Foto: NLPV/Tabea Kappler

# Biosphären-Menü

Romantik Hotel Achterdiek

## Vorspeise

Zweierlei Blumenkohl mit gebackener, ostfriesischer Blutwurst
Tomaten-Lauch-Salsa und Chinakohl
Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Feldsalat in Himbeerdressing und gerösteten Nüssen

*****

## Suppe

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

*****

## Hauptgang

Gulasch vom Juister Rehbock in Preiselbeerjus
mit Rosenkohl 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

Sanddorn-Parfait mit Reineclaudenkompott und Hippe
„Juister Helles“-Zabaione
mit Zwetschge im Backteig und Karamell-Eiscreme
Heimische Käseauswahl mit Senffrüchtesauce
und hausgebackenem Nuss-Früchtebrot
*****

Kofinanziert von der Europäischen Union

EUROPA FÜR NIEDERSACHSEN

Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer