

# 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

*Kalamata, Taggiasca, Manzanilla* 10.0

### Vorspeisen

**Wildkräuter-Blattsalat mit Pastrami** 12.0

#### Joghurt-Knoblauchdressing

*Gezupfter Ziegenkäse, Kirschtomaten,  
Balsamico-Karamellglace, Croutons*

**Räucherfisch Duett** 15.0

*Lachs, Heilbutt, Meerrettich-Schmand mit Zitrone  
Rote Beete -Tatar, Wildkräutersalat +  
Balsamico Schalotten- Glace*

## Suppe

**Süßkartoffelcremesuppe** 12.0  
**mit Gruyère Note**  
*mit Kokosschaum und Schnittlauch*

**Miesmuschel-Safransuppe** 12.0  
*mit Tomaten Concassée, Pesto Schaum*

## Hauptgänge

**Tanz der Fischfilets**  
**Rotbarsch/Skrei/Lachs** 38.0  
*Zitronen Hollandaise*  
*dazu Pak Choi mit Schalotte,*  
*Möhrenduett mit Ingwer,*  
*Parmesan-Schnittlauchrisotto, Parmesanchip*

*...grandios mit einem Glas Picpoul de Pinet*  
*Von Gerard Bertrand aus Südfrankreich* 11.0

**Charolais Rinderfilet (Sous Vide gegart)** 42.0  
*mit Balsamico Bratenjus,*  
*Pastinaken- Schalotten Ragout,*  
*Waldpilz-Kartoffelpüree und Röstzwiebel,*  
*confierte Kirschtomate*

*...ausgezeichnet mit einem Glas Grand Reve*  
*aus der Region Languedoc-Roussillon in Frankreich* 10.0

**Schnittlauch Gruyère Risotto** 32.0  
*Gruyère Schaum und Kräuter- Champignons*  
*Erbsenkresse, Parmesanchip*

*...hervorragend mit einem Glas Grauburgunder*  
*vom Weingut Rings aus der Pfalz* 11.0

## Dessert

<b>Weisse Zitronen Schokoladenmousse</b>	14.0
<i>Creme de Cacao, Schoko Crumble</i>	
<i>frische Beeren, Minze</i>	
<b>Creme Brulee</b>	10.0
<i>frische Beeren, Minze</i>	
<b>Pralinen</b>	
<i>Stefan Siebert   Trüffel Design   Norderney</i>	
<i>mit einem Espresso</i>	14.0
<b>Frieseneis</b>	
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mandel</i>	
<i>oder Joghurt</i>	je 9.0

## Digestif

<b>Aprikose</b>	
<i>Hochprozentiges aus Franken   Stahl   2cl</i>	5.5
<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>Hamburg   2cl</i>	7.5
<b>Lagerkorn</b>	
<i>Sasse   Münster   2cl</i>	6.0
<b>Salz Karamell</b>	
<i>Sasse   Münster   4cl</i>	5.0