

# ESSZIMMER

## NORDERNEY



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

### Appetit

Aioli 4.5  
BüffelMozzarella | eingelegte Tomate | Balsamico 13.5  
Gebackener Küstenkäse | Salat | Tomate 12.5  
LinsenSalat | Hüttenkäse | Leinöl 9.5  
Antipasti | vegetarisch 9.5  
MixTeller | SalamiParmesanSchinken 16.5  
Ceviche vom Wels | Koriander | Zitrus | Pinienkerne | Zwiebelbrot 16.5  
.....anregend mit einem feinen Glas Freistil | Pfalz | 0,2l 6.4

### Hunger

Oldenburger Ente | Kürbis | Hefebrot | Pac-Choi | Goji Beeren 27.5  
.....harmoniert mit einem schönen Glas First Glas | Pfalz | 0,2l 7.3  
Wels | Kartoffel | Rotkohl | Tramezzini | Senf | 25.5  
.....saulecker mit einem schönen Glas Connubio | Mosel | 0,2l 7.8

Schweinebauch & Pulpo | Steckrübe | Buchweizengraupen | Krustentiersauce 23.5  
.....fetzig mit einem kräftigen Glas Riesling | Rheingau | 0,2l 9.8

Ravioli | Spinat | Creme Fraîche | Peperonata | Parmesan | Hüttenkäse 16.5  
auch saulecker mit argentinischen Rotschwanzgarnelen 21.5  
...fühlt sich wohl mit einem Glas Grüner Veltliner | Johann Topf | 0,2l 10.1

### Das Süße kommt zum Schluss

Apfel | Vanille | Schmand | Mandelkeks 9.5  
Käse Auswahl | Walnuss | Feigensenf 16.5  
Birnen | Kefir | Hafer | Kerbel | Guanaja 12.5  
Friesen Eis für die Kids (Erdbeere, Schokolade, Vanille, Joghurt, Inselkrokant) 4.5

### Unser 3 Gang Menü der Woche

Linsensalat | Oldenburger Entenbrust | Apfelschmand 39.0  
Die passende Weinbegleitung ( 3 x 0,1L) 15.0

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben wir gerne Auskunft über unsere Speisen