

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	12,90
Selleriecremesüppchen mit karamellisierter Birne und Kräuteröl	9,90

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Kürbis-Birnenchutney	15,90
---	-------

Unsere Empfehlung:

Weingut Wegeler Riesling - trocken, knackiger Duft nach Stein- und Kernobst - 0,2l	8,90
--	------

Geflügelleberpâté an Feldsalat und Portweinsauce dazu Feigenkonfitüre und geröstetes Brioche	15,90
---	-------

Unsere Empfehlung:

Weingut Pfaffmann Blauer Portugieser Rosé - trocken, Erdbeere, Himbeere, Kräuter und Aprikosen - 0,2l	7,90
---	------

Vorspeisenteller „ConventGarten“ Lachstartar mit Avocado und Chilimayonnaise Matjesfilet mit Hausfrauensauce und roten Pfefferbeeren Räucherforellencreme und Forellenkaviar dazu eine gemischte Brotauswahl	18,90
--	-------

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren
auf Schwarzwurzeln in Rahm und Bratkartoffeln 30,90

Unsere Empfehlung:

Weingut Nimmervoll / Wagram
Grüner Veltliner
-trocken, spritzig, frisch-fruchtig- 0,2l 7,90

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinjus
auf Kartoffel-Selleriepüree und glasiertem Gemüse 26,90

Unsere Empfehlung:

Weingut Karl Karle
Spätburgunder Ihringer Vulkanfelsen
-trocken, vollmundig, herrliche Frucht 7,90

Holsteiner Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Schweinebacke,
dazu Röstkartoffeln oder süße Kartoffeln 26,90

Unsere Empfehlung:

Flensburger Pilsener 0,3l 3,70

Gänsekeule, Sous-Vide gegart auf Apfelrotkohl,
Serviettenknödelscheiben und Calvadossauce 32,90

Unsere Empfehlung:

Quinta da Gaivosa / Douro-Portugal
Caldas Reserva Touriga Nacional
trocken, tiefdunkle Farbe, intensives Bukett von Orangenesten,
schwarzen-Kirschen, Brombeeren,
Schokolade, kraftvoll- 0,75l 39,90

oder

Vina Cobos / Argentinien
Felino – Malbec
-trocken, rote Früchte, reife Himbeere,
Kaffeebohne- 0,75l 39,00

Steak vom Schweinerücken gratiniert mit einer Senf-Zwiebelhaube
auf Pastinakenpüree, dazu Herzoginkartoffeln und
Rotweinjus 25,90

Passend dazu:

Bodegas Berarte
Rioja Crianza
-trocken, schwarze Kirsche, Röstaromen, Vanille, Lakritz
und Marzipan- 0,75l 39,90

Fischgerichte

Ganze Nordseescholle gebraten
zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat
- Natur 25,90
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck 26,90
- Büsumer Art mit Nordseekrabben 31,90

Unsere Empfehlung für Nordseescholle
Natur und Büsumer Art:

Weingut Johann Topf / Kamptal
Grüner Veltliner
-trocken, spritzig, frisch-fruchtig- 0,2l 7,90

Unsere Empfehlung für Nordseescholle
Finkenwerder Art:

Bodegas Javier Sanz / Rueda
Rey Santo Verdejo
-trocken, kräftige Pfirsich- und Mangoaromen,
Kräuter- 0,2l 7,90

Pannfisch nach Art des Hauses
mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln 28,90

Passend dazu:

Weingut Gies / Pfalz
Chardonnay
-trocken, fruchtig, harmonisch- 0,2l 8,90

Gebratenes Filet vom norwegischen Fjordlachs
an einer Wermut-Beurre Blanc, Kartoffelstampf
und Fenchelgemüse 29,90

Unsere Empfehlung:

Bodegas Javier Sanz / Rueda
Rey Santo Verdejo
-trocken, kräftige Pfirsich- und Mangoaromen,
Kräuter- 0,2l 7,90

Lys de Moulin Cotes de Bourg Blanc
Sauvignon Blanc
-reife Stachelbeere, tropische Früchte, milde
Säure- 0,75l 39,90

Vegetarisch

Kokos-Gemüsecurry mit roten Linsen
und Arancini mit Backensholzer „Michel“ 20,90

Unsere Empfehlung:

Weingut Dr. Loosen
Riesling Grauschiefer
-feinherb, fruchtig, aromatisch,
dezenete Säure - 0,75l 39,90

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

Marzipanparfait an eingelegten Pflaumen
und Orangenkrokant 11,90

Kleiner Gugelhupf in Kaffeelikör getränkt
mit Orangen-Sahnecreme 9,90