



NORD
RESTAURANT IM
EUROPÄISCHEN HANSEMUSEUM

Lübeck gen Norden zu verlassen - das verspricht schon seit Anbeginn der Hanse, mit den wertvollsten Kostbarkeiten der Partnerstädte heimzukehren.

Begleiten Sie uns auf eine experimentelle Reise und lassen Sie sich verwöhnen.

Mit unserer Speisenauswahl schlagen wir eine Brücke zwischen den Hansestädten. Wir vereinen Produkte und Rezepturen aus den Kontorstädten der Hanse mit Ideen und Techniken aus aller Welt. Wir verwenden dabei nur beste Lebensmittel, bei dessen Auswahl wir zuerst in der Region und dann erst weiter in die Ferne schauen.

Genießen Sie das Beste der Hanse,
herzlich willkommen im NORD.



MENÜ

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü aus der á la carte Karte zusammen:

3 Gänge (VS oder ZG HG Dessert)	39 €, Weinreise pro Person 18 €
4 Gänge (VS ZG HG Dessert)	47 €, Weinreise pro Person 24 €
5 Gänge	55 €, Weinreise pro Person 34 €

ZARENGELAGE

Essen wie die Zaren. Wir zaubern Ihnen und Ihren Tischnachbarn eine herrliche Tafel nach Art der Zaren und servieren Ihnen ein Tischbüffet in drei Gängen.

Pro Person 49 €
Weinreise pro Person 29 €



VORSPEISEN/ ZWISCHENGANG

- Lübeck -

Forelle

Forelle geräuchert / Blumenkohl³ / Bio-Ei-Vinaigrette

Wir servieren in diesem Gericht die heimische Forelle. Wir räuchern diese und reichen sie mit geröstetem, sauer eingelegtem Blumenkohl und einer Creme aus Blumenkohl.

15 €

- Lübeck -

Ochsenbacke

Ochsenbacke mariniert / Petersilie / Consommé

Hier im Norden sind Kühe und deren Produkte sehr beliebt. Wir nehmen die Backe unserer heimischen Tiere und servieren sie hauchdünn geschnitten und mit allerlei Frühlingskräutern mariniert.

15 €

- Bergen -

Kohlrabi

Kohlrabi / Schnittlauch / Schalotten

Roher Kohlrabi ist immer wieder fantastisch. Wir schneiden ihn sehr dünn auf und servieren ihn mit einer Creme aus Schnittlauch und Schalotten-Vinaigrette.

13 €

- Bergen -

Junge Karotten

Junge Karotten / Johannisbeere / krosser Schweinebauch

Die ersten jungen Karotten des Jahres sind besonders intensiv und süß, daher kombinieren wir diese mit der säuerlichen Johannisbeere und krossem Schweinebauch.

15 €

- London -

Goldbutt

Goldbutt / Nussbuttermajonaise / Mairübe / Sauerklee

Goldbutt ist ein naher Verwandter der Scholle, nur wesentlich größer und mit festerem Fleisch. Wir servieren diesen mit Sauerklee und Mairüben.

15 €



HAUPTGERICHTE

- Lübeck -

Spargel vom Kaiserhof

weißer Spargel gegrillt / Kartoffel geräuchert / Bio-Ei

Wir servieren den weißen Vertreter seiner Art mit einem pochierten Bio-Ei und einer geräucherten Kartoffeln.

24 €

- Nowgorod -

Zander

Zander / Fichtensprossen / Zwiebel gefüllt

Zander ist einer der beliebtesten Süßwasserfische. Wir servieren diesen mit den jungen Trieben der Fichte und einer in Butter geschmorten Zwiebel.

29 €

- Brügge -

Nordsee Steinbutt

Steinbutt / Erbsen à la crème / Shitake Pilzbrühe

Das kalte Wasser ist ideal für die Qualität von Fischen und Meeresfrüchten. Wir servieren unseren Steinbutt gebraten mit Erbsen und einer kräftigen Shitake Pilzbrühe.

31 €

- Lübeck -

Holsteiner Rind

Rinderfilet / Bohnen / Schnittlauchblüten / Schalottensauce

Unser heimisches Rinderfilet grillen wir über Holzkohle und servieren dieses mit einer Sauce aus den Blüten des Schnittlauches.

32 €

- Brügge -

Salzwiesenlamm

Salzwiesenlamm² / dicke Bohnen / Liebstöckel

Salzwiesenlamm nennt man die Lämmer, die an den Küsten der Nordsee grasen und somit einen ganz besonderen Geschmack bekommen. Dazu servieren wir einen Sud aus Lamm mit dem „Maggikraut“ Liebstöckel aromatisiert.

28 €



DESSERT

- London -

Himbeeren

Himbeertarte / Lemon Curd / weißes Schokoladeneis

Die ersten frischen Himbeeren in einer knusprigen Tarte mit einem Eis aus gerösteter, weißer Schokolade und einer Creme aus Zitronen und Butter.

12 €

- Lübeck -

Vanille

Halbgefrorenes von der Vanille / Erdbeere / Melisse

Vanille ist eines der beliebtesten Gewürze. Wir machen aus diesem ein Parfait und servieren es mit Erdbeeren und Melisse.

12 €

KÄSE

- Lübeck -

Holsteiner Käsestraße

3 Holsteiner Käse mit Chutneys

Käse aus Schleswig Holstein gibt es schon seit dem 16. Jhd. Inzwischen sind über dreißig Käsereien in dem Verein Holsteiner Käsestraße. Diese produzieren fantastischen Käse. Drei Sorten stellen wir ihnen in diesem Gericht vor.

14 €





NORD

RESTAURANT IM
EUROPÄISCHEN HANSEMUSEUM

T. +49 (0) 451 80 90 99 40
F. +49 (0) 451 80 90 99 49
reservierung@nord-restaurant.de

www.nord-restaurant.de
www.facebook.com/NORDrestaurant



NORD