituosen / Degistif	7.5
Lagerkorn <i>Sasse Münster 2cl</i>	6.0
Rum X.O Reserve <i>A.H.Riise Dänemark 2cl</i>	11.0