

Suppen

Rinderkraftbrühe

Eierstich Rindfleisch Gemüse € 4,80

Norddeutsche Hühnersuppe

Mettbällchen Huhnfleisch Eierstich Gemüse € 4,80

Kartoffelsuppe

Bauchspeckwürfel € 6,50

Consommé von Kirschtomaten

Maultaschen € 6,90

Tomaten-Karottensüppchen mit Pep

€ 5,90

Zitronengras-Curry Süppchen

mit weißem Huhnfleisch € 6,50

mit Garnelenspieß € 8,00

Waldpilzcremesüppchen

Pilze € 5,20

Vorspeisen

Wildkräutersalat

mit Croutons € 4,40

mit sautierten Champignons € 5,00

Bruschetta

Tomate Zwiebel Basilikum Knoblauch € 6,80

Garnelen im Knuspermantel

Curry-Mango Dip Knoblauchbrot € 10,80

Vitello Tonnato

mit Thunfisch Mayonnaise Kapern € 9,80

Schottisches Lachsfilet, geräuchert

Sahnemeerrettich kleine Blattsalate € 9,80

Beef Tatar

mit traditionellen Zutaten Knoblauchbrot € 9,80

Krabbencocktail

Champignons Ananas Salatstreifen

Cocktailsauce Toast Butter nach Fang

Hauptgerichte

Diplomatenplatte

Ochsenroulade Hähnchenbrust Schweinefilet
Rahmsauce Sauce Hollandaise
Gemüseauswahl frische Champignons
handgedrehte Knödel Petersilienkartoffeln € 21,50

Roastbeef rosa – im Ganzen gebraten mit Kräuterkruste

Sauce Béarnaise feine Bohnen
Bratkartoffeln Kroketten € 27,50

Geschmorte Lammhüfte

Thymianjus Pfannengemüse
Kartoffelgratin € 27,50

Ochsenbäckchen

sous vide in Merlot gegart
Rahmwirsing Kartoffelstampf € 19,50

Karree vom Iberico Schwein

-im Ganzen gebraten-
Schalottenjus Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln € 28,50

Barbarie Entenbrust

Orangensauce Boskop-Rotkohl
handgedrehte Kartoffelknödel € 24,80

Fischplatte nach Art des Hauses

Schottisches Lachsfilet Schollenfilet, gebraten
Kabeljaufilet, gedünstet Garnelen Krabben
Dijon-Senfsauce Speckstippe
Pinienspinat Petersilienkartoffeln
Kartoffel-Gurkensalat frische Marktsalate nach Fang

Est. **MAX** 2016
BAR & RESTAURANT

Dessert

Butjenter Rote Grütze mit Vanille Sauce	€ 5,80
Crème brûlée	€ 6,50
Mousse au chocolate mit Fruchtmark	€ 6,80
Vanille Creme Eis warmen Sauerkirschen Eierlikör Sahne	€ 5,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Kirschen	€ 7,50
Sobert mit Sekt aufgefüllt	€ 5,80
Bayrisch Creme Beerengrütze	€ 6,50

Est. **MAX** 2016
BAR & RESTAURANT

warm-kaltes Buffet (zum selbst zusammenstellen)

Preis pro Person € 36,00 – € 59,00

Suppe zur Auswahl

*

Räucherlachs Stremel-Lachs Sahnemeerrettich

Forelle Räucheraal Krabben Cocktailsauce

Garnelen Gemüse Knoblauchöl

Barbarie Entenbrust Cumberlandsauce

Hähnchenbrust mit Früchten und Curry Dip

Roastbeef, rosa Waldorfsalat

Parma Schinken Cantaloup-Melone

Anti Pasti Heringssalat Geflügelsalat

Ziegenkäse Preiselbeeren

Tomate Büffelmozzarella Balsamico Pesto

frische Salate verschiedene Dressings

Karree vom Iberico Schwein

Maispoularde Rote-Thaicurrysauce Wildreis Früchte

Ochsenbäckchen Sous vide in Merlot gegart

Ochsenroulade an eigener Sauce

Roastbeef, rosa im Ganzen gebraten

Kräuterkruste Schalotten Jus

Kabeljau, gebraten Dill-Senfsauce

Schottisches Lachsfilet Krebsauce

Vichy-Möhren Pinienspinat

Pfannengemüse frische Champignons

Feine grüne Bohnen Rahmwirsing

Kartoffelgratin Kartoffelklöße

Hausgemachte Krokette Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln Pariser Kartoffeln Kartoffelstampf

Käsebrett mit Früchten und Feigensenf

Brotkorb Butter

*

Dessert zur Wahl

Restaurant & Bar „Max“

Hotel am Markt Marktstraße 12 26954 Nordenham Tel.: 04731-93720