



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 fünf Gängen.

Zarengelage Pro Person 49 €



UNSER WINTERMENÜ

Heimische blaue Garnele

Garnele roh / Garnelenbisque / Steckrübe²

Wareniki

Wareniki von der Schwarzwurzel / scharfe Dörrpflaume

Heimisches Rind

Short Rib 24/65 / Spitzkohlkimchi / Schmorgemüsecreme

Rotspon

Rotsponbirne / Thymiansorbet / Gewürzcreme

49 Euro



VALENTINSTAG-MENÜ am 14. Februar

Amuse bouche

Saibling mariniert / eigener Kaviar / Kale / Senfsaat

Topinambur / Jakobsmuschel gebläut /
Nussbitterschaum / Limonengelly

Schwarzwurzel / Kalbsrücken / Rosenkohl / Wintertrüffel

Lubeca´s weiße Schokolade / Rosenblüten / Kardamom

49 Euro
zuzüglich der Weinreise 29 Euro



VORSPEISEN/ ZWISCHENGANG

- Bergen -

Plöner Forelle

Forelle sauer eingelegt / Perlzwiebel / Bratkartoffelcreme

Forelle ist ein sehr beliebter Süßwasserfisch. Wir marinieren und servieren diesen mit eingelegter Perlzwiebel und einer Creme aus Bratkartoffeln.

15 €

- Lübeck -

Aal

Heimscher Aal³ / mixed Pickles / Petersilie

Geräucherten Aal servieren wir mit Mixed Pickles aus heimischen Gemüse und Blattpetersilie.

15 €

- Lübeck -

Holsteiner Schwein

Schweinebauch 24/68 / Vogelmiere / Kürbis

Schweinebauch wird 24 gebeizt und dann über Nacht gegart. Dazu servieren wir Muskatkürbis typisch nordeutsch süß sauer eingelegt.

14 €

- Bergen -

Bete

Bunte Bete / Haselnuss / Prelibato Essig

Wir nehmen bunte Bete und legen diese süß-sauer ein. Dazu servieren wir geröstete Haselnüsse und runden das ganze Gericht mit einem Prelibato Essig ab.

15 €



HAUPTGERICHTE

- Lübeck -

Wintergemüse

Wintergemüse geröstet / Apfelcreme / Schmalzteig

Winterzeit heißt Lagerzeit. Wir nehmen das eingelagerte Wintergemüse und garen jedes für sich. In einem Schmalzteig serviert wird daraus eine herzhaft Tarte.

20 €

- Bergen -

Skrei

Geschmorte Honigzwiebel / Skrei / Estragon / Kaffeeöl

Einer der schönsten Salzwasserfische im Winter ist der Skrei. Wir servieren diesen mit einer geschmorten Zwiebel, die mit Honig und einem Kaffeeöl aromatisiert wird. Das Öl wird aus dem Kaffee eines Lübecker Rösters hergestellt.

28 €

- Lübeck -

Oldenburger Ente

Altländer Karotten / Entenbrust / Kreuzkümmel / Oxalis

Enten aus Oldenburg servieren wir mit bunten Karotten, Kreuzkümmel und herrlich saurer Oxalis, welcher besser als Sauerklee bekannt ist.

29 €

- Nowgorod -

Boeuf Stroganoff

Rinderfilet / Bete / Perlzwiebel / saure Gurke

Boeuf Stroganoff ist eines unserer Klassiker. Wir servieren dieses Traditionsgericht neu interpretiert, auf unsere ganz eigene Art und Weise.

29 €



DESSERT

- Bergen -

Sanddorn

Sanddorn / Schokolade / Joghurt

Sanddorn wird im späten Sommer geerntet und eingeweckt. Wir servieren diesen mit Lubecaschokolade und einem Eis aus voll fettem Joghurt.

13 €

- Lübeck -

Rotspon

Rotsponbirne / Thymiansorbet / Gewürzcreme

Die Altländer Birne legen wir 3 Tage in Rotspon ein. Dazu servieren wir eine Ganache aus Schokoladen und Gewürzen und servieren diese mit einem Eis aus Birne und Thymian.

13 €

KÄSE

- Lübeck -

Holsteiner Käsestraße

Backenholzer **Blauschimmel „Friesisch Blue“** / Apfel³

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 Apfelzubereitungen.

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