

## 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
Maronensüppchen mit Preiselbeeren und Pastinakenchips	9,90

### Vorspeisen

Rote Beete-Tartar mit Apfel, Feldsalat, Wallnusskrokant und Ziegenfrischkäse	15,90
--	-------

Pink gebeizter Lachs mit Limettenmayonnaise, Forellenkaviar, Brotchips und Feldsalat	15,90
--	-------

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 Rahmpilzen und Kroketten	25,90
Wildragout mit Quittenkompott auf Schupfnudeln und Apfelrotkohl	29,90
Gänsekeule, Sous-Vide gegart auf Apfelrotkohl, Serviettenknödelscheiben und Calvadossauce	28,90
Steakteller „ConventGarten“ Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust dazu Bratkartoffeln und gebratene Pilzen mit Zwiebeln, an einer Schalotten-Senf hollandaise	32,90
Knusprige halbe Ente aus dem Ofen an gebratenem Rosenkohl, Serviettenknödelscheiben und Calvadossauce	31,90
Holsteiner Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Schweinebacke, dazu Röstkartoffeln oder süße Kartoffeln	26,90

## **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 Dorschfilet auf Bohnen-Kartoffel-Cassoulet	27,90

## **Vegetarisch**

Steinpilzravioli in Salbeibutter, gebratenen Kräuterseitlingen und Trüffelschaum	23,90
---	-------

## Desserts

„Despresso“ Starker Espresso und süße Überraschung	4,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Mehlbüddel mit Aprikosenragout und Nougatsauce	9,90
Spekulatius-Mascarponeörtchen mit Preiselbeeren auf Bratapfelkompott	11,90
Rotwein-Gewürzbirne an Tonkabohneneis	8,90