

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Cremant Rosé

De Chanceny | Loire

10.0

Ode Ruby Wood Spritz

Bitterorange | Hibiskus | Sekt | Soda

11.0

Clementino

Clementinenlikör | Tonic

8.5

Klassiker zum Brot

Bärlauch Aioli

6.0

Oliven

Kalamata, Taggiasca, Manzanilla

10.0

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind

*Wachtelei, Kapern, Trüffelkäse
getrüffelter-Schmand, Parmesanchip*

16.0

Cesar Salad

*pochiertes Ei, Croutons
Parmesan*

12.0

Wochenmenü

Vorspeise

Rhababer-Spargel-Salat

Geräucherter Lachs | grüner Apfel | Frisée

Sauvignon Blanc | Pfannebecker | Rheinhessen

Suppe

Französischer Fischeintopf

Kartoffel | Gemüse

Muccadet | Clos de la Fontaine | Loire

Hauptgang

Kalb

Filet und Backe

Pilze | wilder Broccoli | Möhren

Chenin Blanc | Stahl | Franken

Dessert

Schokoladen Brownie

Eierlikörmousse | Schoko-Espuma | Haselnussparfait

Grand Revé | Fonyoya | Frankreich

3 Gang 65 € | 4 Gang 75 €

Weinbegleitung 3 Gang 20 € | 4 Gang 25 €

Suppe

Crèmesuppe

Spargel, Mandeln

13.0

Hauptgänge

Schwertfisch

lauwarmer mediterraner

Kartoffel-Gemüse-Salat, Bärlauch, Kapern, Oliven

32.0

... delikat mit einem Glas Sancerre

vom Weingut Reverdy von der Loire | 0,2l

16.0

Bärlauch Gnocchi

Ziegenfrischkäse, Tomaten-Schaum,

Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Spargel

27.0

...einzigartig mit einem Glas Sauvignon Blanc

vom Weingut Villa Maria aus Neuseeland | 0,2l

11.0

Kotelett vom Landschwein

Café de Paris Butter, Ofen-Gemüse,

Kartoffelpüree

30.0

...grandios mit einem Glas Manzoni Bianco

von Nico Espenschied aus Rheinhessen | 0,2l

12.0

Pasta Carbonara

Spaghetti, Guanciale, Parmesan

22.0

...bekömmlich mit einem Glas Riesling „Hochheimer Hölle“

vom Weingut Künstler aus dem Rheingau | 0,2l

15.0

Dessert

Herzhafter Cheesecake

Epoisses Käse, Grappa Trauben

12.0

Pralinen

Stefan Siebert | Trüffel Design | Norderney
mit einem Espresso

14.0

Frieseneis

*Vanille, Schokolade, Erdbeere,
oder Inselkrokant*

je 9.0

Digestif

Aprikose

Hochprozentiges aus Franken | Stahl | 2cl

5.5

Salzkaramell

Cremlikör | Paula Pumpernickel | 4cl

5.0

Pistazienlikör

Crema Alpina | Distilleria Marzadro | 4cl

6.0

Grappa

Distilleria Marzadro | 2cl

6.5

Blaubeer-Vanille Likör

aus Hamburg | 2cl Esszimmer / Spirituosen / Digestif

7.5

Lagerkorn

Sasse | Münster | 2cl

6.0

Rum X.O Reserve

A.H.Riise | Dänemark | 2cl

11.0

Alkoholfreie Drinks

Limello Spritz Dr. Jaglas San Limello alkohlfreier Sekt	10.0
Hibiskus Tonic Dr. Jaglas Herber Hibiskus Tonic Limette Rosmarin	10.0
Vogelfrei Gin-Alternative Tonic Zitrone	9.0
Traubsecco Stahl Franken	8.0
Fruchtschorle Apfel, Trauben, Rhababer Fritz 0,33l	4.5
Maracujasaft Van Nahmen 0,4l	5.8
Granatapfeleiste Rauch 0,33l	4.5

Bier

Jever Königs Pilsener Tannenzäpfle 0,33l	4.6
Augustiner 0,5l	6.0
Weizenbier Benediktiner Hefeweizen Benediktiner Alkohlfrei	6.9

Gin Tonic

Skin Gin Marokkanische Minze Zitrone Tonic	11.5
Herr Keulemann Limette Rosmarin aus Münster	12.0
Engine Gin Italian Organic Gin Salbei Zitrone	11.0