

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Crémant Rosé	
<i>De Bourgogne France</i>	11.0
Clementino	
<i>Mandarinen - Likör Tonic</i>	8.5
Sarti Spritz	
<i>Blutorange Sekt</i>	10.5
Ruby Wood Tonic	
<i>Orangen - Hibiskus Blüten Tonic</i>	10.0

Klassiker zum Brot

Tomaten Aioli	6.0
Oliven	10.0
<i>Kalamata, Manzanilla</i>	

Vorspeisen

Gezupfter Ziegenkäse	12.0
<i>Romanasalat, Joghurt- Knoblauchdressing, Kirschtomaten und Balsamico-Karamellglace, Croutons</i>	
Quiche mit Portobello und Pastrami	14.0
<i>Wilder Salat, Kirschtomaten, Kräuter-Trüffelcreme</i>	

Suppe

Feine Kohlrabi - Mandelcremesuppe <i>Erbsenkresse, glasierte Apfeleinlage, Schnittlauch</i>	10.0
Esszimmer Bouillabaisse - Essenz <i>Edelfischeinlage, Tomaten Concassée, Schnittlauch, Safran, Dill</i>	14.0

Hauptgänge

Nordsee Tanz mit Fjordlachs und Skrei <i>Zitronen Hollandaise, Sellerie-Kartoffelpüree & Spinat aromatisiertes Möhrenduett, Parmesanchip</i>	34.0
...hervorragend mit einem Glas Muscadet aus Frankreich	10.0
Dry Age Rinderfilet (Sous Vide) <i>Portwein- Jus, wilder Nussbutter Brokkoli, turnierte Trüffelpotatoes, sautierte Kirschtomate</i>	40.0
...grandios mit einem Glas Grand Rêve aus Frankreich	10.0
Parmesan - Kürbisrisotto <i>Gebackener Kürbis, Dill, Kirschtomaten und Kräuter - Velouté, Parmesanchips</i>	28.0
...hervorragend mit einem Glas Grüner Veltliner aus dem Kamptal	11.0

Dessert

Mousse au Chocolat

Frische Beeren, Minze, karamellisierte Nuss 12.0

Creme Brulee

Trauben - Vanilleeis 10.0

Pralinen

*Stefan Siebert | Trüffel Design | Norderney
mit einem Espresso* 14.0

Frieseneis

*Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mandel
oder Joghurt* je 9.0

Digestif

Mirabelle

Hochprozentiges aus Franken | Stahl | 2cl 5.5

Pistazienlikör

Crema Alpina | Distilleria Marzadro | 4cl 6.0

Grappa

Distilleria Marzadro | 2cl 6.5

Blaubeer-Vanille-Likör

Hamburg | 2cl 7.5

Lagerkorn

Sasse | Münster | 2cl 6.0

Salz Karamell

Sasse | Münster | 4cl 5.0