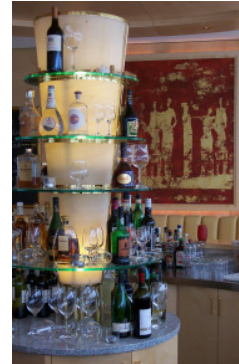


Speisekarte



Vorspeisen

Gänseleber mit fünf Gewürzen gebraten, an Salat auf karamellisierten Apfelspalten mit Orangen-Ingwersauce	€ 9,00
Kräuterröhrei mit Büsumer Krabben auf Pumpernickel an kleinem Salat	€ 9,00
Gebratene Rotbarbenfilets auf Cous-Cous Orangensalat mit Rapunzel und Limonenjoghurt	€ 9,00
Carpaccio vom deutschen Rinderfilet auf Rauke mit Parmesan und frischen Pfifferlingen	€ 9,00
Knuspriger Kartoffelreibekuchen mit geräuchertem Lachs und Kräuterfrischkäse an Salat	€ 8,90

Suppen

Kaltes Melonensüppchen mit Minze und gebratenen Garnelen	€ 4,90
Kartoffelcremesuppe mit Büsumer Krabben	€ 4,90
Karotten-Orangensuppe mit einem Hauch Ingwer	€ 4,90
Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödeln und Kräutern	€ 4,90

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Kresse und Sprossen	€ 3,90
Großer bunter Salat mit Kresse und Sprossen ergänzt mit:	€ 6,00
Geräucherter Entenbrust und karamellisierten Äpfeln	€ 9,00
Frischen Pfifferlingen und gebratenem Speck	€ 9,00
Gratiniertem Ziegenkäse mit Akazienhonig und gebratenen Äpfeln	€ 9,00
Exotisch gebratener Putenbrust mit Sesam, Mango und Avocado	€ 9,00

**Bitte wählen Sie zu Ihrem gewünschten Salat unsere hausgemachten Dressings:
Balsamico - Nussdressing oder Joghurt – Orangendressing**

Vegetarisch & Pasta

Gnocchi in Gorgonzolasauce
mit sonnengetrockneten Tomaten
und frischen Ruccola € 11,50

Mit Auberginen, Spinat, Ricotta und Mozzarella
gefüllte italienische Nudelrouladen,
an geschmelzten Kirschtomaten mit Basilikum € 10,80

Hausgemachte Pasta mit:

Frischen Pfifferlingen in Rahm und Schnittlauch € 12,80

Rucolapesto, sonnengetrockneten Tomaten,
gehobeltem Grana Padano und
gerösteten Pinienkernen € 10,50

Tomatensauce, gebratenen Auberginen,
frischem Basilikum und Grana Padano € 10,00

Fleisch

Geschmortes Rinderscherzel
in Rotwein-Balsamicosauce mit Rosmarinkarotten
und Polentapüree € 16,80

Rosa gebratene Entenbrust
auf Spitzkohlgemüse mit Petersilien-Kartoffelpüree
und Orangensauce € 16,80

Gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit gebratenen Artischocken, gratinierten Kartoffeln
und Balsamico-Rotweinsauce € 18,50

Gegrilltes Roastbeef
an Bohnengemüse mit Dörrfleisch,
Bratkartoffeln und Rotweinsauce € 18,50

Rosa gebratenes deutsches Rinderfilet
mit Ofenkartoffel, Sour Cream, Rotweinsauce
und kleinem gemischten Salat € 19,90

Fisch

Gebratene Riesengarnelen in würziger Ingwersauce aus dem Wok mit Zucchini, Paprika und Frühlingslauch dazu servieren wir Ihnen frischen Jasminreis	€ 16,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Ratatouillegemüse mit gebackenen Thymiankartoffeln und Pestoveloute	€ 16,00
Gegrillte Doradenfilets auf Balsamicogemüse von Artischocken, Tomaten und Frühlingslauch mit Kartoffelcroutons und Rotweinbutter	€ 16,00
Hamburger Pannfisch von Lachs- und Kabeljaufilet mit Bratkartoffeln, Pommery-Senfsauce und kleinem gemischtem Salat mit Sprossen	€ 15,90

Unsere Hauptgerichte bereiten wir Ihnen gerne auch als Zwischengerichte zu.

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu von frischen Erdbeeren mit Amarettini und Grand Marnier *Zubereitungszeit ca. 15 Minuten*	€ 5,20
Ofenfrische hausgemachte Schokoladentarte mit Vanilleeis im Krokantkorb und Cranberrysauce *Zubereitungszeit ca. 15 Minuten*	€ 5,20
Hamburger Beerengrütze mit Bourbon-Vanilleeis und flüssiger Sahne	€ 4,90
Gebackene Feigen mit Vanillecreme und Trauben-Portweineis	€ 5,20

Käse

Gorgonzola mit frischen Feigen und zweierlei Feigensenf	€ 7,50
Auswahl verschiedener Rohmilchkäse mit Trauben und Walnüssen	€ 7,50

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden
in unserem NewLivingHome.**

Möchten Sie gerne mehr zu unseren kommenden Aktionen erfahren,
schauen Sie in unser *Residenz-Journal*,
welches Sie in der Menüleiste unter „Aktuelles“ anklicken können.

Auf Wunsch senden wir Ihnen das *Residenz-Journal* auch per Post zu.