

ESSZIMMER

NORDERNEY

Willkommen im Restaurant Esszimmer

Aperitif

Crémant Rosé

De Bourgogne | France 11.0

Clementino

Mandarinen - Likör | Tonic 8.5

Sarti Spritz

Blutorange | Sekt 10.5

Ruby Wood Tonic

Orangen - Hibiskus Blüten | Tonic 10.0

Klassiker zum Brot

Tomaten Aioli 6.0

Oliven 10.0
Kalamata, Manzanilla

Vorspeisen

Gezupfter Ziegenkäse 12.0
Romanasalat, Joghurt- Knoblauchdressing, Kirschtomaten und Balsamico-Karamellglace, Croutons

Quiche mit Portobello und Pastrami 14.0
Wilder Salat, Kirschtomaten, Kräuter-Trüffelcreme

Suppe

Feine Kohlrabi - Mandelcremesuppe 10.0

*Erbsenkresse, glasierte Apfeleinlage,
Schnittlauch*

Esszimmer Bouillabaisse - Essenz 14.0

*Edelfischeinlage, Tomaten Concassée,
Schnittlauch, Safran, Dill*

Hauptgänge

Nordsee Tanz mit Fjordlachs und Skrei 34.0

*Zitronen Hollandaise, Sellerie-Kartoffelpüree & Spinat
aromatisiertes Möhrenduett, Parmesanchip*

...hervorragend mit einem Glas Muscadet 10.0
aus Frankreich

Dry Age Rinderfilet (Sous Vide) 40.0

*Portwein- Jus, wilder Nussbutter Brokkoli,
turnierte Trüffelkartoffeln, sautierte Kirschtomate*

...grandios mit einem Glas Grand Rêve 10.0
aus Frankreich

Parmesan - Kürbisrisotto 28.0

*Gebackener Kürbis, Dill, Kirschtomaten
und Kräuter - Velouté, Parmesanchips*

...hervorragend mit einem Glas Grüner Veltliner 11.0
aus dem Kamptal

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