



norditeran  
Restaurant



norditeran  
Restaurant

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

Gebackener Ziegenkäse  
Erdbeer-Chili-Coulis. Rucola

-

2015 Lieblingswein Cuvée  
Franken, Zur Schwane

Matjestatar  
Rote Bete. Wildkräutersalat

-

Lille Palle Pale Ale  
Kiel, Lille Bräu

Duo vom Lamm  
Artischocken. Bohnen-Gemüse. Pommes Dauphin

-

2014 Cabernet Sauvignon Merlot  
Stellenbosch, Neethlingshof

Erdbeer-Tiramisu  
Zitronen-Sorbet

-

2015 Auslese Cuvée  
Burgenland, Kracher

4-Gang-Menu inkl. korresp. Getränke.....	75,-
4-Gang-Menu ohne korresp. Getränke.....	55,-
3-Gang-Menu (ohne Matjestatar) inkl. korresp. Getränke.....	65,-
8-Gang-Amuse-bouche-Menu.....	80,-

## Starter

### Gebackener Ziegenkäse

Erdbeer-Chili-Coulis. Rucolasalat.....9,-

### Matjestatar

Rote Bete. Wildkräutersalat.....9,-

### Geflämmtes Sashimi vom Lachs

Roher Spargelsalat. Kresse.....10,-

### Rosa Kalbstafelspitz

Spargelsalat. Tomaten-Eiervinaigrette.....10,-

### Carpaccio vom Rind

Sommertrüffel. Feldsalat.....12,-

## für Zwei

### Vorspeisenplatte

eine Auswahl unserer aktuellen Starter .....24,-

### Tapasplatte

Oliven, Datteln im Speckmantel, gefüllte Paprika,  
mediterranes Gemüse, gebratene Garnelen,  
Zwiebeln und Artischocken, Fenchelsalami .....23,-

## Hauptgänge

**Maispoularde** Spargel. Sauce Hollandaise. Neue Kartoffeln.....22,-

**Duo vom Lamm** Artischocken. Bohnen-Gemüse. Pommes Dauphin.....24,-

**Fischteller „norditeran“** Spinat. Tomaten-Risotto. Paprika.....22,-

**Thunfischsteak** Süßkartoffeltaschen. Spargel. Ingwer. Sauce Hollandaise.....24,-

## Suppen

### Fischsuppe „norditeran“

Rouille. Croutons.....8,-

### Spargel-Velouté

Lachs. Schnittlauch.....6,-

## Pasta

### Tagliatelle

mit Trüffel

klein ..... 11,-

groß ..... 13,-

### Tagliatelle

grüner Spargel. Garnele

Klein ..... 9,-

Groß ..... 12,-

## Austern

### Sylter Royal

6 Stück ..... 16,-

*Zu den Austern reichen wir  
Zwiebelvinaigrette und Zitrone.*

## *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,-

Salzkartoffeln..... 3,-

Kartoffelgratin..... 3,50

Pommes Frites..... 3,-

Basmati Reis..... 2,50

Kräuterbutter..... 1,50

Wok-Gemüse..... 3,50

Mediterranes Gemüse..... 3,-

Grüne Bohnen..... 3,-

Spitzkohl..... 4,-

Gemischter Salat..... 4,-

Sauce béarnaise..... 2,-

## *Dessert*

### **Crème Brulée von Vanille**

Mango. Passionsfrucht-Sorbet..... 8,-

### **Erdbeer-Tiramisu**

Zitronen-Sorbet..... 9,-

### **Chocolat Malheur**

Karamellparfait..... 9,-

### **Backensholzer Hofkäse**

Bio Deichkäse „Gold“ – Feigensenf – Walnuss..... 12,-



# 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!