

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Moe's Weintraube vom Holzkohlegrill mit kleinem Gemüsesalat, kandierten Oliven und frittierten Kapern auf cremiger Burrata, gewürzt mit „Smoky“ Gewürzmischung“ 18,00

Eismeer-Lachsforellenfilet hausgebeizt und angeräuchert & sein Tatar mit Honig-Senfsauce und Fenchelsalat in Pollen-Vinaigrette 25,00

Suppe:

Tagessuppe 9,00

Zwischengerichte:

Spaghetti in leicht pikantem Grünkohl-Pesto mit Gorgonzolacreme, Quitte und frittiertem Grünkohl 18,00

Seeteufel-Risotto mit Muscheln, Oliven, Fenchel, Safrancreme und Antipasti-Gemüse-Dipp 23,00

Hauptgerichte:

Gebratenes Kasseler von der Lammhuf mit seiner Sauce und Sauerkrautsauce; dazu Kartoffel-Lauchpüree und Röstzwiebeln 25,00/34,00

Milchkalbs-Entrecôte mit gebackenem Bohnenbündchen, Macaire-Kartoffeln, Pilzrahm mit Grünem Pfeffer und Rotwein-Kräuterbutter 43,00

Tagesfischfilet mit Pinkel-Linsen, kleiner Grünkohl-Frühlingsrolle und Currysauce 29,00/36,00

Vegan: Krokette von Weißen Bohnen, Kichererbsen und Petersilie auf Auberginencreme mit Tahin, Süßkartoffelstampf, geschmortem Kürbis, gebratener Paprika, Linsencracker mit Schwarzkümmel, frittiertem Wildreis und Mais 21,00/28,00

Käseteller

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Crème Brûlée 8,50

Kakaoflan und Dunkle Mousse au Chocolat mit Weißer Schokoladensauce und -Crumble 11,00

Kleiner Apfel-Kaiserschmarrn mit Apfel-Buttereiscreme und Vanillesauce 13,00

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Eismeer-Lachsforellenfilet hausgebeizt und angeräuchert & sein Tatar mit Honig-Senfauce und Fenchelsalat in Pollen-Vinaigrette

*

Tagessuppe

*

Seeteufel-Risotto mit Muscheln, Oliven, Fenchel, Safrancreme und Antipasti-Gemüse-Dipp

*

Milchkalbs-Entrecôte mit gebackenem Bohnenbündchen, Macaire-Kartoffeln, Pilzrahm mit Grünem Pfeffer und Rotwein-Kräuterbutter

ODER

Tagesfischfilet mit Pinkel-Linsen, kleiner Grünkohl-Frühlingsrolle und Currysauce

*

Kleiner Käseteller

ODER

Kleiner Apfel-Kaiserschmarrn mit Apfel-Buttereiscreme und Vanillesauce

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Moe's Weintraube vom Holzkohlegrill mit kleinem Gemüsesalat, kandierten Oliven und frittierten Kapern auf cremiger Burrata, gewürzt mit „Smoky“ Gewürzmischung“

*

Tagessuppe

*

Spaghetti in leicht pikantem Grünkohl-Pesto mit Gorgonzolacreme, Quitte und frittiertem Grünkohl

*

Kroketten von Weißen Bohnen, Kichererbsen und Petersilie auf Auberginencreme mit Tahin, Süßkartoffelstampf, geschmortem Kürbis, gebratener Paprika, Linsencracker mit Schwarzkümmel, frittiertem Wildreis und Mais

*

Kleiner Käseteller

ODER

Kakaoflan und Dunkle Mousse au Chocolat mit Weißer Schokoladensauce und -Crumble

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-Alle Preise in EURO-

Optionen für Ihren nächsten Besuch

In keinem Lokal weit und breit stehen die unten aufgelisteten Edelprodukte permanent auf der Speisekarte - der Grund: es gibt hier keine kontinuierliche Nachfrage nach diesen hochpreisigen Lebensmitteln – gerade bei den empfindlichen Meeresfrüchten kann das schnell zu Qualitätsverlusten führen.

Unser Restaurant ist ja auch eher deutsch-regional orientiert, was die Erzeuger anbelangt, wir kaufen z.B. kein Fleisch aus Übersee wegen der langen Transportwege und teils zweifelhafter Haltungsformen.

Große Nachfrage bei Helgoländer Hummer- oder Trüffelwochen haben uns jedoch aufgezeigt, dass es durchaus zahlreiche Gäste gibt, die sich über das Besondere sehr freuen.

Ihnen möchten wir anbieten, sich zum Beispiel die untenstehenden Produkte von uns zubereiten zu lassen – was wir mit dem größten Vergnügen gerne machen.

Teilen Sie uns Ihr Wunschprodukt ganz einfach bei Ihrer Reservierung telefonisch oder via mail mit. Für die Beschaffung benötigen wir eine Woche Vorlauf und es geht nur Tischweise – kommen Sie doch mit Gleichgesinnten auf einen großen Steinbutt im Ganzen zubereitet zu uns, auf ein Wagyu- oder Austern-Essen, auf eine echte Bouillabaisse mit ganzen Fischen ab 6 Personen – wir haben das know-how, die besten Quellen und richtig Lust dazu.

Ihr Wolfgang Pade & das Küchenteam

High-End:

Wagyu-Beef

Trocken gereiftes Deutsches Rinderfilet

Sistéron-Lammrücken

Bresse-Geflügel wie Tauben, Poularden und Perlhuhn

Challans-Enten

Iberico-Schwein aus 90%iger Eichelmast

In der Saison:

Weißer und Schwarzer Wintertrüffel

Morcheln

Helgoländer Hummer

Getauchte Jakobsmuscheln

Carabiniéros

Kaisergranat

Gelbschwanzmakrele

Austern

Großer Steinbutt aus Wildfängen

Große Nordsee-Seezungen

Große Bretonische Rotbarben

Flußkrebse...