

ConventGarten Saisonkarte

Täglich von 12:00 bis 14:00 und von 18:00 bis 22:00 Uhr



Aperitif

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

Suppen

Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne		7,90
Kohlrabi-Birnensuppe mit Buttercroûtons		6,90

Vorspeisen

Wildschinken mit Rotkohlsalat, Orangen und Granatapfel		11,90
--	--	-------

Hauptgerichte

Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln		19,90
Ganze Nordseescholle gebraten zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat		
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck		20,90
- Büsumer Art mit Nordseekrabben		23,90
Kabeljaufilet im Speckmantel mit Weißweinsauce Wirsingtäschchen und Petersilienkartoffeln		18,90
Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke dazu Röstkartoffeln		17,90
Halbe Bauernente aus dem Ofen mit Preiselbeersauce Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödelscheiben		21,90
Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffel-Pastinakenstampf		20,90

Rumpsteak (180 g) von der Holsteiner Färs mit Café de Paris Butter, winterlichem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	27,90
Rehmedaillons mit Balsamicokirschen Erbsenpüree, glasierten Zuckerschoten und Kartoffelküchlein	27,90
Vegetarisch	
Tagliatelle in Pilz-Trüffelsauce mit gerösteten Nüssen	16,90
Desserts & Käse	
„Despresso“ Starker Espresso und süße Nascherei	4,90
Mehlbüdel mit warmen Kirschen und Vanilleeiscrème	5,90
Schokoladenmousse an hausgemachtem Baumkuchen mit Brombeeren und Kaffeesirup	8,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Käse vom Hof Kober mit Brot und Butter	11,90