

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
Sarti Spritz	0,2 l	7,00
Sunrise Maracujanektar, Ginger Ale und Grenadine -alkoholfrei-	0,2 l	4,90
Van Nahmen Sparkling Tea -alkoholfrei-	0,1 l	4,90

ConventGarten Speisekarte

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

Suppen

„ConventGarten“ Krabbensuppe 9,90

Pfifferlingcremesuppe mit Speck
Schmand und Schnittlauch 9,90

Vorspeisen

Zucchini-Ziegenkaserollchen mit Parmaschinken
Feldsalat und Himbeervinaigrette 12,90

Kartoffelrösti mit marinierten Pfifferlingen
und Granatapfelcreme 13,90

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

Birnen, Bohnen und Speck neu interpretiert:
Speckkuchlein, grüner Bohnensalat
und Wacholder-Birnen 13,90

Hauptgerichte

Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour Cream und Salatbukett dazu wahlweise	
- Fetawürfel	16,90
- geräucherter Lachs	19,90
- Matjes	19,90
- gebratene Garnelen	21,90
Zucchini-Tagliatelle und Penne an Parmesansauce und getrockneten Tomaten	19,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurkensalat und Rucola	20,90
Roastbeef kalt mit Remouladensauce Bratkartoffeln und Salatbukett	23,90
Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln	23,90
Hähnchensteak im knusprigen Erdnuss-Kräutermantel mit Kartoffelecken, Limetten-Chilimayo und Beilagensalat	23,90
Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel-Frischkäsehaube an Rieslingsauce und Radieschen-Kohlrabisalat	25,90

Rumpsteak von der Holsteiner Färse (200g)
mit Schwarzbiersauce, gebratenen Pfifferlingen
Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf 32,90

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

Pflaumenragout mit Schokoladeneiscrème
und Schlagsahne 8,90

Hausgemachter Windbeutel mit Ricottacremefüllung
auf Apfel-Birnenragout mit Schokoladensauce 9,90