

Aperitif

Prosecco „Villa Sandi“ trocken	0,1 l	4,90
Sekt Privat Cuvée „ConventGarten“ trocken	0,1 l	4,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,50
Sunrise Maracujanektar, Ginger Ale und Grenadine -alkoholfrei-	0,2 l	4,90
Van Nahmen Sparkling Tea -alkoholfrei-	0,1 l	4,90

ConventGarten Saisonkarte

Täglich von 12:00 bis 14:00 und von 18:00 bis 21:30 Uhr

Suppen

„ConventGarten“ Krabbensuppe 9,90

Spargelcrèmesuppe mit Erbsen-Minzpüree
und weißem Spargel 9,90

Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat mit Chili
an gebackenem Ravioli mit Blumenkohlfüllung
Blattsalate mit Zitronenvinaigrette und Rauchsalzcroûtons 10,90

Hausgebeizter Lachs mit geräucherter Pfeffermayonnaise
Kerbelzwiebeln und Kirschtomaten 11,90

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse
Honig-Walnüssen und Baguette 13,90
als Hauptgang 19,90

Hauptgerichte Vegetarisch

Bärlauch Risotto mit confierten Rispentomaten
und Rucola 17,90

Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel in Rahm
Parmesan und Basilikumpopcorn 18,90

Hauptgerichte Fleisch

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit cremigen Waldpilzen und Kroketten 20,90

Roastbeef kalt mit Remouladensauce
Bratkartoffeln und Salatbukett 23,90

Hähnchenbrust im Orangen-Röstbrotmantel
an Orangensauce, Kimchi und Kartoffel-Speckküchlein 23,90

Weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln dazu wahlweise	300 g 23,90	500 g 27,90
--	-----------------------	-----------------------

- krosser Schweinebauch, mit Kräutern sous vide gegart	27,90	31,90
---	-------	-------

- Schweineschnitzel „Wiener Art“	28,90	32,90
----------------------------------	-------	-------

- Holsteiner Katenschinken	29,90	33,90
----------------------------	-------	-------

- gebratenes Lachsfilet	29,90	33,90
-------------------------	-------	-------

Rumpsteak von der Holsteiner Färse (200g)
mit Sauce Choron, weißem Spargel
und Kartoffel-Selleriegratin 33,90

Hauptgerichte Fisch

Gebrautes Saiblingsfilet an Limettensauce mit grünem Spargel, Apfelchutney und Selleriepüree	22,90
Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln	23,90
Ganze Nordseescholle gebraten zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	
- Natur	23,90
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck	24,90
- Büsumer Art mit Nordseekrabben	26,90

Desserts

„Despresso“ Starker Espresso und süße Überraschung	4,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Mehlbüddel mit Sauerkirschen und Vanilleeiscrème	9,90
Spargel-Rhabarbersalat mit Zitroneneiscrème	9,90
Marinierte Erdbeeren an Basilikumeis und Schokoladentalern	10,90
Manchego mit karamellisiertem Fenchel Pumpnickel und Orangeneiscrème	10,90