

ESSZIMMER

NORDERNEY



<i>Unsere Aperitif Empfehlung:</i>	<i>Winzersekt</i>	7.0
	<i>Sherry Limo Minze</i>	7.5
	<i>Crémant Rosé Loire</i>	9.0

Appetit

Aioli	4.5
Portion Oliven	6.5
Antipasti vegetarisch	9.5
Mixteller Salami Parmesan Schinken	16.5
Büffelmozzarella eingelegte Tomate Balsamico	14.5
Gebackener Küstenkäse Salat Tomate	12.5
Linsensalat Hüttenkäse Leinöl	9.5
Gebeiztes Lamm Grünkohl & Grünkern Joghurt Sauerdorn	16.5

Hunger

Schlemmertopf Geschmortes Rind & Carpaccio Kartoffel Rauchei	25.5
<i>...einfach lecker mit einem Glas Chardonnay Jean Leon Spanien 0,2l</i>	9.3
Skrei Schwarzwurzel Wurzeln Brunnenkresse grüne Sauce	26.5
<i>...schwimmt gut mit einem Glas Weiß & Grau Arno Schembs Rheinhessen 0,2l</i>	8.3
Risotto & schwarzer Reis Kürbis Herzsalat Pilzsud	16.5
<i>...für Fleischliebhaber mit Entenbrust</i>	27.5
<i>...wie wäre es mit einem kräftigen Glas Tribus Klein Österreich 0,2l</i>	12.3

Das Süße kommt zum Schluss

Apfel Vanille Schmand Mandelkeks	9.5
Käse & Rose Friesisch Blue Norderneyer Rose Mandel Whisky	14.5
<i>... einzigartig mit einem Sherry Nectar Gonzalez Byass 5cl</i>	7.5
Friesen Eis für die Kids (Vanille, Erdbeere, Joghurt, Schokolade, Inselkrokant)	4.5

Unser 3 Gang Menü der Woche

Büffelmozzarella Risotto Apfel	39.0
<i>Die passende Weinbegleitung (3 x 0,1L)</i>	15.0