



waterkant

GRILL | FISH | BAR

Starters

Vierländer Blattsalate mit eingelegtem Gemüse & Haselnuss (mit gegrilltem Pulpo + € 6,00)	€ 11,00
Parmesanrisotto mit gebratenen Pilzen & Tomaten	€ 12,00
Blumenkohl-Couscous mit Minze, Tempuragemüse & Limettendip	€ 12,00
Kräuter Gnocchi mit Basilikum, Tomatenhonig & Parmesanchip	€ 12,00
Karamellierter Ziegenkäse mit Zupfsalat, Himbeere & gelber Pflaume	€ 14,00
Finkenwerder Räucheraal mit geröstetem Schwarzbrot & Kräuterrührei	€ 16,00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Thunfischtatar	€ 17,00
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pinienkernen & „Belper Knolle“	€ 19,00
Softshellcrab mit Radieschen, Gurke & Avocadocrème	€ 19,00
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch	€ 19,00
Glacierter halber Hummer mit Kartoffel-Nussbutter-Püree & Hummerbisque	€ 21,00
Gänseleber mit Kartoffelpüree & karamellisierten Äpfeln	€ 21,00

Liquid

Weißes Spargelsüppchen mit confiertem Bio-Lachs, Tomate & Hanföl	€ 10,00
---	---------

Bouillabaisse „waterkant“

Nordseefische, Rotgarnele, Jakobsmuschel & Safranaioli

Starter € 16,00

Main Course € 32,00

Meat (main courses - inklusive Beilagen der Saison)

Brust vom Paderborner Maishähnchen	€ 24,00
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat	€ 26,00
Rinderfilet vom Grill 180g oder 250g	€ 32,00/€ 41,00

Dare to Share

ab 2 Personen...

Grand Aioli

Crevetten, Crabcake, gegrillter Pulpo, gegrilltes & rohes Gemüse, hausgemachte Aioli & Drillingskartoffeln

€ 17,00 p. Pers.

Grillspieße „waterkant“

vom Fisch, Seafood & Hühnchen mit Gurkenrelish, Erdnussauce & süß-scharfem Thai-Salat

€ 15,00 p. Pers.

DIECKMANN & HANSEN

CAVIAR

Natürlich auch zum Teilen für den gesamten Tisch geeignet

Eine Dose Caviar Osietra (125g)

Toastbrot, gesalzene Butter & Crème fraîche

Beluga Wodka

€ 99,00

Frischer Spargel

vom Spargelhof Werner

Ein Pfund & Drillingskartoffeln

€ 20,00

Wahlweise mit geklärter Butter oder Hollandaise und

Schinken von der Basedahl Manufaktur

€ 8,00

Wiener Schnitzel

€ 11,00

Filet vom Wolfsbarsch

€ 11,00

Filet Mignon vom Irish Nature (90g)

€ 16,00

GRILLED FISH

Ganze Fische für 1-6 Personen nach saisonalem Angebot vom Tagesmarkt.

Unsere wechselnden Beilagen & Saucen, die wir nach strengem Hausrezept zubereiten, servieren wir Ihnen ganz unkompliziert...

...einfach in die Mitte des Tisches zum Teilen.

„Es soll Ihnen an nichts fehlen!“

Vier Jakobsmuscheln	€ 26,00	Pulpo	€ 28,00
Lachsfilet auf der Haut gegrillt	€ 26,00	Seeteufel an der Gräte	€ 30,00
Filet vom Eismeersaibling	€ 26,00	Thunfischsteak	€ 30,00
Ganze Dorade ohne Gräten	€ 28,00	Heilbuttfilet in Nussbutter	€ 34,00

