

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
Espresso Martini	0,2 l	9,90
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
Kokos-Currysüppchen mit Ananas-Chutney	9,90

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit geblähten 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

Unsere Empfehlung:

Weingut Johann Topf / Kamptal
2020 Grüner Veltliner
-trocken, spritzig, frisch-fruchtig- 7,90

Roastbeef, kalt aufgeschnitten
mit hausgemachter Remouladensoße
Bratkartoffeln und einem Salatbukett 25,90

Passend dazu:

Weingut Karl Karle / Baden
2022 Spätburgunder Ihringer Vulkanfelsen
-trocken, vollmundig, herrliche Frucht- 7,90

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter,
gebratenen Pfifferlingen und Pommes Frites 35,90

Unsere Empfehlung:

Weingut Vina Marquez / Chile
2019 Vina Marquez Merlot
-trocken, typischer Wein der „Neuen Welt“
dichte Rotweinflucht- 7,90

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

Passend dazu:

Weingut Château Roc de Levrault / Bordeaux
2022 Château Roc de Levrault
-trocken, dunkle Beeren, Vanille- 7,90

Gebratene Serviettenknödel auf Pfifferlingen
in Rahm und Baconchips 25,90

Unsere Empfehlung:

Weingut Karl Karle / Baden
2022 Grauer Burgunder
-trocken, gehaltvoll, blumig und saftige Birne- 7,90

Baked Potato mit Sourcream und einem Salatbukett
dazu wahlweise: 17,90

Matjesfilet und Hausfrauensauce 23,90
Gebratene Hähnchenbrust 23,90
Gebratenes Lachsfilet 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

Unsere Empfehlung für Nordseescholle
Natur und Büsumer Art:

Weingut Johann Topf / Kamptal
2020 Grüner Veltliner
-trocken, spritzig, frisch-fruchtig- 7,90

Unsere Empfehlung für Nordseescholle
Finkenwerder Art:

Bodegas Javier Sanz / Rueda
2022 Rey Santo Verdejo
-trocken, kräftige Pfirsich- und Mangoaromen, Kräuter- 7,90

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

Passend dazu:
Weingut Gies / Pfalz
2022 Chardonnay
-trocken, fruchtig, harmonisch- 8,90

Vegetarisch

Fussili mit hausgemachtem Pesto
dazu Kirschtomaten, Rucola und Parmesan 22,90

Unsere Empfehlung:

Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz
2022 Blauer Portugieser Rosé
-trocken, Erdbeere, Himbeere- 7,90

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

Dreierlei hausgemachtes Sorbet
Erdbeere, Zitrone und Minze 11,90

Pistazien-Panna Cotta mit Erdbeersauce
und Schokoladencrumble 12,90