

## **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	7,90
Sarti Spritz	0,2 l	7,90
Portonic	0,2 l	7,90
Sunrise Maracujanektar, Ginger Ale und Grenadine -alkoholfrei-	0,2 l	4,90
Van Nahmen Sparkling Tea -alkoholfrei-	0,1 l	4,90

## ConventGarten Speisekarte

### Suppen

„ConventGarten“ Krabbensuppe mit Büsumer Krabben	9,90
Zwiebelsuppe mit Parmesancrostini	9,90

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit geblähten Ziegenkäsetalern karamellisierten Walnüssen und Baguette	-klein	14,90
	-groß	20,90
Knusprige Tarte mit Briecreme an Rucola und Feldsalat in Balsamicodressing, Birnenschutney und Serranoschinken		16,90
Vorspeisenteller „ConventGarten“ Lachstartar mit Avocado und Chilimayonnaise Matjesfilet mit Hausfrauensauce und roten Pfefferbeeren Räucherforellencreme und Forellenkaviar dazu eine gemischte Brotauswahl		17,90

## Hauptgerichte

### Vegetarisch

Curry von Roten und Schwarzen Linsen mit gebratenem Blumenkohl und Joghurt-Koriandertopping 22,90

Luffige Laugenknödel mit Parmesanhaube auf gebratenen Pilzen und Nussbutter 23,90

### Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ auf Paprikaragout und Herzoginkartoffeln dazu ein Beilagensalat 24,90

Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade Bratkartoffeln und einem Salatbuket 25,90

Coque au Vin in Rotweinjus, geschmortem Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln 25,90

Rumpsteak von der Holsteiner Färse auf gebratenen Pilzen, Zwiebelchutney Knoblauchbutter und Bratkartoffeln 34,90

Steakteller „ConventGarten“ Medaillons von Rind, Schwein, Hähnchenbrust an Bratkartoffeln Marktgemüse und gebratenen Pilzen mit Zwiebeln an einer Schalotten-Senf hollandaise 32,90

## **Fischgerichte**

Gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Rahmkraut  
Kartoffelstampf und Walnüssen mit Frühlingslauch 28,90

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-Senfauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln 28,90

## **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

## **Unser Geheimtipp – Dessert und Portwein**

Schokoladen Crème Brûlée mit Gewürzananas  
dazu 5 cl 10 year Tawny Port- Quinta da Gaivosa 14,90

Warmer Apfel-Haselnuss-Crumble mit  
Preiselbeer-Mascarponecreme  
dazu 5 cl Alves de Sousa Gaivosa 10y White Port 14,90