

ConventGarten Saisonkarte

Täglich von 12:00 bis 14:00 und von 18:00 bis 22:00 Uhr

Aperitif

Prosecco „Villa Sandi“ trocken	0,1 l	4,90
Prosecco „Villa Sandi“ rosé trocken	0,1 l	4,90
Sekt Privat Cuvée „ConventGarten“ trocken	0,1 l	4,90
Sunrise Maracujanektar, Ginger Ale und Grenadine -alkoholfrei-	0,2 l	4,90
Van Nahmen Sparkling Tea Verbene-Jasmin-Riesling -alkoholfrei-	0,1 l	4,90
Genießer Tipp Crémant de Loire Brut „Louis Despas“ ros�e	0,1 l	8,90

Ihr ConventGarten Wunsch-Menü

Suppe/Hauptgang*/Dessert	32,90
Vorspeise/Hauptgang*/Dessert	39,90
Suppe/Vorspeise/Hauptgang*/Dessert	45,90
*ausgenommen Rinderrückensteak	

Suppen

Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne	7,90
Pfifferlingcrèmesuppe mit Pestocroûtons	7,90

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und einem Blätterteig-Flammkuchen mit Pfifferlingen und roten Zwiebeln	11,90
Matjesfilet mit Vollkornbrot und Butter	9,90
Couscous-Minzsalat mit Limettenöl Kirschtomaten und Feta	8,90

Hauptgerichte

Ganze Nordseescholle gebraten zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	
- Natur	20,90
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck	21,90
- Büsumer Art mit Nordseekrabben	24,90
Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln	19,90
Zwei Matjesfilets an Apfel-Zwiebel-Schmand mit Butterbohnen und Petersilienkartoffeln	18,90
Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce Bratkartoffeln und kleinem Salat	21,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren	19,90
Rinderrückensteak (200g) an Pfifferling Risotto und Ofentomaten	31,90
Gebratene Schweinefiletmedaillons an Pfifferlingen mit Speck und Apfel dazu Butterspätzle	21,90

Hausgemachtes Labskaus
mit Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke
Rollmops und Matjesfilet 18,90

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Baguette
dazu wahlweise
- Rindersteakstreifen 18,90
- gebratene Garnelen 17,90

Serviettenknödelscheiben
auf Pfifferlingen à la crème
-vegetarisch- 15,90

Desserts

„Despresso“
Starker Espresso und süße Nascherei 4,90

Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl) 5,90

Mehlbüddel mit Sauerkirschen und Vanilleeiscrème 5,90

Mango-Minze Crumble mit eingelegten Zitronen 7,90

**Unser internationales Digestifangebot präsentieren wir Ihnen
vom Wagen – direkt an Ihrem Tisch.**