



Foto: NLPV/Tabea Kappler

# Biosphären-Menü

Romantik Hotel Achterdiek

## *Vorspeise*

Zweierlei Blumenkohl mit ostfriesischem Schweinebauch, Tomaten-Lauch-Salsa und Chinakohl  
Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse  
Feldsalat in Himbeerdressing und gerösteten Nüsse

## *Suppe*

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

## *Hauptgang*

Gulasch vom Juister Rehbock in Preiselbeerjus mit Rotkohl und Spätzle  
Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust in Sanddornjus mit Apfelrotkohl und hausgemachten Schupfnudeln  
Schollenfilets „Pariser Art“ in der Eihülle gebraten mit Greetsieler Krabben, ostfriesischem Kartoffelsalat und Remouladensauce  
Auf der Haut gebratenes Schellfischfilet in Gemüsebutter mit Hokkaidokürbis-Chutney und Grießhalbmonden  
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (350g brutto) -in brauner Butter gebraten- mit Spitzkohlherzen und Kleikartoffeln  
Rosmarin-Grießschnitte mit Hokkaidokürbis-Chutney  
Rote Bete-Rahm und Schupfnudeln

## *Dessert*

Thiele Tee-Parfait mit Reineclaudenkompott und Hippe  
„Juister Hellers“-Zabaione mit Zwetschge im Backteig und Karamell-Eiscreme  
Heimische Käseauswahl mit Senffrüchtesauce und hausgebackenem Nuss-Früchtebrot



Kofinanziert von der  
Europäischen Union



**Biosphärenregion  
Niedersächsisches  
Wattenmeer**

