



www.nobel-moordeich.de

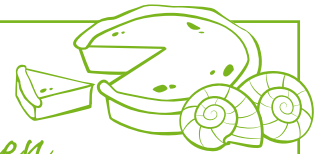
Nobel
Moordeich

Spelsen | Trinken | Feiern | seit 1869



Menükarte Herbst

September



Neben der normalen Karte

Bonjour Nobel

Unser Tipp

Französische Wochen

- „Consommé aux chanterelle“ – feine Brühe von Pfifferlingen 7,50 €
- „Tarte flambée“ – Flammkuchen mit Schinkenspeck, Crème fraîche und Zwiebeln 7,50 €
- „Escargots de Nobel“ – Schnecken an Thymian-Butter, frischen Kräutern und kleiner Salatbeilage
3 Stück 7,50 €
oder 6 Stück 13,50 €
- „Moules Bretonne“ – Muscheln gekocht in Weißwein und frischem Gemüsesud, verfeinert mit Thymian und Lorbeerblatt, dazu Pommes Frites und Knoblauchmayonnaise 17,50 €
- „Soupe au poisson Noilly Prat“ – Fischsuppe mit französischem Wermut, Safran, frischen Mittelmeerfischen, Thymian und Knoblauchbaguette im tiefen Teller serviert 17,50 €
- Steak von der Barbarie-Ente, rosa gebraten, auf Cassis-Sauce, dazu Pfifferlinge und Salatbeilage 21,50 €
- „Crêpe Suzette“ – Pfannkuchen auf einem Orangenspiegel mit Grand Marnier 10,50 €
- Antjes Kaaswinkel: Feine Käseauswahl von Fachleuten 10,50 €

Vorfreude:

Im September geht die Federweißer-Saison wieder los!

am 23. September ist wieder

Bauernmarkt

Unser Tipp

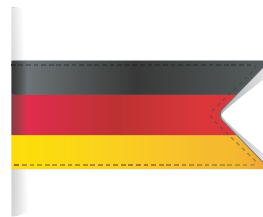
Jedes Jahr immer am 4. Sonntag im September findet wieder der Bauernmarkt in Moordeich statt und wir heißen Sie herzlich willkommen! Es erwarten Sie Speisen aus der Pfalz, aus Baden und dem Rheinland.

Federweißer



Im Oktober – neben der großen Karte:

Unsere Bundesländer - Leckereien



Schleswig-Holstein

Sylter Teller

Zwei Austern und Miesmuschelsalat „süt-suur“
dazu Brotkorb, Butter und ein Glas Sekt (5cl)

8,50 €

Berlin

Gebratene Kalbsleberscheiben

mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree

17,50 €

Brandenburg

Königsberger Klops und Hering

mit Kapernsauce, süßem Rote-Beete-Salat mit Zwiebeln
und Salzkartoffeln

13,50 €

Hamburg

Klare Rauchaalsuppe

mit Backobst

7,50 €



Auch im Oktober:

Miesmuscheln „Rheinische Art“ - 800 g

im Gemüsesud mit Riesling gedünstet

Schwarzbrot, Baguette und Butter

18,50 €



Bremen

Bremer Ragout von der Hähnchenbrust
 Krabbensauce, Spargel, Morcheln, Fleuron,
 Flusskrebs und Basmati-Reis 17,50 €

Sachsen

„Leipziger Allerlei“
 Blumenkohl, Morcheln, Erbsen, Möhren
 Spargel, Zwiebeln, Flusskrebse, Semmelkloß 13,50 €

Rheinland-Pfalz

Zwiebelkuchen
 an Blattsalaten in Vinaigrette,
 dazu ein Glas (0,2l) Federweißer 8,50 €

Niedersachsen

Lammbraten
 an Thymianjus, mit grünen Bohnen
 und Rosmarinkartoffeln 17,50 €

Nordrhein-Westfalen

Sauerbraten „rheinisch“
 mit Rosinensauce, Apfelrotkraut
 und Kartoffelkloß 17,50 €

Baden-Württemberg

Rehkeulenbraten „Baden-Baden“
 mit Pfifferlingssauce, Preiselbeerbirne,
 Rosenkohl und Kartoffelkroketten 24,50 €

Saarland

Saftiges Grill-Steak
 160 g, vom Bio-Schwein, Kartoffelpuffer
 mit Lauch 17,50 €

Hessen

Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz
 Frankfurter Grüne Soße und Bratkartoffeln 14,50 €


Thüringen

Rostbratwurst – 100% frisch
 mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß 8,50 €

Mecklenburg-Vorpommern

Dorsch
 gebraten auf Spitzkohl, mit Senfsoße
 und Salzkartoffeln 17,50 €

Bayern

Bayerisches Frühstück 
 Weißwürste, Schäufele, Sauerkraut, Brotkorb,
 Senf und 1x Nobels Weißbier 12,50 €

Sachsen-Anhalt

Käsebrett
 mit Harzer Käse, Bergkäse und Frischkäse,
 Brotkorb und Weintrauben 10,50 €

