

## 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 Weißer Tee – Tahiti Vanille - Quitte -alkoholfrei-	0,1 l	4,90

## ConventGarten Saisonkarte

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

### Suppen

Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne 8,90

Kraftbrühe vom Weidelamm  
mit Lammpraline und Karottenstroh 8,90

### Vorspeisen

Camembert mit Speckvinaigrette mariniert  
auf Rucola und Kräuterbrotchips 12,90

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

Carpaccio vom Hirsch an winterlichem Gemüsetatar  
mit marinierten Kräuterseitlingen 16,90

## Hauptgerichte Fleisch

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit cremigen Waldpilzen und Kroketten	19,90
Holsteiner Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke dazu Röstkartoffeln (auf Wunsch auch süße Kartoffeln)	19,90
Roastbeef kalt mit Remouladensauce Bratkartoffeln und Salatbukett	21,90
Wildragout mit Quittenchutney, Rotkohl und gebratenen Semmelknödelscheiben	21,90
Rinderroulade gefüllt mit Grünkohl und Erdnüssen dazu Karottenpüree, rote Ofenzwiebeln und Kartoffel-Pastinakenküchlein	23,90
Zarte Gänsekeule mit Orangensauce Apfel-Zimtrorkohl und gebratenen Semmelknödelscheiben	25,90
Rumpsteak von der Holsteiner Färse (200g) mit Joghurt-Karotten und gebackenen Carrara-Kartoffelecken	31,90

## Hauptgerichte Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Orangen-Buttersauce Tomatenkompott, Selleriepüree und gebratenem Ebly-Weizen	21,90
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

## Vegetarisch

Gebratene Semmelknödelscheiben an geschmorten Champignons und Blattsalaten mit Kräutervinaigrette	15,90
---	-------

## Desserts

„Despresso“ Starker Espresso und süße Überraschung	4,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Milchreistörtchen an Vanille-Pflaumen und getrockneten Trauben	7,90
Pochierte Birne mit hausgemachter Nougateiscrème und Honighippe	8,90