



norditeran
Restaurant



norditeran
Restaurant

Pairing Menu „norditeran“

4-Gang-Menü mit korrespondierenden Getränken
0,1 l pro Gang

Lammhüfte

Humus, Erbse & Minze

-

2016 Grüner Veltliner Alte Reben
Carnuntum, Markowitzsch

Pochiertes Kabeljaufilet

Gurke, Senf & Kartoffel

-

2016 Chenin blanc
Stellenbosch, Fleur du cap

Ossobuco

Spinat & Topinambur

-

2014 Cabernet Sauvignon
Stellenbosch, Neethlingshof

Profiteroles

Vanilleeis & Schokosauce

-

2011 Late Bottled Vintage Port
Graham's

4-Gang-Menü inkl. korresp. Getränke.....	80,-
4-Gang-Menü ohne korresp. Getränke.....	60,-
3-Gang-Menü (ohne Kabeljau) inkl. korresp. Getränke.....	70,-

8-Gang-Amuse-bouche-Menü.....90,-

Gerne begleiten wir Ihr Menü auch mit ausgewähltem Craft Beer.

Starter

Gebratener Ziegenkäse

zweierlei Bete & Himbeervinaigrette 9,-

Schweinebauch

Chorizo, Avocado & Paprika 9,-

Trio von der Ente

Feige & Feldsalat 9,-

Geflämmt Lachs

Kartoffeldressing & Wildkräuter 12,-

Carpaccio vom Rind

Trüffel 14,-

Suppen

Geschäumte Fischsuppe

Rouille & Croutons 8,-

Maronensuppe

Entenbrust 6,-

Pasta/Zwischengang

Tagliatelle

Trüffel & Schnittlauch

klein 11,-

groß 13,-

Tagliatelle

Rehsugo & Quitte

..... 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

Lammkarree Artischocken, Bohnen & Polenta 27,-

1/2 Ente Rotkohl, Schnittlauch & Kartoffel 25,-

Fischteller „norditeran“ Muschel, Risotto & Queller 22,-

Filet vom Heilbutt Orange, Fenchel & Linsen 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 vom Spekulatius

Mandarinen & Apfelsorbet 8,-

Knuspriger Apfelstrudel

Zimteis & Beerenragout 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!