

Speisekarte

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad 9,00/13,00

Eiscreme von Ziegenfrischkäse und Feigen und Radicchiosalat in Bete-Dressing auf Bete-Carpaccio mit Parmesan, Nussöl und Bottarga (vegetarisch möglich) 24,00

„Mais-Huhn“: Maispouardenstreifen mit gebratener Polenta, Mais-Ribs, -salat und Püree; dazu Sweet-Hot-BBQ-Dipp, Kapern, Apfel und Salat 24,00

Suppen:

Unsere Parmesansuppe mit Artischocken, Kartoffeln, Bohnen und Petersilien-Öl 9,00/14,00

Echte Helgoländer Hummersuppe mit Wildgarnelen, Erbsen und Curry-Sahne 11,00/16,50

Zwischengerichte:

Strozzapreti mit Borretane-Zwiebeln, Pilzen, Salsiccia und leichter Reh-Bolognese 20,00

Tagliolini in leicht pikantem Grünkohl-Pesto mit Gorgonzolacreme, Quitte und frittiertem Grünkohl 23,00

Pecorino-Risotto mit gebratenen Steinpilzen, Pfirsich und Basilikum 26,00

Hauptgerichte:

Challans-Entenbrust auf Rahmwirsing mit Weintrauben vom Holzkohlegrill und „Sciatt“ – gebackene Käsepralinen aus dem Veltlin 45,00

Sanft gegartes Schaufelstück von der Norddeutschen Färse auf Rahm-Polenta-Bohnen mit Rotem Zwiebel-Confit und Römersalat-Herzen 27,00/36,00

Heilbutfilet mit Topinambur, Kürbispüree, Blattspinat, Rote Bete-Tagliolini und Hummer-Currysauce 27,00/36,00

Vegan: frittierter Früh-Grünkohl auf gebratenen Zucchini mit Minze, Rauch-Auberginencreme, Auberginen souvide, gehobelten Champignons, Oliven und Basilikum-Emulsion 20,00/27,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Crème Brûlée 9,00

Kleiner Schokoladen-Auflauf (früher: „Mohr im Hemd“) - 13 Minuten 12,00

Kürbis-Zimt-Cantucci-Eiscrememit Mousse vom hausgemachten Eierlikör, Zwetschgenröster, Honigsauce und Quittenmark 15,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo
oder

Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

Menü

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Maispoulardenstreifen mit gebratener Polenta, Mais-Ribs, -salat und Püree;
dazu Sweet-Hot-BBQ-Dipp, Kapern, Apfel und Salat

*

Hummersuppe mit Wildgarnelen, Erbsen und Curry-Sahne

*

Pecorino-Risotto mit gebratenen Steinpilzen, Pfirsich und Basilikum

*

Sanft gegartes Schaufelstück von der Norddeutschen Färs auf Rahm-Polenta-Bohnen
mit Rotem Zwiebel-Confit und Römersalat-Herzen

*

Kürbis-Zimt-Cantucci-Eiscrememit Mousse vom hausgemachten Eierlikör,
Zwetschgenröster, Honigsauce und Quittenmark

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

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

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

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

-Alle Preise in EURO-

Menü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Eiscreme von Ziegenfrischkäse und Feigen und Radicchiosalat in Bete-Dressing
auf Bete-Carpaccio mit Parmesan und Nussöl

*

Unsere Parmesansuppe mit Artischocken, Kartoffeln, Bohnen und Petersilien-Öl

*

Frittierter Früh-Grünkohl auf gebratenen Zucchini mit Minze, Rauch-Auberginencreme,
Auberginen souvide, gehobelten Champignons und Oliven

*

Pecorino-Risotto mit gebratenen Steinpilzen, Pfirsich und Basilikum

*

Kürbis-Zimt-Cantucci-Eiscrememit Mousse vom hausgemachten Eierlikör,
Zwetschgenröster, Honigsauce und Quittenmark

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 78.-

-Alle Preise in EURO

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

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...