

## **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	6,90
Sarti Spritz	0,2 l	6,90
Portonic	0,2 l	6,90
Sunrise Maracujanektar, Ginger Ale und Grenadine -alkoholfrei-	0,2 l	4,90
Van Nahmen Sparkling Tea -alkoholfrei-	0,1 l	4,90

## ConventGarten Speisenkarte

Täglich von 18:00 bis 21:00 Uhr  
und donnerstags bis sonntags 12.00 bis 14.00 Uhr

### Suppen

„ConventGarten“ Krabbensuppe	9,90
Schwarzwurzel – Sahnesüppchen mit karamellisiertem Pumpernickel	9,90

### Vorspeisen

Zweierlei von der Entenleber an Feldsalat, eingelegten Feigen und Lebkuchencroutons	12,90
Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse Honig-Walnüssen und Baguette	13,90
	als Hauptgang 19,90
Geflämmter Burrata mit schwarzem Pfeffer an hausgemachtem Brioche und winterlichen Blattsalaten mit gerösteten Haselnüssen	14,90

## Hauptgerichte

### Vegetarisch

Risotto mit Radiccio und getrockneten Tomaten,  
Kürbispesto und Feldsalat mit Kürbiskernöl 19,90

### Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
an Rahmpilzen und Kroketten 23,90

Tafelspitz vom Rind an Meerrettichsauce,  
grüne Bohnen und Salzkartoffeln 23,90

Geschmorte Ochsenbäckchen aus dem Portweinsud  
mit Kartoffel - Rote Bete - Stampf und Ofenpastinaken 25,90

Gänsekeule aus dem Orangensud  
an Apfelrotkohl und Serviettenknödelscheiben 27,90

Gebratene Entenbrust auf Wirsing  
an Cognac-Kirschjus  
mit Apfel, Walnüssen und Fondant-Kartoffeln 28,90

Steckrübenmus  
mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke 19,90

Rumpsteak von der Holsteiner Färse  
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen 32,90

## **Fischgerichte**

Gebratene Lachsforelle mit Salami-Knoblauchhaube Erbsen- und Karottenpüree an Kräuter Risotto	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
Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln	23,90

## **Desserts**

„Despresso“ Starker Espresso und süße Überraschung	4,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Mehlbüddel auf Apfel-Walnussalat mit Vanillesauce	9,90
Saftiger Honigkuchen mit karamellisierten Marshmallows und Orangensorbet	10,90

## **Unser Geheimtipp – Dessert und Portwein**

Hausgemachter Birnenstrudel an Vanillemousse dazu 5 cl Alves de Sousa Gaivosa 10y White Port	15,90
--	-------