

## Ihr ConventGarten Wunsch-Menü

Suppe / Hauptgang** / Dessert	33,90
Vorspeise / Hauptgang** / Dessert	37,90

\*\* ausgenommen Entrecôte double und Rumpsteak 250g

### Vorspeisen

Carpaccio vom Husumer Rind marinierte Blattsalate, Balsamico, gehobelter Parmesan und ofenfrisches Baguettebrot	12,90
Tatar vom Lachs auf gehobeltem Fenchel dazu Wasabi- Crème fraîche und hausgemachter Rösti	10,90

### Suppen

Tagessuppe	5,90
Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne	7,90
Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocke und Tomatenfleischwürfel <b>vegetarisch</b>	6,90
Süßkartoffel- Currysuppe mit gebratener Zucchini <b>vegan</b>	6,90

### Salate

Kleiner Vorspeisensalat mit Croûtons und gebratenen Champignons	5,90
Großer ConventGarten Salat - mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen	18,90
- mit gebratenem Truthahnsteak	15,90

Hausgemachte Dressings zur Wahl:  
French Dressing, Kräutervinaigrette oder Joghurt- Dressing

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguettebrot

## **Vegetarisch und vegan**

Bandnudeln mit Parmesansauce, Artischocken, Champignons  
Tomaten und marinierten Blattsalaten **vegetarisch** 14,90

Kichererbsenbällchen auf mediterranem Gemüse  
mit Joghurtsauce **vegan** 11,90

## **Fischspezialitäten**

Ganze Nordseescholle gebraten  
zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln  
Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing  
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck 19,90  
- Büsumer Art mit Nordseekrabben 22,90

Pannfisch nach Art des Hauses  
Pommery- Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln 19,90

Zanderfilet auf Kohlrabi in Rahm  
dazu Petersilienkartoffeln 18,90

Fish and Chips (mit Kabeljau)  
dazu Remouladensauce und Erbsenpüree  
oder Chili- Knoblauchmayonnaise und Erbsenpüree 18,90

## **Fleischspezialitäten**

Rumpsteak von der Husumer Färse  
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Speckbratkartoffeln  
dazu ein kleiner Salat 180 g 23,90  
250 g 27,90

Schweinemedallions auf Portweinsauce  
mit glasierten Karotten und Lauchzwiebel- Kartoffelstampf 18,90

Maispoulardenbrust mit Weißweinsauce  
dazu saisonales Gemüse und Butternudeln 18,90

**Der besondere Abend** (für 2 Personen – täglich ab 18.00 Uhr)

Entrecôte double an Ihrem Tisch tranchiert

Rotweinsauce und Kräuterbutter

Marktgemüse, Speckbratkartoffeln 52,90

**Desserts**

Mehlbüdel mit warmen Kirschen und Vanillerahmeis 5,90

Crème brûlée mit Limonenparfait und Früchten der Saison 7,90

Zweierlei hausgemachte Fruchtsorbets 5,90  
**vegan**

„Despresso“  
Starker Espresso und süße Nascherei 4,90

**Unser internationales Digestifangebot präsentieren wir Ihnen vom Wagen – direkt an Ihrem Tisch.**