



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Unsere Abendkarte

**Herzlich Willkommen im Restaurant Esszimmer**

In unserem Restaurant Esszimmer kochen wir so wie für unsere Lieben zuhause:  
Frische saisonale Produkte und Leidenschaft für Spezialitäten der Küste  
bestimmen die Karte!

Unsere Küche ist norddeutsch, bodenständig, mit dem Hang zu besonderen  
Kombinationen und feinen Details.

Hier genießen Sie nicht nur die heimatverbundenen Gerichte, sondern auch ein  
rundum gemütliches Ambiente. Wie in einem Esszimmer eben.

Kulinarisch heißen Sie unser Küchenchef Joseph Sauer  
und unsere Restaurantleitung Christina Graf  
zusammen mit ihren Teams willkommen.

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen einen  
wundervollen Aufenthalt bei uns.

**Herzlichst,  
Ihr Esszimmer Team**

Sie möchten ein „Stück Heimat“ für zuhause?  
Unsere hausgemachten Marmeladen sind das perfekte Mitbringsel,  
oder Sie genießen einfach selbst.



# ESSZIMMER

Das Restaurant

Liebe Gäste,

starten Sie in den Tag mit unserem Frühstück vom Buffet

von 7:30 Uhr – 11:00 Uhr

Hausgemachte Kuchen, frische Waffeln und unsere Tageskarte

von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr

Unsere Abendkarte

von 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

Am Abend bitten wir Sie um eine Tischreservierung.

Sollten Sie Allergiker sein oder an einer Unverträglichkeit leiden,  
wenden Sie sich gerne an unser Service-Team  
oder fragen Sie nach unserer Allergiker Karte.



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Vorspeisen

**Geschmorte Salatherzen** <sup>1,3,9</sup>

Trüffel / Kapern / Parmesan

14

**Blumenkohl** <sup>1,3</sup>

Rucola / Granatapfel / Mandel

16

**Gebeizte Makrele** <sup>1,2,3</sup>

Räucherfisch Mousse / Gurke / Kaviar

18

**Esszimmer Sülze** <sup>1,3</sup>

Kartoffelcreme / eingelegtes Gemüse / Kräuter

19

## Suppen

**Tomaten Gazpacho** <sup>1,3,14</sup>

Büffelmozzarella / Basilikum

12

**Erbsen Velouté** <sup>1,3</sup>

Lamm Dim Sum / Petersilie

14



**ESSZIMMER**

Das Restaurant

## Ohne Fisch und Fleisch

**Lauwarme Quiche** <sup>1,3</sup>

Grüner Spargel / Karotte / Petersilie

20

**Hausgemachte Gnocchi** <sup>1,3</sup>

Zucchini / Paprika / Tomate

22

**Frühlingslauch Risotto** <sup>1,3</sup>

Eigelb / Parmesanschaum

22

**Friesische Sommerrollen (vegan)** <sup>1,3</sup>

Reispapier / Senfkohl / Soja

20



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Fisch

### Arktischer Saibling<sup>1,3</sup>

Zitrus Risotto / Grapefruit / Beurre Blanc

30

### Loup de Mer<sup>1,3</sup>

Erbsenpüree / Karotte / Pfifferlinge

40

## Fleisch

### Maispoularde<sup>1,3</sup>

Süßkartoffel / grüner Spargel / Tomate

30

### Holsteiner Kalbsfilet<sup>1,3</sup>

Kartoffel / Karotte / Kräutersaitling

38



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Steak-Karte

Rumpsteak von der Holsteiner Färsen ca. 200g<sup>1,3</sup>

38

Rib Eye von der Holsteiner Färsen ca. 250g<sup>1,3</sup>

36

Yellow Fin Thunfisch ca. 180g<sup>1,3</sup>

36

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter & Jus  
inklusive Ihrer zwei Lieblingsbegleiter zur Wahl:

Süßkartoffelpüree / Trüffelpommes / Bratkartoffeln

Marktgemüse / kleiner Salat



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Dessert

**Café Creme Brûlée** <sup>1,3,8,11</sup>  
Karamelleis / Milchschaum

13

**Limettentarte** <sup>1,2,3,14</sup>  
Basilikum - Zitronen - Sorbet / Sektgelee / Himbeere

13

**Schokohügel** <sup>1,2,12</sup>  
Mousse / Minz Schaum / Schokoladen Erde

13

**Feine Käse Auswahl** <sup>1,3,8</sup>  
Käse vom Affineur Kober /  
Chutney / Früchtebrot

18

Informationen zu Zusatzstoffen:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff  
Nr. 2 mit Farbstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel  
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin  
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat  
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam  
Nr. 8 mit Phosphat, Nr. 9 geschwefelt  
Nr. 10 chininhaltig, Nr. 11 koffeinhaltig  
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker  
Nr.13 geschwärzt, Nr. 14 gewachst