



SPIEKEROOGER
LEIDENSCHAFT
HOTELS & RESIDENZEN

Leidenschaftliches Menü

Entenleber-Parfait
auf Rucola-Salat mit Rosinenbrot und Mango-Chutney

Cappuccino von Karotten

Kaninchenkeule
in Olivenöl mit exotischen Gewürzen geschmort,
mit Ratatouille und Salzkartoffeln

Passionsfrucht-Crème-Brûlée
mit Ingwer und Brombeerrahmeis

4 Gänge € 42,00

3 Gänge € 36,00
(ohne Suppe)

Als Angebot zum Menü:

Gerolsteiner Wasser und eine Flasche
2008 Wildcard Shiraz
Peter Lehmann, Australien

€ 30,00



SPIEKERDOGER
LEIDENSCHAFT
HOTELS & RESIDENZEN

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
mit Balsamico-Dressing
€ 5,50

Entenleber-Parfait
auf Rucola-Salat mit Rosinenbrot und Mango-Chutney
€ 9,50

Norwegisches Lachsfilet in Grappa mariniert,
auf Zitronen-Olivenöl angemachten Gurken,
mit Orangenfilets und Meerrettichspänen
€ 12,00

Variation von Blattsalaten,
mit Radieschen, frischem Ziegenkäse, Mango und Crostini,
aromatisiert mit Traubenkernöl, Ahornsirup und weißem Balsamico
€ 13,50

Scheiben vom Hasenrücken,
auf Schalotten-Berglinsen-Confit
mit Bauernbrot und Salatbouquet
€ 14,50



SPIEKEROOGER
LEIDENSCHAFT
HOTELS & RESIDENZEN

Suppen

Consommé vom Tafelspitz
mit Gemüsestreifen
€ 5,50

Cappuccino von Karotten
€ 6,50

Creme von Nordseekrabben
mit Sauerrahm, Dill und Sherry
ohne Krabben mit Krabben
€ 5,90 € 8,50

Zwischengerichte

Gegrillter Schafskäse
auf einer Variation von Rucola und Feldsalat
mit Vinaigrette
€ 9,50

Rote Bete in Meersalz gegart,
mit Kartoffelgnocchi und Schnittlauchbutter
€ 11,50



SPIEKERDOGER
LEIDENSCHAFT
HOTELS & RESIDENZEN

Hauptgerichte Fisch

Kutterscholle „Finkenwerder Art“
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln
€ 15,50

Gebratenes Skreifilet
auf Pak-Choi mit Karotten-Confit
und Beurre Blanc
€ 19,00

Gebratene Lachstranche
unter einer Meerrettichkruste, auf Mangold mit Rosinen,
Beurre Rouge und Feigensenf-Risotto
€ 19,50

Hauptgerichte Fleisch

Poelierte Maispoularde
auf Fenchel-Orangen-Gemüse,
mit geschmorten Kirschtomaten und Estragonsauce
€ 18,00



SPIEKEROOGER
LEIDENSCHAFT
HOTELS & RESIDENZEN

Kaninchenkeule
in Olivenöl mit exotischen Gewürzen geschmort,
mit Ratatouille und Salzkartoffeln
€ 19,00

Gebratener Spanferkelrücken,
auf warmen Pilz-Apfel-Salat
mit geschmolzenen Tomaten, Majoran-Gnocchi
und Chorizo-Reduction
€ 19,50

Rosa gebratenes Rehnüsschen,
auf getrüffeltem Sellerie-Püree,
mit Birnenkompott
€ 24,50

Argentinisches Angus Filet „Madagaskar Art“
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
€ 26,00



SPIEKEROOGER
LEIDENSCHAFT

HOTELS & RESIDENZEN

Dessert

Tagesdessert

€ 4,90

Friesische Rote Grütze
mit Vanillesauce

€ 5,00

Passionsfrucht-Crème-Brûlée
mit Sanddornsorbet

€ 8,00

Variationen von belgischer Schokolade
Schokotorte, Mousse und Sorbet

€ 8,50

Dessertvariation „Spiekerooger Leidenschaft“

€ 11,50



SPIEKEROOGER
LEIDENSCHAFT
HOTELS & RESIDENZEN

Spezialität aus Friesland

Matjestartar „Hausfrauen Art“
mit Apfel-Zwiebel-Sauerrahm,
auf Pumpernickel mit Salatgarnitur
€ 9,50

Ostfriesischer Lammeintopf
mit Bohnen und Kartoffeln
€ 13,50

Krabben auf Schwarzbrot
mit Rührei und Salatgarnitur
€ 14,00

Friesischer Fischteller
Nordseekrabben, Räucheraal, Räucherlachs und Räucherforelle
€ 14,50

„Pannfisch“
mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Salat
€ 16,50

Alle angebotenen Speisen können Zusatzstoffe enthalten, fragen Sie unser
Servicepersonal.