



norditeran
Restaurant



norditeran
Restaurant

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

Brust & Keule von der Wachtel
Sellerie. Topinambur

-

2016 Grüner Veltliner Alte Reben
Carnuntum, Markowitzsch

Jacobsmuschel
Blumenkohl. Kapern

-

2014 Riesling
Elsaß, Trimbach

Wasser & Wiese mit Garnele und Galloway
Kräutersaitlings-Rahmrisotto

-

2015 „The Owl Post“ Pinotage
Stellenbosch, Neethlingshof

Rotweinbirne
Salzzitrone. Spekulatius

-

Belsazar Orange Coffee

4-Gang-Menu inkl. korresp. Getränke.....75,-
4-Gang-Menu ohne korresp. Getränke.....55,-
3-Gang-Menu (ohne Jacobsmuschel) inkl. korresp. Getränke.....65,-

8-Gang-Amuse-bouche-Menu.....80,-

Gerne begleiten wir Ihr Menü auch mit ausgewähltem Craft Beer.

Starter

Burrata & Tomate

Variation von Tomate.....9,-

Gebratene Garnele

Zitronengras, Orange & Glasnudeln.....9,-

Ceviche vom Lachs

Avocado, Vanille & Rote Zwiebel.....10,-

Rindercarpaccio

Oliven & Parmesan.....10,-

Friesisches Wiesenlamm

Wildkräutersalat & Pumpernickel.....12,-

für Zwei

Vorspeisenplatte

eine Auswahl unserer aktuellen Starter24,-

Tapasplatte

Gebratene Garnele, Fenchelsalami, Datteln im Speckmantel,
Rucola, Oliven und vieles mehr23,-

Hauptgänge

Iberico Kotelett Kürbis, Salbei & Drillinge.....24,-

Duo vom Lamm Bohnencassoulet.....25,-

Fischteller „norditeran“ Tomatenrisotto, Spinat & Paprika.....22,-

Filet vom Heilbutt Balsamicolinsen, Vanille, Lauch & Chorizo.....25,-

Suppen

Geschäumte Fischsuppe

Rouille & Croutons.....8,-

Süßkartoffel-Rosmarin-Crème

Geräucherte Entenbrust.....6,-

Pasta

Tagliatelle

Trüffel & Schnittlauch

klein11,-

groß13,-

Tagliatelle

Tomate, Zitronengras & Garnele

Klein9,-

Groß12,-

Austern

Sylter Royal

Zwiebelvinaigrette & Zitrone

6 Stück16,-

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,-

Gebratene Edelpilze.....4,-

Gemischter Salat.....4,-

Sauce béarnaise.....2,-

Dessert

Variation von Backensholzer Käse

Feigensenf..... 12,-

Crème Brulée von Vanille

Frische Früchte & Bellini-Sorbet..... 8,-

Topfenknödel

Zwetschge, Zimt & Minze..... 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!