



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 39 €, begleitende Weinreise pro Person 21 €

4 Gänge 47 €, begleitende Weinreise pro Person 29 €

5 Gänge 55 €, begleitende Weinreise pro Person 37 €

ZARENGELAGE

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

Zarengelage Pro Person 49 €

Weinreise inkl. Apertitif, Wasser, Kaffee und Digestif pro Person 55 €



VORSPEISEN/ ZWISCHENGANG

- Lübeck -

Salzkabeljau

Salzkabeljau / Sauerkleecreme / Apfel-Zwiebelsalat

Wir servieren in diesem Gericht den im ganzen Norden beliebten Stockfisch. In Form eines gebackenen Kuchlein reichen wir ihn mit einem Salat aus Äpfeln und roten Zwiebeln und einer Creme aus Sauerklee.

15 €

- Lübeck -

Ochse

Ochsentatar geräuchert / Meerrettich / Kräuter & Blüten

Hier im Norden sind Kühe und deren Produkte sehr beliebt. Wir nehmen das Filet unserer heimischen Tiere und servieren dieses fein geschnitten und mit allerlei Kräutern mariniert.

15 €

- Lübeck -

Schnüschn

Gartengemüse / Schnittlauchbéchamel / Wildkräuter

Schnüschn ist eigentlich ein Eintopf aus Gartengemüsen gebunden mit einer klassischen Béchamel. Wir interpretieren dieses Gemüseallerlei neu und servieren es in Form einer kalten Vorspeise.

13 €

- Bergen -

Gelbe Beete

Gelbe Beete / Senfsaatvinaigrette / Cara Royal Garnele

Die Firma Cara aus Grevensmühlen widmet sich der regionalen Garnelenzucht. Wir servieren diese mit der ersten gelben Beete des Jahres.

15 €

- Lübeck -

Altländer Gurken

Gurkenkaltschale / Dillbaiser / Joghurt

Gurken aus dem Alten Land haben gerade Hochsaison. Wir nehmen viele verschiedene Gurken und servieren eine ansonsten klassische Kombination in einem gänzlich neuen Gewand.

15 €



HAUPTGERICHTE

- Lübeck -

Reis

Canarolireis / Tomate gegrillt / gereifter Ziegenkäse

Auch schon zur Hansezeit war Reis eines der Handelsgüter, welche von Hafen zu Hafen gefahren wurden. Wir nehmen den italienischen Canarolireis und servieren ihn mit gegrillten Tomaten.

22 €

- Bergen -

Rotbarsch

Rotbarsch / junger Fenchel / Ingwer / Petersilie

Rotbarsch ist einer der beliebtesten Salzwasserfische. Wir servieren diesen mit jungem Fenchel und einer Sauce aus Ingwer und Petersilie.

29 €

- Lübeck -

Hecht

Roulade vom Hecht / Bouillongemüse / Meerrettich

Der Hecht ist auf Speisekarten leider nur noch selten zu finden. Wir garen diesen ganz langsam in einem Mantel aus Lauch und servieren ihn mit Meerrettich und jungem Gemüse, gegart in einer Bouillon.

27 €

- Lübeck -

Holsteiner Kalb

Kalbshaxe 24/65 Strindberg / Graupengemüse /
gegrillte Zwiebel

Die Kalbshaxe garen wir 24 Stunden bei 65 °C und servieren sie dann unter einer Kruste aus Gemüse und grobem Senf. Dazu gibt es eine geschmorte und anschließend gegrillte Zwiebel.

27 €

- Brügge -

Salzwiesenlamm

Salzwiesenlamm² / Rettich / Liebstöckel

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

28 €



DESSERT

- London -

Blaubeere

Blaubeere / Joghurt / Veilchen

Die ersten Blaubeeren servieren wir mit einem Halbgefrorenen aus Joghurt mit kristalisierten Veilchen.

12 €

- Lübeck -

Brombeere

Brombeere / Rote Beete / Quarkeis

Brombeeren und rote Beete sind durch ihre gegensätze ein fantastisches Gespann. Wir legen die herbe Beete 7 Tage in Zucker ein und garen Sie dann. Gefrorener Quark vollendet das Gericht dann.

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