

Menükarte ab 10 Personen

Stellen Sie sich Ihr Wunsch-Menü selbst zusammen

Die Preise beziehen sich auf mind. 3 Gänge

Suppen

Spargelcremesuppe (saisonbedingt)

Büsumer Krabbensuppe mit frischen Nordseekrabben

Norddeutsche Hochzeitssuppe

Geflügelcremesuppe mit Mettbällchen

Tomatensuppe

Curry-Kokos-Suppe

Waldpilzrahmsuppe mit Speckcroutons

Holsteiner Kartoffelsuppe

Vorspeisen/Zwischengerichte

Italienischer Büffelmozzarella auf mariniertem Kirschtomatenragout mit Olivenbrot

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und sautierter Geflügelleber

Gebratene Riesengarnele auf Ratatouille mit Safranrisotto

Hauptgänge

Saftiger Schweinekrustenbraten
an Dunkelbiersauce mit Speckkrautsalat und Kartoffelknödel

Hausgemachte Roulade vom Husumer Rind
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten und Klöße

Kross gebratene Maishähnchenbrust mit glasierten Fingermöhren und
Bärlauch-Kartoffelstampf

Dreierlei Filetmedaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit grünen Speckbohnen, frischen Wiesenchampignons, Bratkartoffeln
und Kroketten, Sauce Bernaise und Kräuterbutter

Restaurant Nordwind

Wakenitzufer 9- 23564 Lübeck

Tel: 0451-79 071 071 -mail: info@restaurant-nordwind.de

www.restaurant-nordwind.de

Fischplatte „Nordwind“

mit gebratenem Ostseedorsch, Rotbarschfilet und gedünstem Lachsfilet
mit Blattspinat, zweierlei Saucen, Dillkartoffeln und Wildreis

Rinderfilet im Ganzen auf Balsamico-Schalotten
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonbedingt)

Frische Blaubeeren mit Vanilleeis (saisonbedingt)

Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Pflaumenragout

Panna Cotta mit frischem Erdbeermark

Gebackene Apfelkücherl mit Vanillesauce

Bourbon Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Schokoladen-Panna-Cotta mit Ursalzkaramell

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Gerne können sie uns auch ihre individuellen Wünsche mitteilen- wir machen es möglich!