Foto: NLPV/Tabea Kappler

Biosphären-Menü

Hotel Inselfriede

Vorspeise

Lauwarme Salatherzen mit knackigem grünen Apfel, erfrischender Gurke, grünem Dillöl, eingelegten roten Zwiebeln & Röstaromen vom Buchweizen

*****

Hauptgang

Zarte Kalbsklöpse vom Salzwiesen Kalb aus Dornum mit Kapern in aromatischer Pfeffer-Whiskey-Sauce serviert mit Kartoffelgratin, fermentierten Kartten & grünem Kräuteröl

Nordsee & Teekultur
Gebratene Kutterscholle auf wildem Brokkoli
mit gerösteten Drillingskartoffeln und einer feinen Ostfriesentee Infusion

Gebratene Polenta mit Ragout von Bio Pilzen aus Neuharlingersiel
saisonalem Gemüse, Kräuteremulsion & knusprigen Buchweizen

*****

Dessert

Bienenstich mal anders
mit hausgemachtem Sanddorneis, luftiger Vanillecreme, geschichtet auf Apfelstrudelteig mit knusprigen Mandelblättern & Honig Glace

*****

Lieferanten:
Transgourmet Bremen
Fruchthandel Willms, Wilhelmshaven
Siebrands Seafood, Greetsiel
Adrianenhof - Jens Behrends, Dornum-Nesse
Edelpilze vom Grafthof, Neuharlingeriel
Spiekerooger Inselhonig

Kofinanziert von der Europäischen Union

EUROPA FÜR NIEDERSACHSEN

Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer