

## 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 22:00 Uhr

### Suppen

Buser Krabbensuppe mit Dillsahne 8,90

Maronensuppe mit Baconchip und Quitte 8,90

Tomatensuppchen mit Gin und Rosmaringrissini 8,90

### Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Baguette  
dazu wahlweise  
- gratinierter Ziegenkäse und Honig-Walnüsse 13,90  
als Hauptgang 18,90

- Garnelen-Apfel-Spieß 12,90  
als Hauptgang 17,90

Carpaccio vom Hirschrücken mit Balsamico-Pflaumen  
und kandierten Walnüssen 14,90

## Hauptgerichte Fleisch

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit cremigen Waldpilzen und Kroketten	19,90
Holsteiner Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke dazu Röstkartoffeln (auf Wunsch gerne gesüßt)	19,90
Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffelrösti	19,90
Roastbeef kalt mit Remouladensauce Bratkartoffeln und Salatbukett	21,90
Geschmorte Ochsenbäckchen auf getrüffeltem Kartoffelstampf mit winterlichem Ofengemüse	24,90
Zarte Gänsekeule mit Orangensauce Apfel-Zimtrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	25,90
Lammrücken mit Kräuterkruste und Minzdip dazu geschwenkte grüne Bohnen und Kartoffelgratin	27,90
Rumpsteak von der Holsteiner Färse (200g) mit Pfefferrahmsauce, jungem Rosenkohl und Bratkartoffeln	31,90

## Hauptgerichte Fisch

Kabeljau auf süß-pikantem Wirsingbett  
mit Basmatireis 20,90

Pannfisch nach Art des Hauses  
mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln 21,90

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

Ratatouille mit Schupfnudeln 16,90

## 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 6,90

Bratapfeleiscrème mit Spekulatiuscrumble 7,90

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
an Vanillerahmeis 9,90