



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 Tischbüffet in drei Gängen.

Zarengelage Pro Person 49 €

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



NORD

VORSPEISEN/ ZWISCHENGANG

- Lübeck -

Forellenfilet

Forellenfilet geräuchert / Rote Beete-Sud

Forelle ist ein sehr beliebter Süßwasserfisch. Wir räuchern diesen und servieren ihn mit einem Sud von Borretsch und roter Beete.

15 €

- Lübeck -

Ochse

Ochsentatar / grüne Tomate / Pilzbouillon

Aus dem Filet servieren wir fein geschnittenes Tatar vom heimischen Ochsen mit grüner Tomate.

15 €

- Lübeck -

Oldenburger Ente

Speck und Sülze von der Ente / Birnen / Bohnen

Wir servieren Ihnen Sülze aus der Keule und Speck aus der Brust der Oldenburger Ente. Wir reichen dazu Birnen und Bohnen.

14 €

- Bergen -

Gelbe Beete

Gelbe Beete / Senfkohl & Vinaigrette / Quarkcreme

Wir nehmen gelbe Beete und legen diese süß-sauer ein. Dazu servieren wir Senfkohl und eine Creme aus Quark.

15 €

- Bergen -

Miesmuscheln³

Miesmuscheln in verschiedenen Variationen

Im Herbst sind Miesmuscheln von besonders guter Qualität. Wir servieren diese in drei unterschiedlichen Variationen. Einmal gebacken, einmal als Süppchen und einmal als Salat.

13 €



HAUPTGERICHTE

- Lübeck -

Hokkaidokürbis

Kürbisgnocchi / Steinpilz / Apfel süß - sauer

Wir nehmen einen Hokkaidokürbis und verarbeiten diesen zu kleinen Gnocchi und servieren diese mit Steinpilzen und mehreren Varianten vom Apfel.

22 €

- Lübeck -

Meeräsche

Meeräsche geröstet / Sellerie / Shitake

Wir servieren den delikaten Salzwasserr Fisch gebraten mit Sellerie und Shitake Pilzen aus den Hamburger Pilzgärten.

28 €

- Lübeck -

Seeteufelbäckchen

Seeteufelbäckchen geschmort / Karotte / Zimt / Sternanis

Die Bäckchen vom Seeteufel sind eine besondere Delikatesse. Wir schmoren diese langsam in einer Sauce aus Karotten, Zimt und Sternanis und servieren diese mit kleinen gefüllten Wirsingköpfchen.

27 €

- Lübeck -

Lammhaxe

Lammhaxe geschmort / Mais / Paprika / Birne

Lammhaxen sind besonders zart wenn man diese 24 Stunden bei niedriger Temperatur schonend gart. Wir servieren diese zusammen mit Mais, Paprika und Birne.

27 €

- Lübeck -

Holsteiner Huhn

Brust und Keule vom Huhn / Wirsing / Rosa Pfeffer

Das heimische Huhn servieren wir mit Wirsing, einem Kartoffelschaum und einer Sauce aus Orange und Rosa Pfefferbeeren.

28 €



DESSERT

- Brügge -

Steinpilz

Steinpilz / Kronsbeeren / Porcelanaschokolade

Steinpilz im Dessert? Ja das geht! Zusammen mit den süß-bitteren Kronsbeeren und einer der edelsten Kakaosorten der Welt ergibt es ein fantastisches Dessert.

13 €

- Lübeck -

Nougat

Lübecker Nougat / Pflaume / Armagnac

Lubeca ist ein Lübecker Unternehmen welches für sein Marzipan und seine Schokolade bekannt ist. Auch Nougat gehört in sein Repertoire. Wir verbinden dieses mit Pflaumen und Armagnac.

13 €

KÄSE

- Lübeck -

Holsteiner Käsestraße

Backenholzer Blauschimmel „Friesisch Blue“ / Apfel ³

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. In diesem Gericht stellen wir Ihnen den Blauschimmelkäse Friesisch Blue vom Hof Backenholz vor und servieren ihn mit 3erlei Apfzubereitungen.

13 €





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