

Menue - Empfehlung Nordsee Wochen im Spitzweg



Unser „Meeresbrise - Menue“

Aperitif des Monats

Sanddorn - Spritz
9,50
(auch gerne alkoholfrei)

„Friesenbrot“ – geröstetes Bauernbrot
mit Matjestatar, Gurkenspaghetti,
rote Bete & Kaviar - Schmand

19,00

Rotbarsch - Schnitzel
auf gerahmtem Kohlrabi - Gemüse
und Kartoffelstampf

33,00

„Blonder Schwede“

Weißer Schokolade | Apfel | StreuBel | Eierlikör

9,50

Menuepreis p.P.: 57,00 €

Unsere besondere Offerte

Geröstete
Riesengarnelen satt!
Black Tiger
500 g | 32,00 €
1000 g | 59,50 €
Dazu reichen wir
Aioli, Sweet Chili Sauce,
Safran-Mayo

Die Weinempfehlung zu den Nordsee Wochen

2023 er „Leichtigkeit des Seins“, Frankreich, IGP Pays d'Herault

„Blanc de Noir“

100% Tannat Traube, weiß gekeltert: Delikate Frucht & bezaubernde Frische,
Birne, Pfirsich, Melone und Litschi, leichte Citrusfrüchte, feine Säure

„Rosè“

100% Grenache, lachsrosé, sehr feine Fruchtaromen, Himbeere, Erdbeere, Melone,
am Gaumen lebendige feine und weiche Säure

Für Beide: Glas 0,2 l – 8,50 €, Flasche 0,75 l – 29,50 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Speisenkarte Nordsee Wochen

... vorab ...

„Panzanella“- toskanischer Tomaten-Brotsalat mit gebackenem Büffel-Mozzarella	17,50
Oktopus - Chorizo Gröst'l auf Linsensalat & Sesam-Limetten-Vinaigrette	20,50
Carpaccio vom Bresaola mit Rucola, Kräutersaitlingen & Balsamico - Zwiebeln	20,50
Jakobsmuscheln auf Fenchel - Orangensalat, Avocado & Safran - Majo	21,50
Spitzweg's Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot	14,50
Schaumsüppchen von Pfifferlingen mit Bärlauch - Croutons	12,50

... zur Hauptsache ...

Ganze Nordsee - Scholle in Nussbutter gebraten mit einer bunten Gemüse - Bowl aus Fenchel - Orange, roter Bete, Avocado & Safran - Majo	34,00
Gegrillte Wolfsbarschfilets auf Fregola Sarda mit pikantem Tomaten - Sugo, grünem Spargel, Rucola & Pesto	37,50
„Pannfisch“ vom Kabeljau - Loin auf feinem Senfschaum mit Kartoffelstampf und Schmorgurken - Gemüse	38,00
„Kliff - Teller“ - Drei verschiedene Edelfischfilets & Garnele gegrillt auf Panzanella	39,50
Fussiloni mit Kalbssugo, grünem Spargel, Kräutersaitlingen & Parmesanschaum	21,00
Glasierte Maispouardenbrust auf gebratenem Gemüse - Julienne, Nussreis, Aprikosen - Chutney & Sesam - Limetten - Vinaigrette	34,00
Steak vom Simmentaler Rinderrücken auf Spitzmorchelsauce mit Kartoffel - Bärlauch - Puffer und Rahm - Kohlrabi	39,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Fregola Sarda mit pikantem Strauchtomaten - Sugo, grünem Spargel & Pesto	21,00
Linsen - Falafel auf gebratenen Gemüsejulienne mit Sesam - Limetten - Vinaigrette	22,50
Steinpilz - Ravioli mit grünem Spargel, Ofentomaten & Parmesanschaum	23,50

... danach ...

Himbeer - Cheese Cake Törtchen mit Himbeer - Coulis & - Sorbet	10,50
Marillen - Topfenknödel im Mohnmantel auf Marillen - Kompott & Sorbet	12,50
Weißes Valrhona Schoko - Törtchen mit Pistazienkern, Himbeere & Maracuja	12,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten der Saison	12,50
Käsevariation mit Feigensenf, Früchtebrot & Rotweinbirne	14,00

Unser Überraschungs - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur

5 Gang Ü - Menue 63,00 | 7 Gang Ü - Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

