

Aperitif

Bouvet Ladubay Crémant de Loire Blanc oder Rosé	0,1 l	7,90
Sekt Privat Cuvée „ConventGarten“ trocken	0,1 l	5,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,90
Sarti Spritz	0,2 l	8,90
Portonic	0,2 l	8,90
Andalö Spritz	0,2 l	8,90
Sunrise Maracujanektar, Ginger Ale und Grenadine -alkoholfrei-	0,2 l	5,90
Van Nahmen Sparkling Tea -alkoholfrei-	0,1 l	4,90

ConventGarten Speisenkarte

Suppen

„ConventGarten“ Krabbensuppe mit Büsumer Krabben	10,90
Kürbiscremesuppe mit Galloway-Fleischklößchen Kernöl und Schmand	9,90

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gebläuterten Ziegenkäsetalern karamellisierten Walnüssen und Baguette	-klein	14,90
	-groß	20,90

Vorspeisenteller „ConventGarten“ Lachstartar mit Avocado und Chilimayonnaise Matjesfilet mit Hausfrauensauce und roten Pfefferbeeren Räucherforellencreme und Forellenkaviar dazu eine gemischte Brotauswahl	17,90
--	-------

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit cremigen Champignons und Kartoffelrösti	24,90
Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remouladensoße Bratkartoffeln und einem Salatbukett	25,90
Lammrücken aus der Sojamarinade an Spitzkohlsalat dazu Kürbis und Rosmarinkartoffeln	33,90
Steakteller „ConventGarten“ Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust dazu Bratkartoffeln und gebratene Pilzen mit Zwiebeln, an einer Schalotten-Senf hollandaise	32,90
Entenkeule geschmort im Orangensud auf Rahmkohlrabi mit Schnittlauch und Serviettenknödelscheiben	28,90

Fischgerichte

Ganze Nordseescholle gebraten zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	
- Natur	25,90
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck	26,90
- Büsumer Art mit Nordseekrabben	28,90
Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln	28,90
Gebratenes Kabeljaufilet unter einer Kürbiskernkruste auf frühherbstlichem Ofengemüse	27,90

Vegetarisch

Geschmorter Kürbis mit Kartoffel-Kräuterstampf dazu Parmesansoße	23,90
---	-------

Desserts

„Despresso“ Starker Espresso und süße Überraschung	4,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Mehlbüddel mit Vanillesauce und eingelegten Kirschen	9,90
Quittensorbet an hausgemachtem Apfelstrudel und Vanillesauce	9,90
Kürbis-Crème Brûlée	7,90