



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 unser Gastronomischer Leiter Frank Steffensen
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 ^{1,3,9}
Trüffel / Kapern / Parmesan

15

Blumenkohl ^{1,3}
Rucola / Granatapfel / Mandel

14

Gebratener Pulpo ^{1,3,13}
Apfel-Birnen Chutney / Kürbis / Queller

19

Rindertatar ^{1,3}
Eigelb / Braune Butter / Trüffel

20

Suppen

Selleriesuppe ¹
Geschmorter Sellerie / Vanilleöl

12

Esszimmer Bouillabaisse ^{1,3,9}
Sauce Rouille / Fenchel / Baguette

Als Vorspeise 15
Als Hauptgang 28



ESSZIMMER

Das Restaurant

Fisch

Arktischer Saibling ^{1,3}

Selleriecrème / Flower sprouts / Rote Bete

30

Kabeljau ^{1,3,13,14}

Krustentier-Risotto / Erbsen / fermentierter Knoblauch

32

Steinbutt ^{1,3}

Kartoffel-Nussbutter Püree / Fenchel / Orange

42

Fleisch

Lammhaxe aus Nordfriesland ^{1,3,14}

Cremige Polenta / Zucchini / Jus

32

Hirschrücken ^{1,2,3}

Quarkknödel / Rosenkohl / Blaubeere

45

Rib-Eye von der Holsteiner Färs (ca. 250g) ^{1,2,8}

Trüffel-Pommes / Marktgemüse

42



ESSZIMMER

Das Restaurant

Ohne Fisch und Fleisch

Spinatknödel ^{1,3}

Pilzrahm / Deichkäse / Petersilie

24

Hausgemachte Gnocchi ^{1,3}

Kürbis / Spinat / Zuckerschoten

24

Wintertrüffel-Tagliatelle ^{1,3}

Velouté / Parmesan / Schnittlauch

28



ESSZIMMER

Das Restaurant

Dessert

Café Creme Brûlée ^{1,3,8,11}
Karamelleis / Milchschaum

13

Cheesecake ^{1,2,3,14}
Cassis Sorbet / Mandel / Pistazien

13

Lebkuchen Panna Cotta ^{1,3}
Eingelegte Pflaumen / Schokolade

13

Feine Käse-Auswahl ^{1,3,8}
Verschiedene Sorten Käse
Chutney / Fruchtebrot

19

Informationen zu Zusatzstoffen:

Nr. 1 mit Konservierungsmitteln, 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