Gasthaus · Restaurant

Nobel Moordeich

Speisen I Trinken I Feiern I seit 1869

Menükarte Frühjahr

Kochen ohne "E"

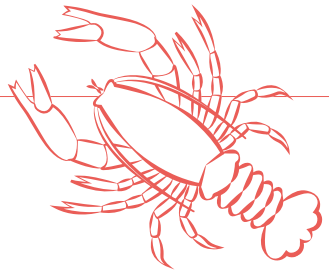
Wir verzichten vollständig auf kennzeichnungspflichtige Speisen, Farb- Und Konservierungsstoffe
Ausgenommen: Räuchern, Lake, Beizen, Pökeln... wie Oma es eben machte.

März

Hummer, Austern & Co.

Vorspeisen und Kleinigkeiten

- Forellenfilets (100g) auf gebutterter Schwarzbrotscheibe mit Spiegelei — 15,50 €
- Vorspeisenteller „Elegance"
  1 Auster (Gillardeau), Rauchlachs mit Sahnemeerrettich,
  gebratenes Garnelenfleisch an Cocktailsauce, Schwarzbrot, Toast, Salzbutter — 12,50 €
- Halbes Dutzend Austern Fines de Claire Irland (c/o Marennes) mit Toast,
  Salzbutter — 15,50 €
- 1/2 douz Austern F. de Claire (Familie Gillardeau), Toast, Salzbutter — 12,50 €
- Hummerrahmsuppe mit Cognac — 5,00 €
- 2 gebratene Jakobsmuscheln mit Feldsalat in Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette
  mit Spargelspitzen garniert, geröstetem Graubrot und Butter — 9,50 €
- Ragout fin vom Hummer an seinen Saucen in der Pastete
  serviert mit weißem Spargel und gelber Karotte, Kerbel — 17,50 €



Hauptgänge

- Regional
  Zander auf Spitzkohl an Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln — 21,50 €
- Surf und Turf
  Perlhuhnbrust in Honig-Sesam-Mantel an gelber Rübensauce
  und Hummerschere, serviert mit Reis — Portion Bistro 17,50 € / Portion Groß 20,50 €
- 1/2 Hummer „Diabolis"
  Halber Hummer ausgelöst mit Olivenöl und Meersalz gegrillt
  mit Teufelssauce und Estragon-Zitronen-Butter — 20,50 €
- 1/2 Hummer „Thermidor" – nach dem 11. Monat der frz. Revolution
  Tranchierter Hummer in Schale serviert, mit Schalottenwürfeln
  und Sauce Hollandaise überbacken – der Klassiker — 20,50 €
- Hummer satt, pro Person (Vorbestellung wird empfohlen) — 66,00 €

Zu den Hummergerichten servieren wir Blattsalate in French-Dressing, Basmati-Reis, Toast, Butter

April

Frühlingsgenüsse

Gericht des Monats April

Unser Tipp

14,50 €

Muscheln auf Vorbestellung

- Muscheln in drei Varianten, Tipp des Monats je: 17,50 €

Vorspeisen

- Spinatsalat mit einer Mango-Rumvinaigrette und gratiniertem Ziegenkäse 7,50 €
- Bärlauchcremesüppchen 5,00 €
- Spargelcremesuppe 5,00 €

Zwischengänge

- Tagliatelle im Bärlauchrahm mit einem halben Pfund grünem Spargel 13,50 €
- 2 gebratene Jakobsmuscheln mit Brunnenkresseschaum und mariniertem Feldsalat und Rhabarber 9,50 €

Miesmuscheln - 800g - 19,50 €

- „Rheinische Art"
  im Gemüsesud mit Riesling gedünstet - Schwarzbrot, Baguette und Butter
- „Spanische Art"
  in Olivenöl angebraten im Sud von Tomaten, Zucchini und Oliven gedünstet, mit Knoblauch und Thymian verfeinert, Knoblauchbaguette und Butter
- „Bretonische Art"
  im Gemüsesud mit Riesling, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt gedünstet dazu Pommes Frites, Aioli-Mayonnaise

Flammkuchen ab 7,50 €

- verschiedene Variationen

Spargel (Tagespreis)

- 1 halbes Pfund Spargel mit Rührei, Würfelschinken (100g) Salzkartoffeln Tagespreis 20,00€
- Gebratenes Rumpsteak (180 g) mit einem halben Pfund Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 27,50 €

Desserts

- Rhabarberkompott mit Vanilleeis 7,50 €
- Waldmeistersorbet mit einem Erdbeer-Minze-Salat 5,00 €

Mai

3-Gang-Menu Unser Tipp

- Terrine Spargelcremesuppe
- 1 Pfund Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise mit kleinem Schweineschnitzel
- Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren

34,50 €

Vorspeisen

- Spargelcremesuppe 5,00 €
- Tasse Hühnersuppe „Hochzeiter Art" 5,00 €

Hauptgänge

- 1 Pfund Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise 19,00 €

...mit Katen-Kernschinken 24,00 €
...mit Katen-Kernschinken, hauchdünn 22,00 €
...mit kleinem Schweineschnitzel (Rückenstück) 25,50 €
...mit kleinem Schweineschnitzel und Schinken 28,50 €
...mit Zanderfilet 28,50 €
...mit Rumpsteak (180g) 32,50 €

Desserts

- Vanilleeis mit Erdbeeren 5,00 €
- Vanilleeis mit flambierten Erdbeeren Acapulco 7,50 €
- Spargel süss und feurig 7,50 €