

## Suppen/Vorspeisen

„ConventGarten“ Krabbensuppe mit Büsumer Krabben	12,90
Frühlingssalat mit karamellisierten Ziegenkäsetalern, Walnüssen und Himbeerdressing	15,90
Frühlingssalat mit gebratenem Lachsfilet und Joghurt-Senf-Dressing	18,90
Vorspeisenteller „ConventGarten“ Lachstartar mit Avocado und Joghurtdressing Matjesfilet mit Hausfrauensauce Räucherfischmousse mit roten Pfefferbeeren Dazu: hausgemachtes Kernbrot	18,90
Rührei und Krabben Hausgemachtes Kernbrot, Rührei mit ner‘ ordentlichen Portion Krabben	21,90

## Hauptgerichte

### Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren Blattsalat und Bratkartoffeln	31,90
Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinjus auf Kartoffel-Selleriepüree und glasiertem Gemüse	26,90
Zartes Rumpsteak von der deutschen Färse mit Nussbutter, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	38,90
Coq au Vin Blanc aus Noilly-Prat-Sud mit grünem Spargel und Baguette	26,90

## **Fischgerichte**

Ganze Nordseescholle gebraten zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	
- Natur	28,00
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck	32,00
- Büsumer Art mit Nordseekrabben	34,00
Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln	29,90
Frisch gebratene Heringe mit Bratkartoffeln und Salatbouquet	24,90

## **Vegan**

Pasta geschwenkt in Kräuterpesto mit geschmolzenen Tomaten und gebackenem Rucola	20,90
mit einer Portion Fjordlachs	+ 6,90

## **Desserts**

„Despresso“ Starker Espresso und süße Überraschung	5,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème aus der Hofmeierei Geestfrisch mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl) oder Eierlikör (35% Alkohol – 2 cl)	8,90
Extra große Kugel Vanilleeis mit geschlagener Sahne	7,90
Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeiscrème	9,90
Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren und Minze	8,90