



**HOOG**

Liebe Gäste,

schön, dass Sie heute bei uns sind!

Einen entspannten und genussvollen Abend

wünscht Ihnen

Ihr Team vom Restaurant Hoog



## APERITIF

Blanc de Blancs Brut Nature		
Gröhl, Rheinhessen	0,1l	13,50 €
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	0,1l	23,00 €
Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé	0,1l	30,00 €
Amalfi Spritz	0,2l	16,00 €
Lillet Berry	0,2l	15,00 €
Lillet Peach	0,2l	15,00 €
Aperol Spritz	0,2l	15,00 €
Mirtillo Spritz	0,2l	15,00 €

## BIER

Krombacher Pils (Fass)	0,2l	4,90 €
	0,3l	5,90 €
Krombacher Weizen	0,5l	8,00 €

## CHAMPAGNER

Maison Perrier-Jouët		
Grand Brut	0,75l	139,00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
Blason Rosé Brut	0,75l	183,00 €
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		

## VORNEWEG

**½ Dutzend Sylter Royal Austern**  
mit Chesterbrot und Zitrone

42,00 €

**Thunfisch - Tataki**  
mit Wasabi - Mousse, Sojagel  
und Kimchi - Gurke

24,50 €

**Severin\* s Salat**  
Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Gurke,  
gerösteten Walnüssen, Ziegenkäse und Hausdressing

19,50 €

### SEVERIN\* S VORSPEISEN-EMPFEHLUNG

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
mit Frankfurter grüner Sauce  
und Radieschen

25,50 €

## SUPPEN

### Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse

15,50 €

### Riesling - Schaumsuppe

mit Nordseekrabben, weißem Spargel und Croûtons

18,50 €

### SEVERIN\*S SUPPEN - EMPFEHLUNG

#### Keitumer Fischsuppe à la Severin\*s

20,00 €

mit geröstetem Baguette, Fenchel und getrockneten Tomaten

Große Portion

30,00 €

## ZWISCHENGERICHTE

**Tagliatelle mit Morchelrahm**  
und Bärlauch

als Zwischengang 32,50 €

als Hauptgang 42,50 €

mit gebratenen Rinderfiletspitzen

als Zwischengang 40,50 €

als Hauptgang 50,50 €

**Flusskrebs - Tagliolini**

mit Krustentiersauce, Petersilie und Peperoncini

als Zwischengang 28,50 €

als Hauptgang 38,50 €

## FISCH

### **Gebratene Forellenfilets von der Forellenzucht Rens aus Dänemark**

mit Speck – Rahmsauerkraut, Kartoffel – Senfpüree  
und Meerrettichsauce

36,50 €

### **Norwegisches Lachsfilet mit Räucheraal**

auf Kartoffel – Bohnen – Speckragout  
mit Räucheraal – Velouté

43,00 €

### **Filet vom Steinköhler**

mit Kartoffel – Kohlrabistampf, Radieschen  
und Holunderblütensauce

48,00 €

### **Nordsee - Seezunge**

mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat  
und geklärter Butter

74,00 €

## FLEISCH

### Zwiebelrostbraten

mit Kräuterspätzle, Champignons und Röstzwiebeln

46,50 €

### Wiener Schnitzel

mit Pommes Frites, buntem Blattsalat

und Wildpreiselbeeren

38,00 €

### Maishähnchenbrust „Suprême“

auf Spargelrisotto mit Morcheln

und Trüffel – Parmesanschaum

48,50 €

### Rinderfilet

mit Kartoffel – Bärlauchpüree, Grillgemüse

und Sauce Béarnaise

55,00 €

### **SEVERIN\*S SPECIAL für 2 Personen**

Châteaubriand - 600g

mit Rosmarinkartoffeln, Spinat und Sauce Béarnaise

pro Person 78,00 € (Zubereitungsdauer ca. 45 - 60 Minuten)



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Magnus Imperial Feinperlig	0,25 l	6,00 €
	0,75 l	12,00 €
Magnus Imperial Still	0,25 l	6,00 €
	0,75 l	12,00 €
Coca Cola, Coca Cola light	0,2 l	6,60 €
Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix		
Thomas Henry Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	6,60 €
Fever-Tree Tonic Water	0,2 l	6,60 €

## SÄFTE & SAFTSCHORLEN

Vaihinger

Apfelsaft trüb, Bananen-Nektar, Orangensaft, Traubensaft, Grapefruitsaft Rosé,  
Tomatensaft, Rhabarbersaft trüb, Johannisbeer-Nektar, Sauerkirsch-Nektar

	0,2 l	5,50 €
Alle Säfte gerne auch als Schorlen erhältlich	0,2 l	5,50 €
	0,4 l	8,50 €

## TEE

### Althaus Limited Leaves

Kännchen 12,50 €

#### Peppermint – Kräuter

Frische Pfefferminze mit einem erfrischenden und vitalisierenden Geschmack.

#### Verbena – Kräuter

Der angenehm zitronige Geschmack verleiht dem Verbena seinen Charakter.

#### Nordic Blossom Blend - Früchte

Diese Mischung von roten Früchten ruft das Aroma allerfeinster Zutaten einer hausgemachten Marmelade hervor.

#### Assam SFTGFOP1 – Schwarz

Dieser Assam Broken besticht bei Teeliebhabern durch sein volles, kräftiges Aroma.

#### Darjeeling FTGFOP1 First Flush – Schwarz

Das feine, blumige und ein wenig süße Aroma dieses First Flush Darjeelings entsteht aus einem sorgfältig ausgearbeiteten Blatt.

#### Grand Earl Grey – Schwarz

Aromatische Ceylon-China-Mischung mit vollem Zitrusgeschmack des Bergamotte-Öls.

#### White Snow Dragon – Weiß

Die von Hand gepflückten Blattknospen verleihen dem weißen Tee eine feine Note. Nach dem Aufguss verleiht es ihm einen leicht spritzig-süßen Geschmack.

## **Althaus Tee**

Kännchen 9,50 €

### **Chamomile Meadow – Kräuter**

Die Auswahl von Kamillenblüten in höchster Qualität führen zu einem milden, entspannenden und aromatischen Trinkgenuss.

### **Herbal Temptation – Kräuter**

Aloe-Vera Stücke und Gojibeeren geben dieser milden Kräutermischung ihren angenehm weichen und leicht süßlichen Geschmack.

### **Roiboos Cream Caramel – Roiboos**

Ein köstlicher Roiboos, angereichert mit Karamellstückchen, Vanille und Aromen.

### **Sencha Senpai – Grün**

Eine hellgrüne Tassenfarbe und dunkle, gleichmäßige Blätter beschreiben diesen grünen Tee, der einen delikat-würzigen Geschmack hat.

### **Grün Matinée – Grün**

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikat erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

## **Limited Leaves**

Hier werden zur jeweils neuen Saison die besten Qualitäten der Teesorten des Limited Leaves Sortiments ausgewählt, wobei diese immer jahrgangstypische Geschmackscharaktere

aufweisen. Kleine Erntemengen erlauben dabei immer nur zeitlich begrenzte Verfügbarkeiten, daher auch der Name: „Limited Leaves“.

---