

Speisekarte

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“; dazu gebackene Käsepraline „Sciatt“ 23,00

Curry-gebeiztes Eismeer-Lachsforellenfilet mit kleinem Salat von Roter Bete und Verdener Quitten mit Feldsalat, Crème-Fraîche und Kartoffel-Knusper 25,00

Suppen:

Kürbis-Karottensuppe mit Ingwer, Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl 9,00/14,00

Rahmsuppe von Miesmuscheln und Vongole mit Dill, kleinen Gemüsen, Pasta und Safran-Infusion 10,00/15,00

Zwischengerichte:

Mezzi Paccheri alle Vongole mit Kirschtomaten vom Holzkohlegrill, Algencreme und Sardellen-Bröseln 24,00

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

Rotwein-Risotto mit Radicchio Tardivo, Mais, geröstetem Topinambur und Pecorino 23,00

Hauptgerichte:

Kasseler vom Deutschen Salzwiesen-Lamm mit milder Sauerkrautsauce, Paprikasaft, Kartoffelpüree mit Lauchzwiebeln und -chips 30,00/41,00

Rib-Eye-Steak von der norddeutschen Färsen mit Caesar's salad, rotem Zwiebelconfit, gebackenen Zwiebeln, Sauce Gribiche und Pommes gewürzt mit „Padespelette“ 39,00

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

Vegan: Spaghetti all'Arrabbiata und Pinien-Bröseln 15,00/20,00

Käseteller

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

Desserts:

Crème Brûlée 9,00

Passionsfruchtmousse mit Mandarinenkompott, Mangosorbet und Mandelhippen 15,00

Apfelsorbet mit Joghurtschaum, Hafer-Granola, Zitronenverbene und Pflaumengel (Simon Groß) 14,00

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-

Curry-gebeiztes Eismeer-Lachsforellenfilet mit kleinem Salat von Roter Bete und Verdener Quitten mit Feldsalat, Crème-Fraîche und Kartoffel-Knusper

*

Rahmsuppe von Miesmuscheln und Vongole mit Dill, kleinen Gemüsen, Pasta und Safran-Infusion

*

Rotwein-Risotto mit Radicchio Tardivo, Mais, geröstetem Topinambur und Pecorino

*

Kasseler vom Deutschen Salzwiesen-Lamm mit milder Sauerkrautsauce, Paprikasaft, Kartoffelpüree mit Lauchzwiebeln und -chips

*

Apfelsorbet mit Joghurtschaum, Hafer-Granola, Zitronenverbene und Pflaumengel

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-

Moe's Weintraube vom Holzkohlegrill mit kleinem Gemüsesalat, kandierten Oliven und frittierten Kapern auf cremiger Burrata

*

Kürbis-Karottensuppe mit Ingwer, Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl

*

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

*

Rotwein-Risotto mit Radicchio Tardivo, Mais, geröstetem Topinambur und Pecorino

*

Passionsfruchtmousse mit Mandarinenkompott, Mangosorbet und Mandelhippen

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...