

## **Aperitif**

Bouvet Ladubay Crémant de Loire Blanc oder Rosé	0,1 l	7,90
Sekt Privat Cuvée „ConventGarten“ trocken	0,1 l	5,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,90
Sarti Spritz	0,2 l	8,90
Portonic	0,2 l	8,90
Sunrise Maracujanektar, Ginger Ale und Grenadine -alkoholfrei-	0,2 l	4,90
Van Nahmen Sparkling Tea -alkoholfrei-	0,1 l	4,90

## ConventGarten Spargelkarte

### Suppe

Spargelcrèmesuppe mit gebackener Garnele  
und Pesto 9,90

### Hauptgerichte

	<b>300 g</b>	<b>500 g</b>
Weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	26,90	29,90
dazu wahlweise		
- Schweineschnitzel „Wiener Art“	29,90	32,90
- Holsteiner Katenschinken	30,90	34,90
- gebratenes Lachsfilet	31,90	36,90

Unser Küchenchef empfiehlt:

- Spargel Crêpe mit Kochschinken und Gouda  
gefüllt und gratiniert, mit einer Schalotten-Senf Hollandaise  
und einem Beilagensalat 27,90

## ConventGarten Speisenkarte

### Suppen

„ConventGarten“ Krabbensuppe mit Büsumer Krabben	10,90
Blumenkohlsüppchen mit Johannisbeersauce und geröstetem Sesam	9,90

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit geblähten Ziegenkäsetalern karamellisierten Walnüssen und Baguette	-klein -groß	14,90 20,90
Gebackene Rote Bete Nocken mit marinierten Austernpilzen und Oliventapenade		14,90
Bärlauch Risotto mit gebratener Jakobsmuschel und eingelegten Kirschtomaten		17,90
Vorspeisenteller „ConventGarten“ Lachstartar mit Avocado und Chilimayonnaise Matjesfilet mit Hausfrauensauce und roten Pfefferbeeren Räucherforellencreme und Forellenkaviar dazu eine gemischte Brotauswahl		17,90

## Hauptgerichte

### Vegetarisch

Knusprige Polentaschnitzel mit Parmesan  
an Kaiserschoten und cremigen Pilzen 22,90

### Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
auf grünem Spargelragout und Herzoginkartoffeln 24,90  
oder

mit cremigen Champignons und Herzoginkartoffeln 24,90

Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade  
Bratkartoffeln und einem Salatbukett 25,90

Gebratene Hähnchenbrust auf jungem Spinat  
mit Zwiebeln und Cashews,  
an Kartoffelküchlein und Kräuterrahm 24,90

Entrecote vom Kalb mit Mandelbrokkoli  
Butter-Gnocchi und Bärlauch-Bernaise 32,90

Steakteller „ConventGarten“  
Medaillons von Rind, Schwein, Hähnchenbrust an Bratkartoffeln  
Marktgemüse und gebratenen Pilzen mit Zwiebeln  
an einer Schalotten-Senf hollandaise 32,90

## Fischgerichte

Kap-Seehechtfilet auf Schmorgurkenragout und scharfer Hummersauce dazu ein Ofenkartoffel – Dillsalat	25,90
Ganze Nordseescholle gebraten zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	
- Natur	25,90
- Finkenwerder Art mit ausgelassenem Speck	26,90
- Büsumer Art mit Nordseekrabben	28,90
Pannfisch nach Art des Hauses mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Bratkartoffeln	28,90
Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Hausfrauensauce an einem Salatbukett und Salzkartoffeln	23,90

## Desserts

„Despresso“ Starker Espresso und süße Überraschung	4,90
Eine Kugel Vanilleeiscrème mit Hirschrudel (35% Alkohol – 2 cl)	5,90
Mehlbüddel mit Vanillesauce und eingelegten Kirschen	9,90
Tonkabohnen Crème Brûlée	8,90
Zweierlei vom Parfait auf einem Himbeerspiegel	9,90