

**HOTEL**  
  
**WORPSWEDER  
TOR**  
**Juli bis September**

**Vorspeisen**

**Jahreszeitlicher Salat**

Bunter Vorspeisensalat mit Pinienkernen und Balsamico Dressing

**Käse/Traube/Salat**

Gratinierter Bio Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig, gerösteten Nüssen, marinierten Trauben und feinem Salat

**Land und Meer**

Inspiration aus unserer Küche mit zwei Fisch- und zwei Fleisch- Komponenten  
(+3€)

**Rind/Parmesan**

Tatar vom Rinderfilet mit Parmesanhippe, Kräuteremulsion, Wachtelei und Kapern  
(+2€)

**Lachs/Zander/Limone**

Carpaccio von Lachs & Zander mit Limetten Vinaigrette, Kaviar und feinem Salat  
(+2€)

**Suppen & Zwischengerichte**

**Klassische Festtagssuppe**

Klare Geflügelbrühe mit eigener Einlage, Markbällchen, Spargel, Eierstich, kleines Gemüse und Fadennudeln

**Erbse/Kaninchen**

Schaumsuppe von süßen Erbsen mit konfiertem Kaninchen

**Rind/Kartoffel/Pilz**

Hausgemachter Short Rib-Kartoffel Raviolo mit Shiitake und Waldpilzfond  
Als Vorspeise +2€

**Jakobsmuschel/Cous Cous/Karotte**

Gebratene Jakobsmuschel, Cous Cous-Salat und Karottensud  
Als Vorspeise +2€



## Hauptgang

### Rind/Gemüse/Senf

Filet vom Pommernrind mit kräftiger Rosmarin-Jus, Grillgemüsebündchen und Kartoffel- Senfpüree  
(+4€)

### Schwein/Gemüse/Kartoffel

Gebratenes Filet vom Landschwein mit Hollandaise, konfierten Tomaten, grünem Spargel und Kartoffel-Waldpilzschnitte

### Poularde/ Gemüse/Gnocchi

Gebratene Maishähnchenbrust mit konfierten Tomaten, Anti Pasti Gemüse und Tomaten-Gnocchi

### Zander/Krabbe/Wakame

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Burgunderschaum, Nordsee-Krabben und Wakame-Risotto  
(+2€)

### Lachs/Zucchini/Graupen

Norwegisches Lachsfilet auf einem Ragout von getrockneten Tomaten und Graupen mit zweierlei Zucchini

### Scholle/Gemüse/Lachs

Im eigenen Saft gegartes Schollenfilet mit Mangold, Gemüsebündchen und Lachsravioli  
(+3€)

### Risotto/Tomate/Käse

Cremiges Tomaten-Risotto mit gegrilltem Gemüse, Weißweinschaum und gebackenem Ziegenkäse



## **Dessert**

### **Dessertvariation**

Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie  
(+3€)

### **Crème Brûlée**

Vanille Crème Brûlée mit Kirscheis und Beeren  
(+1€)

### **Tiramisu**

Hausgemachtes Blaubeeren Tiramisu mit Mandelmacaron und Praline  
(+2€)

### **Beeren/Vanille**

Bremer rote Grütze mit Vanilleeis

### **Käse Teller**

Variation vom Käsebrett mit Feigensenf und Nüssen  
(+2€)

Als Drei Gang Menü 33,00€

Als Vier Gang Menü 43,00€ inkl. Sorbet

Als Fünf Gang Menü 53,00€ inkl. Gruß und Sorbet

Sehr geehrte Gäste, wir behalten uns vor, den Gruß aus der Küche und das Sorbet nach Wahl der Küche festzulegen.

Sollten Sie Spezielle Wünsche oder Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten haben, berät Sie unser Küchenchef gerne persönlich.