



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.

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.

Unser Frühlingsmenü von
Sören Brumley

Burratina ^{1,3,9}
Bunter Spargel / getrocknete Tomaten / Trüffel

Spargel Schaumsuppe ^{1,3}
Jakobsmuscheln / Petersilie

Schwarzer Seehecht ^{1,3}
Kräuter-Risotto / grüner Spargel / Beurre Blanc

oder

Rinderfilet von der Holsteiner Färs ^{1,3}
Heide Spargel / Kartoffelpüree / Hollandaise

Weißes Schokoladen Panna Cotta ^{1,2,3}
Rhabarber / Rum

4-Gang-Menü

65

Sören Brumley stammt aus dem schönen Städtchen Steinfurt in NRW. Dort hat er seine Ausbildung zum Koch absolviert und ist seit August 2022 unser zweiter Chef am Herd.

Unser Frühlingsmenü hat Sören für Sie ausgewählt und bereitet es mit Liebe für Sie zu.

Vorspeisen

Geschmorte Salatherzen^{1,3,9}
Trüffel / Kapern / Parmesan

14

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

16

Gebeizte Makrele^{1,2,3}
Räucherfisch Mousse / Gurke / Kaviar

18

Tafelspitz^{1,3,12}
Radieschen / Meerrettich / Vogelmiere

19

Suppen

Pilz Consommé^{1,3,12}
Büffelmozzarella / Perlzwiebeln / Senfsaat

12

Erbsen Velouté^{1,3}
Lamm Dim Sum / Petersilie

14

Ohne Fisch und Fleisch

Lauwarme Quiche ^{1,3}
Grüner Spargel / Karotte / Bärlauch

20

Hausgemachte Gnocchi ^{1,3}
Zucchini / Paprika / Tomate

22

Frühlingslauch Risotto ^{1,3}
Eigelb / Parmesanschaum

22

Friesische Frühlingsrolle (vegan) ^{1,3}
Reispapier / Senfkohl / Soja

20

Fisch

Arktischer Saibling^{1,3}

Zitrus Risotto / Frühlingslauch / Beurre Blanc

30

Loup de Mer^{1,3}

Erbsenpüree / Karotte / Morchel

40

Fleisch

Maispoularde^{1,3}

Süßkartoffel / grüner Spargel / Bärlauch

30

Holsteiner Kalbsfilet^{1,3}

Kartoffel / Karotte / Kräutersaitling

38

Steak Karte

Rumpsteak von der Holsteiner Färsen ca. 200g^{1,3}

38

Rib Eye von der Holsteiner Färsen ca. 250g^{1,3}

36

Yellow Fin Thunfisch ca. 180g^{1,3}

36

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

Süßkartoffelpüree / Trüffelpommes / Bratkartoffeln

Marktgemüse / kleiner Salat

Dessert

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

13

Rhabarber Kuchen ^{1,2,3}
Rhabarber Sorbet / Mandel / Baiser

12

Schokohügel ^{1,2,12}
Mousse / Minz Schaum / Schokoladen Erde

13

Feine Käse Auswahl ^{1,3,8}
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

Prickelndes

Schaumwein

Dr. Bassermann – Jordan Riesling Sekt Brut	0,1l	9
Salasar Crémant Revelation Brut	0,1l	9
Salasar Crémant Rosé	0,1l	9
Laurent Perrier La Cuvée Champagner Brut	0,1l	13,5
Laurent Perrier Champagner Rosé	0,1l	14

Aperitif

Hugo	0,2l	9
Aperol Spritz	0,2l	9
Campari Orange	0,2l	9
Pampelle Rosmarin Spritz	0,2l	11,5
Lillet Wildberry	0,2l	9

Alkoholfrei

Hugo alkoholfrei	0,2l	8,5
Pink Grapefruit Spritz	0,2l	8,5

Klassiker

Martini Bianco	5cl	7
Martini Rosso	5cl	7
Sherry fino	5cl	7
Sherry dry	5cl	7

Erfrischendes

Wasser

Husumer Waterfront	0,33l	4,5
in den Sorten Ebbe oder Sturmflut	0,75l	7,5

Limonade

Fritz-Limo		
Kola / Kola Null Zucker / Orange / Zitrone	0,2l	4,2
Apfel-Kirsch-Holunder		
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	4,2
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	4,2
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	4,2

Säfte und Nektar

Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber, Kirsche,	0,2l	4,2
Banane, Maracuja, Cranberry, Johannisbeere	0,4l	5,5

Schorlen

Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber, Kirsche,	0,2l	4
Banane, Maracuja, Johannisbeere	0,4l	5

Heißes

Kaffee

Cafe Creme	3,8
Latte Macchiato	4,8
Latte Macchiato mit Haselnuss, Vanille oder Karamell	5
Cappuccino	4,4
Milchkaffee	4,6
Espresso	3,4
Doppelter Espresso	4,8
Espresso Macchiato	3,8
Heiße Schokolade	4,8
Heiße Schokolade mit Sahne	5
Heiße frische Minze oder Ingwer	4,8

Kaffee mit Umdrehungen

Latte Macchiato mit Eierlikör oder Baileys	7
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	7
Pharisäer	7
Tote Tante	7
Grog	6,5

Trink Meer Tee im Kännchen

Punkt 5 am Hafen Schwarzer Tee First Flush Darjeeling	5
Frischer Friese Pfefferminzmischung	5
Anker lichten Grüner Tee, fein, herb, süßlich	5
Reizklima Kräutertee mit einem Hauch von Meersalz	5
Rückenwind Früchtetee mit Beeren	5

Biere

Vom Fass

Jever	0,3l	4,8
	0,4l	5,8
Alster	0,3l	4,8
	0,4l	5,8
Allgäuer Büble Weizenbier	0,5l	6,9

Flaschenbiere

Augustiner hell	0,5l	5,8
Mild-spritziges, lang gelagertes Traditionsbier		
Zwickl	0,5l	6,5
Naturbelassen, hefetrüb und unfiltriert		

Flaschenbiere alkoholfrei

Allgäuer Büble alkoholfreies Weizenbier	0,5l	5,9
Jever fun	0,33l	3,8
Jever fun Zitrone	0,33l	3,8

Schnaps

Grappa

Nonino Merlot	2cl	5,5
Nonino Chardonnay	2cl	5,5
Nonino Moscato	2cl	5,5

Bitter

Fernet Branca	4cl	4,8
Averna	4cl	4,8
Ramazotti	4cl	4,8
Jägermeister	4cl	4,8

Liköre

Bailey's	4cl	4,8
Sambuca	4cl	4,8
Legendario elixir de Cuba	4cl	6,8

Aquavit & Kümmel

Linie	2cl	3,5
Helbing	2cl	3,5

Rum

Havana 7 Jahre	4cl	7
Botucal Reserva Exclusiva	4cl	9
Zacapa Solera 23	4cl	9
Plantation XO	4cl	12

Cognac & Brandy

Osborne Veterano	4cl	5,5
Cardenal de Mendoza	4cl	8,5
Hennessy Fine de Cognac	4cl	7

Schnaps

Edelbrände aus der Emil Scheibel Brennerei

Premium Marille	2cl	8,5
Premium Altes Pflümle	2cl	8,5
Premium Himbeer - Geist	2cl	8,5
Premium Williams - Christ Birnen Brand	2cl	8,5
Edles Fass Nussler	2cl	8,5

Gin

Bombay Sapphire	4cl	7,5
Hendricks	4cl	9,5
Monkey 47	4cl	8,5
Brockmanns Gin	4cl	9,5

Vodka

Absolut	4cl	5,5
Grey Goose	4cl	9,5

Malt Whisky

Glenmorangie 10 years	4cl	8
Talisker 10 years	4cl	8
Laphraoig Quarter Cask	4cl	9

Irish Whisky

Jameson	4cl	6,5
Bushmill 10 years	4cl	7,5

Bourbon Whisky

Four Roses	4cl	6,5
Maker's Mark Red	4cl	7,5

Offene Weine

Weißwein

Grauer Burgunder QbA, trocken Weingut Weedenborn / Rheinhessen Ein Klassiker mit Aromen von reifen Mirabellen und Grapefruit, am Gaumen vollmundig, elegant und säurearm.	0,2l	10,5
Riesling QbA, trocken Weingut Robert Weil / Rheingau Fruchtige Pfirsicharomen, anregender und belebender Geschmack von einem der besten Weingüter des Rheingaus.	0,2l	13
Sauvignon Blanc, trocken Weingut Aetos, Leyda Valley / Chile Exotisch fruchtig nach Maracuja und Zitrusfrüchten, leicht ätherisch, äußerst spannend mit dezenter Würze am Gaumen.	0,2l	9,5
Scheurebe QbA BIO, feinherb Weingut Markus & Johannes Sinß / Nahe Floral und leicht würzig, mit einem feinen Fruchtspiel aus reifer Grapefruit und schwarzen Johannisbeeren, am Gaumen zeigt sich ein Punkt Restsüße.	0,2l	11
Chardonnay & Weißburgunder QbA, trocken Weingut Knipser / Pfalz Dezenter Duft nach frischem Wiesenheu, feine Burgunderaromen, ausgewogen, elegant und lebendig mit Schmelz am Gaumen.	0,2l	12,5

Roséwein

Spätburgunder Rosé QbA BIO, trocken Weingut Markus & Sinß / Nahe Herrlich leicht und fruchtig, saftig und aromatisch, mit Noten von Walderdbeeren und Himbeeren.	0,2l	11,5
Syrah Rosé IGP, trocken Weingut Dominique Baud, Pays d 'Oc / Frankreich Frisch und fruchtbetont, im Aroma zeigen sich reife Beeren und eine florale Lavendel - Note.	0,2l	10

Rotwein

Cabernet Sauvignon QbA, trocken Weingut Jana Hauck / Rheinhessen Reife und saftige Fruchtaromen in Kombination mit Noten von dunkler Schokolade Karamell und einem Hauch Pfeffer.	0,2l	12,5
Spätburgunder QbA BIO, trocken Weingut Markus & Johannes Sinß / Nahe Dunkelrote Farbe mit fruchtigem Bukett nach schwarzen Beeren. Enorm ausbalancierter Körper mit leichten Vanilletönen.	0,2l	10,5
Primitivo Piluna IGP, trocken Weingut Castello Monaci, Apulien / Italien Aroma von reifen Trauben, dazu ein Hauch Vanille und Pfeffer. Kraftvoll und konzentriert mit weichen Tanninen.	0,2l	11

Schaumwein

Salasar Crémant Revelation Brut	0,75l	38
Traditionelle Flaschengärung 36 Monate Hefelager, 100% Chardonnay Bouquet mit fruchtigen Düften, begleitet von einem Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist der Crémant ausgewogen, frisch und vollmundig.		
Salasar Crémant Rosé	0,75l	45
Traditionelle Flaschengärung 12 Monate Hefelager, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir Bouquet mit Anklängen an roten Früchten mit Himbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen ist der Crémant strukturiert.		

Champagner

Laurent Perrier La Cuvée Champagner Brut	0,75l	76
La Cuvée von Champagne Laurent Perrier besteht aus bis zu 100 einzelnen Weinen. Überwiegend sind es Chardonnay Trauben, Pinot Noir und etwas Meunier. Man verwendet für die Grundweine nur die Cuvée, also den hochwertigsten Saft aus der sanften ersten Pressung. Zudem ist die Zeit von 4 Jahren auf der Hefe für ein Basischampagner eines Hauses extrem lang. Damit ist La Cuvée ein herrlich tiefgründiger, reifer und auch frischer Champagner, der in jeder Situation eine sehr gute Figur macht.		
Laurent Perrier Champagner Rosé	0,75l	96
Reif, nuancenreich und mit feinsten Perlage ausgestattet: Diese Cuvée Rosé aus dem Haus Laurent Perrier ist jetzt schon Kult! Ihre Frische ist beeindruckend, dabei bleibt sie wunderbar verspielt in den Aromen von Cassis und Himbeere, Karamell, Walnuss und Brioche. Am Gaumen dann durchaus Präsenz und Kraft, viel cremige Substanz und vor allem ein langer, eleganter und fruchtiger Nachklang.		

Flaschenwein

Weißwein

Deutschland

Weißburgunder QbA, trocken	0,75l	42
Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz Feinaromatisch mit fruchtigen Aromen vollreifen Birnen, Äpfel und Zitrusfrüchte, floral und würzig, unwahrscheinlich elegant.		
Riesling Blauschiefer / feinherb	0,75l	58
Weingut Markus Molitor / Mosel Reifen Mirabellen, Grapefruit, am Gaumen vollmundig, elegant und mineralisch mit feiner Süße auf der Zungenspitze.		
Riesling GG Forster Jesuitengarten, trocken	0,75l	78
Weingut Geheim Rat Dr. von Bassermann- Jordan / Pfalz Spitzenwein aus einer Pfälzer Kult-Lager, komplex und tiefgründig, mineralisch und würzig.		

Spanien

Marina Alta DOP, trocken	0,75l	38
Weingut Bodega Bocopa / Alicante Tropische Zitrusfrüchte, weiße Blüten, äußerst elegant, weich und geschmackvoll, mit zarten Aromen von Rosenblüten.		

Italien

Lugana DOC, trocken	0,75l	45
Weingut Cantina Bertagna / Lombardei Elegante Nuancen von zitrusfrüchten, Aprikosen und Mirabelle. Am Gaumen gehaltvoll und samtig.		

Südafrika

Chenin Blanc, trocken	0,75l	44
Weingut Simonsig / Stellenbosch Animierende Noten von Birne und Passionsfrucht, am Gaumen leicht cremig und ausgewogene, erfrischende Säure.		

Frankreich

Sancerre AOP, trocken 0,75l 58
Weingut Domaine Michael Thomas / Loire
Äußerst fein und elegant mit feinen Noten nach Stachelbeeren und grünen Paprika.
Im Abgang mit dezentem Schmelz am Gaumen.

Chardonnay AOP, trocken – Barrique – 0,75l 48
Weingut Domaine Les Ors, Limoux
Kraftvoll und würzig, pfeffrig und komplex mit eindeutigen Röstaromen und Eichenholz.

Chablis AOP, trocken 0,75l 54
Weingut Domaine Michaut / Burgund
Breites Spektrum mit weißem Pfirsich und subtiler Mineralität vom klassischen Kimme Ridge – Kalk, den man in der Weinwelt nur hier im Burgund findet.

Roséwein

Deutschland

Clarette Rosè QbA, trocken 0,75l 42
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / St.Laurent / Merlot
Weingut Knipser / Pfalz
Pikant und komplex, mit Aromen von Erdbeeren und Cassis, kühl und animierend mit fein abgestimmter Fruchtsäure.

Rosè QbA, trocken 0,75l 38
Merlot / Spätburgunder
Weingut Weedenborn / Rheinhessen
Saftig mit leichter Pfefferwürze, am Gaumen salzig und mineralisch.

Frankreich

Horgelus Rosè, trocken 0,75l 36
Merlot / Cabernet Sauvignon / Tannat
Weingut Domaine Horgelus / Gascogne
Aromatisch und frisch, duftig nach roten Beeren und frisch gepflückten Erdbeeren.

Rotwein

Deutschland

Spätburgunder QbA, trocken 0,75l 36

Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz

Geradlinig und sehr elegant, frische Fruchtnoten, die an Schwarzkirschen, Brombeere und Pflaume erinnern.

Gaudenz QbA, trocken 0,75l 48

Cabernet Franc, Dornfelder

Weingut Knipser / Pfalz

Das Bukett duftet nach Cassis, Brombeeren und Kräutern.

Am Gaumen zeigen sich süße Tannine, kräftige Beerennoten und ein zarter Schmelz.

Italien

Amarone della Valpolicella Riserva D.O.C.G., trocken 0,75l 72

Corvina, Rondinella, Molinara

Weingut Sartori di Verona / Veneto

Vollmundig und ausgewogen, aus getrockneten Trauben gekeltert, reife Noten nach getrocknetem Obst, Nelken und Lakritz.

Chianti Classico Riserva D.O.C.G. BIO, trocken 0,75l 45

Weingut Villa Trasqua / Toskana

Komplex und intensiv mit Aromen von Waldfrüchten, Veilchen, Kirschen und Pflaumen. Im Abgang süße Gewürznoten mit Zimt und dunkler Schokolade.

Negroamaro IGP, trocken 0,75l 42

Weingut Teatro Latino / Apulien

Faszinierend frisch mit Anklängen von Tabak und Kakao.

Am Gaumen zeigen sich reife Früchte und eine balsamische Röstnote.

Spanien

Rioja Reserva DOCA, trocken 0,75l 38

Tempranillo / Graciano

Weingut Bodegas Valdelana / Rioja

Balsamische Noten und der Duft nach Kräutern wie Lavendel, Fenchel und Rosmarin,

wunderbar verbunden mit dem Aroma dunkler Beeren.

Frankreich

Crozes-Hèrmitage AOP, trocken 0,75l 54

Syrah

Weingut Victor Bèrard / Rhône

Rote Früchte wie Kirschen und schwarze Johannisbeeren dominieren die Nase, dazu feine Eichenaromen und Vanille.

Am Gaumen strukturiert von bemerkenswerter Frische und raffinierten Tanninen.

Dauzac Labastide AOP, trocken 0,75l 58

Cabernet Sauvignon, Merlot

Weingut Château Dauzac / Margaux / Bordeaux

Einladendes Bukett nach roten Früchten mit pfefferwürzigen und floralen Noten.

Am Gaumen rund und ausgezogen, mit einer vom hohen Cabernet - Anteil geprägten, saftigen Frucht, die an reife Johannisbeere erinnert und von einer eleganten Frische begleitet wird.

Saint - Emilion Grand Cru Classè AOP 0,75l 62

Merlot, Cabernet Franc

Weingut Château Yon Figeac / Saint Emillion / Bordeaux

Unglaublich vielschichtig mit Noten von Heidelbeeren und Brombeeren.

Am Gaumen cremig und seidig mit sehr feinen Tanninen, im Abgang finden sich Noten von dunkler Schokolade und reifen Blaubeeren.

Chile

Cabernet Sauvignon, trocken 0,75l 42

Weingut Aetos / Leyda Valley

Intensive Aromen von Brombeeren und Pflaumen, abgerundet mit leichter Pfeffernote, Kokosnuss und Zedernholz.

Südafrika

Merlot Jan Fiskaal, trocken 0,75l 44

Weingut MAN Family Wines / Stellenbosch

Im Bouquet Noten von Pflaumen und Tabak, leicht erdig.

Am Gaumen samtige Tannine und Nuancen von dunkler Schokolade und schwarzer Kirsche.