

## 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
<b>Genießer Tipp</b> 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 für 2 Personen und Rumpsteak

## Suppen

Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne	7,90
Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumnocke Pfannkuchenstreifen und Gemüseperlen	7,90

## Vorspeisen

Salat mit Himbeervinaigrette gratiniertem Ziegenkäse, Gemüsespirellis und Saaten	8,90
Matjesfilet mit Vollkornbrot und Butter	9,90
Kräuterrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln	15,90
Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Parmesan Pesto, Rucola, Pinienkernen und Baguette	17,90

## **Fischspezialitäten**

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 dreierlei Saucen (Curry-Ananas, Rote Bete und Apfel-Zwiebel-Schmand) mit Bratkartoffeln	17,90
Zwei Matjesfilets an Apfel-Zwiebel-Schmand mit Butterbohnen und Petersilienkartoffeln	18,90

## **Fleischspezialitäten**

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce Bratkartoffeln und kleinem Salat	21,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren	19,90
Rinderrückensteak (200g) mit gebratenen Champignons, Butterbohnen und Bratkartoffeln	31,90
Hausgemachtes Labskaus mit Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke Rollmops und Matjesfilet	18,90

## **Vegetarisch**

Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto gebratener Zucchini, Paprika und Kirschtomaten dazu Parmesan und Rucola	16,90
--	-------

## **Genuss für 2 Personen - Täglich von 18:00 bis 22:00 Uhr**

Rinderrückensteak rosa gebraten an Ihrem Tisch tranchiert  
mit Rotweinsauce und Kräuterbutter  
dazu Champignon-Zwiebelgemüse, Marktgemüse  
und Bratkartoffeln 60,90

### **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

Erdbeeren mit Vanillerahmeis und Schlagsahne 7,90

Zweierlei Sorbets mit frischen Früchten 7,90

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