

Ihr ConventGarten Wunsch-Menü

Suppe / Hauptgang** / Dessert	34,90
Vorspeise / Hauptgang** / Dessert	38,90

** ausgenommen Entrecôte double, Rumpsteak 250g und Hirschrücken

Vorspeisen

Wildschweinfilet mit getrockneten Pflaumen krossem Speck und Rosmarinrösti	11,90
---	-------

Jacobsmuscheln mit Rote Bete Püree in gebackener Bistenseer Kartoffel mit Safransauce	12,90
--	-------

Suppen

Tagessuppe	5,90
------------	------

Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne	7,90
------------------------------------	------

Kürbiscrèmesuppe mit Chili-Croûtons vegan	6,90
--	------

Wildrahmsuppe mit Thymiankloß und Schnittlauchsahne	7,40
---	------

Salate

Marinierter Feldsalat	
- mit Schafskäse, gerösteten Kernen und Croûtons	6,90
- vegan	5,90

Großer bunter ConventGarten Salat	
- mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen	19,90
- mit Kabeljaufilet unter einer Thymian-Nusskruste	16,90
- vegan	9,90

Hausgemachte Dressings zur Wahl:
American Dressing, French Dressing oder Balsamico-Vinaigrette

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguettebrot

Vegetarisch und vegan

Hokkaidokürbisspalten mit Pilzkruste überbacken
dazu bunte Pfeffersauce und gebratene Polentaplätzchen 16,90
vegetarisch

Wrap mit herzhaftem Gemüse und geräuchertem Tofu gefüllt
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Paprika-Walnussdip 16,90
vegan

Fischspezialitäten

Ganze Nordseescholle gebraten
zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln
Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck 20,90
- Büsumer Art mit Nordseekrabben 23,90

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

Lachsfilet unter einer Apfel-Meerrettichkruste
mit Mangold in Rahm und Petersilienkartoffeln 19,90

Saltimbocca vom Kabeljau
auf Schmorgurken in Estragonrahm und kleine Röstkartoffeln 18,90

Fleischspezialitäten

Rumpsteak von der Husumer Färse
mit Barolosauce, Wirsing, sautierten Kirschtomaten
und Bratkartoffeln 180 g 24,90
250 g 28,90

Schweinemedallions mit Kürbis und Kürbiskernpesto
dazu Portwein-Zwiebeln und Kartoffelplätzchen 18,90

Hirschrücken an Pastinakenstampf
mit Cassissauce, gebuttertem Rosenkohl und Brombeeren 26,90

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

Entrecôte double an Ihrem Tisch tranchiert
mit Barolosauce, Marktgemüse, sautierten Kirschtomaten
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 54,90

Desserts

Mehlbüdel mit warmen Kirschen und Vanillerahmeis 5,90

Schokobrownie mit Preiselbeersauce und Haselnussparfait 7,50

Apfelstrudel mit Vanilleeiscrème 7,40
vegan

„Despresso“
Starker Espresso und süße Nascherei 4,90

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