

ConventGarten Saisonkarte

Taglich von 12:00 bis 14:00 und von 18:00 bis 22:00 Uhr



Aperitif

Vilarnau Cava Ros�	0,1 l	4,90
frisch, spritzig, duftet nach Johannisbeere Kirsche und Erdbeere		

Suppen

B�sumer Krabbensuppe mit Dillsahne		7,90
Wildrahmsuppe mit Truffelsahne		7,90

Vorspeisen

Cremiges Kruterrisotto mit gebratenen Garnelen		14,90
Marinierter Feldsalat mit Maronen, K�rbis Buttercro�tons und ger�steten K�rnbiskernen		12,90

Hauptgerichte

Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgem�se und Bratkartoffeln		19,90
Ganze Nordseescholle gebraten zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat		
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck		20,90
- B�sumer Art mit Nordseekrabben		23,90
Zanderfilet auf Steckr�benstampf mit Meerrettich-Salsa		18,90
Gebratene Gansekeule mit Gl�hweinsauce Walnussrosenkohl und gef�llten Kartoffelkl�ben		19,90
Halbe Bauernente aus dem Ofen mit Preiselbeersauce Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelkn�deln		20,90

Geschmorte Hirschkeule mit gebratenem Kürbis
und Rosmarin-Kartoffelstampf 21,90

Rumpsteak (180 g) von der Holsteiner Färse
mit Kräuterbutter, Champignon-Zwiebelgemüse
und Steakhaus-Pommes 27,90

Salatteller mit Gemüsespirellis und Rumpsteakstreifen
dazu wahlweise Himbeer-Vinaigrette oder Joghurt-Dressing
und Baguette 18,90

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Maronen und gebratenen Pilzen
auf Rahmlauch 16,90

Desserts & Käse

„Despresso“
Starker Espresso und süße Nascherei 4,90

Fliederbeerparfait und Zimtmousse
an Portweinkirschen 7,90

Nuss-Apfeltörtchen mit Mangosorbet
und Vanillesauce 7,90

Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl) 5,90

Käse vom Hof Kober mit Brot und Butter 10,90