

ConventGarten Klassikerkarte

Täglich von 12:00 bis 14:00 und von 18:00 bis 21:30 Uhr



Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel
Kürbiskernöl und Krautersahne

6,90

Vorspeise

Carpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen
Rucola, Pinienkerne, Pesto und Baguettebrot

13,90

Hauptgerichte

Ganze Nordseescholle gebraten
Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck
zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und
Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Limetten Dressing

20,90

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

19,90

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Balsamicokirschen
Rosenkohl mit Nusschmelze und Kartoffelplätzchen

20,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren

17,90

Rumpsteak von der Holsteiner Färse
mit Kräuterbutter
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln

180 g

24,90

250 g

28,90

Vegetarisch

Semmelknödel
an Waldpilzragout und Preiselbeeren
dazu Blattsalate in Himbeervinaigrette

12,90

Dessert

Eine Kugel Vanilleeiscreme mit Hirschrudel (35% Alkohol - 2 cl)

5,90

Mehlbudel mit warmen Kirschen und Vanillerahmeis

5,90