

ESSZIMMER

NORDERNEY



Unsere Aperitif Empfehlung: Sherry | Limo | Minze 6.5
Crémant Rosé | Loire 8.5

Appetit

Portion Oliven 6.5
Aioli 4.5
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 | Jean Leon | Spanien | 0,2l 9.3
Hähnchen | Brust und Schinken | Schwarzwurzel | Kaffee | Kräuter 26.5
...wie wäre es mit einem Glas Sauvignon Blanc | Künstler | Rheingau | 0,2l 17.3
Goldforelle | Leinöl | Fenchel | Melone | Papadam | Pinienkerne 27.5
.....köstlich mit einem spritzigen Riesling „Heinrich“ | Eva Fricke | Rheingau | 0,2l 9.5
Ravioli | Sauerkraut | Feige | Mohn | Parmesan | Pecorino 16.5
auch saulecker mit Blutwurst 22.5
...fühlt sich wohl mit einem Glas Grünen Veltliner | Johann Topf | Kamptal | 0,2l 10.1

Das Süße kommt zum Schluss

Apfel | Vanille | Schmand | Mandelkeks 9.5
Birne | Kerbel | Schokolade | Hafer | Kefir 12.5
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 | Goldforelle | Apfelschmand 39.0
Die passende Weinbegleitung (3 x 0,1L) 15.0

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben wir gerne Auskunft über unsere Speisen