DANZER´s

feines Achter´n Diek

Unsere Menüempfehlung

Signature Menü

Gruß aus der Küche

Gebratene Jacobsmuschelkerne in Bacon-Cashew-Nage mit Feldsalat und Blumenkohlröschen

****

Maronendrémesuppe mit Trüffel

****

Riesengarnelen in Limetten-Beurre blanc mit Schnittlauchöl und zweierlei Topinambur

als Upgrade:

Helgoländer Hummerschere in Bisque mit zweierlei Topinambur

****

Medaillon vom Rehrücken unter der Macadamiakruste

in Portweinjus mit Bimi-Brokkoli und Serviettenknödel

oder

Auf der Haut gebratenes Wolfbarschfilet in Tomatenbutter mit Paprika-Zucchinigemüse und Kartoffel-Gnocchi

****

Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Tonkabohneneis

****

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

Weinbegleitung

Zu unserem **Signature Menü** servieren wir auf Wunsch eine exklusive Weinbegleitung, ausgewählt von Sommelier Vincent Withus.
Charaktervolle Weine – viele von befreundeten Winzern – und fein abgestimmte Pairings begleiten die Gerichte und machen das Menü zu einem besonderen Genusserlebnis.

DANZER´s

feines Achter´n Diek

Unsere Menüempfehlung

Regional Menü

Gruß aus der Küche

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäseeis mit gerösteten Nüssen
und Feldsalat in Himbeerdressing

****

Hokkaido-Kürbiscrémesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

****

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust in Sanddornjus
mit Rosenkohl und Schupfnudeln

oder

Auf der Haut gebratenes Kabeljautfilet in Gebüsebutter mit handgepulten
Norddeicher Krabben dazu sautierter Grünkohl und Kartoffel-Petersileinstampf

****

Ostfriesische Teemousse mit Sanddornkompott und Brombeereis

****

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

DANZER´s

feines Achter´n Diek

Unsere Menüempfehlung

Vegitanes Menü

Vegetarischer Gruß aus der Küche

Avocadocreme mit Tomatenconcassée und Roten Zwiebeln
Rucola in Limettendressing und hausgemachtem gegrillten Chiabatta

****

Kartoffelcrémesuppe mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch

****

Geschmorte Steckrübe in Gemüsejus
Süßkartoffel mit Curryschmand und Bimi-Brokkoli

****

Birnenkompott mit Schokosauce, dazu Zimteis und Crumble

****

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline