



norditeran
Restaurant



norditeran
Restaurant

Pairing Menu „norditeran“
4-Gang-Menu mit korrespondierenden Getränken
0,1 l pro Gang

Sherry-Matjestatar
Buttermilch & Dill

-

2016 Goldmuskateller
Rheinhessen, Pfannebecker

Filet vom Knurrhahn
Passe Pierre & Gröstl

-

2016 Grüner Veltliner Alte Reben
Carnuntum, Markowitsch

Ochsenbäckchen
Pastinake, Kürbis & Petersilienöl

-

2014 Cabernet Sauvignon
Stellenbosch, Neethlingshof

Palatschinken & Clementine

-

2016 Riesling Auslese Oberemmeler Rosenberg
Saar, WillemsWillems

4-Gang-Menu inkl. korresp. Getränke.....	80,-
4-Gang-Menu ohne korresp. Getränke.....	60,-
3-Gang-Menu (ohne Knurrhahn) inkl. korresp. Getränke.....	70,-

8-Gang-Amuse-bouche-Menu.....90,-

Gerne begleiten wir Ihr Menü auch mit ausgewähltem Craft Beer.

Starter

Picandu

Quittenrelish & Focaccia 9,-

Millefeuille Garnele

Kürbissalat 9,-

Flusskrebse

Fenchel & Orange 10,-

Vitello & Tonnato

Rippchen, Tuna & Kapern 10,-

Utlande Burger

Blutwurst, Lammleber, Apfel & Zwiebelmayo 12,-

Suppen

Geschäumte Fischsuppe

Rouille & Croutons 8,-

Kürbis-Ingwersuppe

Serrano-Grissini 6,-

Pasta/Zwischengang

Tagliatelle

Trüffel & Schnittlauch

klein 11,-

groß 13,-

Pochiertes Landei

Rahmspinat & Trüffelschaum

..... 9,-

für Zwei

Vorspeisenplatte

eine Auswahl unserer aktuellen Starter 24,-

Tapasplatte

Gebratene Garnele, Fenchelsalami, Datteln im Speckmantel,
Rucola, Oliven und vieles mehr 23,-

Austern

Sylter Royal

Zwiebelvinaigrette & Zitrone

6 Stück 16,-

Hauptgänge

Kalbskotelett Petersilienwurzel, Salbeignocchi & Jus 24,-

½ Ente Rahmwirsing, Schnittlauch & Kartoffel 25,-

Fischteller „norditeran“ Kürbisrisotto & Spinat 22,-

Thunfischsteak Wan Tan, Süßkartoffel & Pak Choi 25,-

Fleisch

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren..... 15,-

Rumpsteak 200 g

Kräuterbutter..... 16,-

Entrecôte vom Galloway 300 g

geschmorte Zwiebeln..... 26,-

Rinderfilet 200 g

Sauce béarnaise..... 25,-

Fisch

Gebratene Garnelen

Zitronengrasspieß..... 14,-

Filet vom Lachs

Sauce vierge..... 15,-

Dorade im Ganzen

Limonenöl..... 15,-

Bratkartoffeln.....4,-

Kartoffelstampf.....3,-

Kartoffelgratin.....3,50

Pommes Frites.....3,-

Basmati Reis.....2,50

Kräuterbutter.....1,50

Wok-Gemüse.....3,50

Mediterranes Gemüse.....3,-

Grüne Bohnen.....3,-

Gebratene Edelpilze.....4,-

Gemischter Salat.....4,-

Sauce béarnaise.....2,-

Dessert

Tête de Moine

Feigensenf..... 9,-

Crème Brulée Trio

Frische Früchte..... 8,-

Gezuckerte Krapfen

Vanillehonig & Bratapfeleis..... 9,-

Chocolat Malheur

Karamelleis..... 9,-



norditeran

R e s t a u r a n t

Fragen Sie nach unserer

Wein und Getränkekarte

Alle Weine können Sie auch in unserem Feinkostladen für Zuhause erwerben.

Wir beraten Sie gerne!