

## 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

„ConventGarten“ Krabbensuppe 9,90

Parmesansuppchen mit scharfer Paprikatapenade  
und Surimichips 8,90

### Vorspeisen

Barlaucheiscreme im Friseebett  
an Tomaten-Schmand und knusprigem Pancetta 9,90

Thunfischsashimi im Sesammantel auf geröstetem Weißbrot  
an Buttermilch-Schnittlauchmayonnaise und Radicchio 16,90

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

## Hauptgerichte Fleisch

Sülze vom Kasseler Nacken mit Sauce Tartar Bratkartoffeln und Salatbukett	18,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit cremigen Waldpilzen und Kroketten	20,90
Roastbeef kalt mit Remouladensauce Bratkartoffeln und Salatbukett	23,90
Hähnchenbrust im Baconmantel auf cremigen Bärlauchknöpfle mit Rote- und Gelbe Beetchips und Rucola	23,90
Schweinefilet in Safran-Vanillemarinade auf cremigem Spinat mit Rosinen und Kartoffel-Blätterteigstrudel	22,90
Rumpsteak von der Holsteiner Färse (200g) mit Safran-Kräuterbutter, roten Ofenzwiebeln getrockneten Tomaten und Kartoffelstampf	32,90

## Hauptgerichte Fisch

Senfeier mit Backfisch auf Kartoffelstampf	19,90
Gebratenes Tilapiafilet (Buntbarsch) mit Baconrisotto grünem Spargel und Mango	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

Süßkartoffel-Rote Beete Lasagne mit Bärlauchschmand	17,90
---	-------

## Desserts

„Despresso“ Starker Espresso und süße Überraschung	4,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Mehlbüddel mit Sauerkirschen und Vanilleeiscrème	9,90
Maracujasorbet auf Ingwershortbread und Schokoladenganache	9,90
Tartelette mit Kirsch-Frischkäsemousse Baiserhaube und Kirsch-Chilisauce	10,90

Preisangaben in Euro inklusive Mehrwertsteuer