

# ESSZIMMER

## NORDERNEY



Unsere Aperitif Empfehlung: Sherry | Limo | Minze 7.5  
Crémant Rosé | Loire 8.5

### Appetit

Aioli 4.5  
Portion Oliven 6.5  
Antipasti | vegetarisch 9.5  
Mixteller | Salami | Parmesan | Schinken 16.5  
Büffelmozzarella | eingelegte Tomate | Balsamico 13.5  
Gebackener Küstenkäse | Salat | Tomate 12.5  
Linsensalat | Hüttenkäse | Leinöl 9.5  
Gebeizte Garnelen | Kimchi | Reispapier | Erdnuss | Ingwer 16.5

### Hunger

Ger.Entenbrust & 3 Jakobsmuscheln | Linsen | Kohlrabi | Kai-lan | Safran 27.5  
...Lust auf mehr? Jede weitere Jakobsmuschel 4.9  
...schmackhaft mit einem schönen Glas Chardonnay | Phillip Kuhn | Pfalz | 0,2l 9.3

Rinderzungenstück & Kalbskopf | Rote Bete | Zartweizen | Anis 26.5  
...wie wäre es mit einem Glas Grauburgunder RS | Salwey | Baden | 0,2l 10.4

Lachs | Leinöl | Fenchel | Melone | Papadam | Pinienkerne 27.5  
.....köstlich mit einem spritzigen Riesling „Heinrich“ | Eva Fricke | Rheingau | 0,2l 9.5

Gnocchi | Spargel weiß & grün | Bärlauch | 90min Ei | Brösel | Zitrone 16.5  
auch saulecker mit Honig-Kochschinken 22.5  
...fühlt sich wohl mit einem Glas Grünen Veltliner | Johann Topf | Kamptal | 0,2l 10.1

### Das Süße kommt zum Schluss

Rhabarber | Kerbel | Hafer | Schokolade | Kefir 12,5  
Apfel | Vanille | Schmand | Mandelkeks 9.5  
Käse Auswahl | Walnuss | Feigensenf 16.5  
Friesen Eis für die Kids (Vanille, Erdbeere, Joghurt, Schokolade, Inselkrokant,) 4.5

### Unser 3 Gang Menü der Woche

Linsensalat | Gnocchi mit Schinken | Käseauswahl 39.0  
Die passende Weinbegleitung (3 x 0,1L) 15.0