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	0,1 l	13,50 €
Champagne Perrier Jouët Grand Brut	0,1 l	23,00 €
Champagne Perrier Jouët Blason Rosé	0,1 l	30,00 €
Amalfi Spritz	0,2 l	16,00 €
Lillet Berry	0,2 l	15,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	15,00 €
Mirtillo Spritz	0,2 l	15,00 €

BIER

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

CHAMPAGNER

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

VORNEWEG

½ Dutzend Sylter Royal Austern
mit Chesterbrot und Zitrone 42,00 €

Thunfisch - Tataki
mit Ponzusud, Roter Beete und Grapefruit 22,50 €

Severin*s Salat
Wildkräutersalat mit getrockneten Tomaten, Gurke,
Taggiasca Oliven, eingelegtem Feta und Hausdressing 19,50 €

Burrata
mit bunten Tomaten und Basilikum Pesto 18,50 €

SEVERIN*S VORSPEISEN-EMPFEHLUNG

Rindercarpaccio
mit Parmesan, Pinienkernen, Rucola
und Balsamico-Kaviar 24,50 €

vegetarisch

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse 17,50 €

Gurkenkaltschale
mit Nordseekrabben, Sauerrahm und Dill 16,50 €

SEVERIN*S SUPPEN - EMPFEHLUNG

Keitumer Fischsuppe à la Severin*s 22,50 €
mit geröstetem Baguette und Fenchel

Große Portion 32,50 €

ZWISCHENGERICHTE

Risotto al Limone mit Artischockenschaum	als Zwischengang	24,50 €
	als Hauptgang	30,50 €
mit gebratenem Pulpo	als Zwischengang	28,50 €
	als Hauptgang	38,50 €
Tagliatelle mit Hörnumer Miesmuscheln und Safran Muschel Sauce	als Zwischengang	26,50 €
	als Hauptgang	38,50 €

vegetarisch

FISCH

Gebratener Pulpo

mit Tagliatelle, Salsiccia und Artischockenschaum 36,50 €

Miso-Lachs

mit asiatischem Gemüse, Mie Nudeln, Sprossen, Koriander
und Teriyaki Jus 36,50 €

Dänisches Heilbuttfilet

mit mediterranem Kartoffelstampf,
Tomaten Basilikumschaum und Miesmuscheln 42,00 €

Nordsee-Seezunge

mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat
und geklärter Butter 74,00 €

FLEISCH

Gesottener Kalbstafelspitz
mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse
und Meerrettichschaum 38,50 €

Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites, buntem Blattsalat
und Wildpreiselbeeren 38,00 €

Rinderfilet
mit Kartoffel Basilikumpüree, Polenta Schnitte und Tomatenjus 54,50 €

Lackierte Spareribs vom Landschwein
mit Trüffelpommes und buntem Blattsalat 42,50 €

SEVERIN*S SPECIAL für 2 Personen
Châteaubriand - 600g
mit Rosmarinkartoffeln, Spinat, Salat und Tomatenjus
pro Person 78,00 € (Zubereitungsdauer ca. 45 60 Minuten)

DESSERT

Pistazien - Crème - Brûlée
mit marinierten Blaubeeren und Blaubeersorbet 16,50 €

Aprikosen - Crumble
mit Zitronen Thymianeis und Joghurtcrème 20,50 €

Himbeertarte
mit Meringue, Vanille Mascarponecrème
und frischen Himbeeren 18,50 €

Käseauswahl vom Käseklub in Keitum
mit Früchtebrot von Arnd Erbel, Feigensenf, Trauben und Walnüssen

3 Sorten Käse 20,00 €
5 Sorten Käse 27,00 €

Hausgemachtes Eis / Sorbet
Vanille / Schokolade / Zitrone Thymian je Nocke 5,50 €
Zitrone / Erdbeere / Blaubeere / Himbeere je Nocke 5,50 €

UNSER HOOG - KLASSIKER

Severin*s Kaiserschmarrn mit Kirschkompott

30,00 €

(Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten letzte Bestellmöglichkeit um 21:30)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service Team
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Bassermann Jordan, Pfalz
2024 Grauburgunder „Severin*s“
Bouquet von reifen Birnen, saftigen Pfirsichen und ein Hauch von tropischen Früchten. Vollmundig mit cremiger Textur und einem subtilen Hauch von Gewürzen.

0,1 l	8,00 €
0,2 l	16,00 €

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz
2017 Wachenheimer Riesling Village
Feine Mineralität und saftige Säure paaren sich elegant mit einem würzig prägnanten Abgang.

0,1 l	9,00 €
0,2 l	18,00 €

Dönnhoff, Nahe
2023 Weißburgunder „Severin*s“
Ein Weißburgunder wie aus dem Lehrbuch: Gelber Apfel, reife Birne und Haselnuss. Komplett durchgegoren und vier Monate im Holzfass ausgebaut. Dadurch mit guter Textur: elegant mit weicher Säure

0,1 l	8,50 €
0,2 l	17,00 €

Weedenborn, Rheinhessen
2024 Sauvignon Blanc
In der Nase die typischen Noten von Stachelbeere, Holunderblüte und rosa Grapefruit. Am Gaumen dazu Johannisbeere und der Anklang exotischer Früchte, wie Maracuja und Papaya. Knackig und direkt.

0,1 l	8,50 €
0,2 l	17,00 €

Silvio Jermann, Friaul
2023 Chardonnay
Eleganter Chardonnay mit dezenter Holzprägung und zartem Schmelz. In der Nase paaren sich Birne, Apfel und Zitrusfrüchte mit Noten von gerösteten Haselnüssen und Mandeln.

0,1 l	12,50 €
0,2 l	25,00 €

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Salwey, Baden

2022 Kaiserstuhl	0,1 l	12,50 €
Spätburgunder	0,2 l	24,00 €

Ein Pinot Noir von alten Rebstöcken, der den Charakter der Region widerspiegelt und die Handschrift seines Erzeugers trägt. An der Nase betont fruchtig zeigt sich dieser, für zwölf Monate im Holz gereifte Gutswein am Gaumen mittelschwer und rund, mit präsenten, doch gut eingebundenen Tanninen sowie einer angenehmen Säurestruktur.

ITALIEN

Le Pupille, Toskana

2023 Morellino di Scansano	0,1 l	9,00 €
Sangiovese, Alicante & Ciliegiolo	0,2 l	18,00 €

In der Nase finden sich Aromen von heller Kirsche, Blaubeeren, Pflaumen und Rosenblättern. Am Gaumen paaren sich knackige dunkle Kirschen mit Anklängen von Gewürzen und Kräutern mit einer lebhaften, aber sehr harmonischen Säure.

SPANIEN

Remelluri Telmo Rodrigues, Rioja

2020 Lindes de Remelluri Viñedos de San Vincente	0,1 l	11,00 €
Tempranillo, Garnacha	0,2 l	22,00 €

Reife, schwarze Kirschen, süße Maulbeere, Lakritz und Minze. Dabei kühl, kräuterig, und elegant kommt dieser Ortswein aus sehr alten Rebanlagen daher.

SÜDAFRIKA

Stonewall, Stellenbosch

2019 Cuvée Rubér		
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	0,1 l	10,00 €
Handgepresst, ungefiltert und spontanvergoren.	0,2 l	20,00 €

Elegante Bordeauxstilistik mit Aromen von Cassis, Herzkirsche, Zedernholz und Blaubeere.

ROSÉWEIN

Philipp Kuhn, Pfalz

2023 Philipps Rosé	0,1 l	8,00 €
Ein leichter, feinfruchtiger Wein mit leichter Säure	0,2 l	16,00 €
aus reinem Mostabzug der Sorten: Merlot, Cabernet Franc,	0,75 l	52,00 €
Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und St. Laurent.		
Alles Rebsorten mit animierender Säure, feiner Frucht und elegantem Körper.		

Maison Sainte Marguerite, Côtes de Provence

2023 Rosé	0,1 l	12,50 €
Ausdrucksstark, frisch und verführerisch. In der Nase Noten	0,2 l	25,00 €
von hellen Blüten und weißem Pfirsich, aber auch Anklänge von	0,75 l	80,00 €
Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé		
feinfruchtig und finessenreich mit elegantem Nachhall.		

Unsere große Weinkarte finden Sie online auch hier:

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Dönnhoff, Nahe 2023 Weißburgunder trocken „Severin*s	55,00 €
Bassermann Jordan, Pfalz 2024 Grauburgunder trocken	50,00 €
Philipp Kuhn, Pfalz 2023 Chardonnay „vom Kalkmergel“	58,00 €
Markus Molitor, Mosel 2022 „Haus Klosterberg“ Pinot Blanc trocken	49,00 €
Dr. Bürklin Wolf, Pfalz 2017 Wachenheimer Riesling Village	58,00 €
Weedenborn, Rheinhessen 2024 Sauvignon Blanc	52,00 €
Stefan Bietighöfer, Pfalz 2021 Weissburgunder Grande Reserve	78,00 €
Weingut Scheuermann, Pfalz 2023 Weissburgunder “Stein & Lehm”	58,00 €

DEUTSCHLAND

Bernhard Huber, Baden
2020 "Malterdinger" Weißburgunder & Chardonnay 99,00 €

Weingut Schnaitmann, Württemberg
2023 "Bermandel" Grau.Weiss
Chardonnay, Weissburgunder & Grauburgunder 58,00 €

ÖSTERREICH

Sattlerhof, Südsteiermark
2023 Sauvignon Blanc „Gamlitzer" 69,00 €

Domaine Wachau, Wachau
2022 Grüner Veltliner Smaragd „Achleiten 120,00 €

Johann Topf, Kamptal
2017 Grüner Veltliner „Ried Offenberg" 112,00 €

ITALIEN

Ottella Francesco & Michele Montresor, Venetien
2023 Lugana „Le Creete“ Bianco DOC 69,00 €

Silvio Jermann, Friaul
2024 Pinot Grigio 78,00 €

La Scolca, Piemont
2023 Gavi dei Gavi „Etichetta Nera“ DOCG 94,00 €

FRANKREICH

Claude Riffault, Loire
2022 Sancerre „Les Boucauds“, Sauvignon Blanc 110,00 €

Sebastien Magnien, Burgund
2020 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Chardonnay 88,00 €

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Salwey, Baden
2022 Spätburgunder Kaiserstuhl 78,00 €

Martin Waßmer, Baden
2014 Dottinger Castellberg Syrah 116,00 €

ÖSTERREICH

Scheiblhofer, Burgenland
2018 Syrah „Selection“ 62,00 €

Weingut Fuhrgassl Huber, Wien
2018 „Cuvée Rebecca“ Cabernet Sauvignon & Merlot 68,00 €

SPANIEN

Remelluri Telmo Rodrigues, Rioja
2020 Lindes de Remelluri Viñedos de San Vincente
Tempranillo, Garnacha 78,00 €

Peninsula, Montsant
2017 Cadalso Tinto
Garnacha 44,00 €

ITALIEN

Cantina Terlan, Südtirol
2021 Merlot "Siebeneich" DOC Riserva 94,00 €

Le Pupille, Toskana
2023 Morellino di Scansano
Sangiovese, Alicante & Ciliegiolo 58,00 €

Badia a Passignano Marchese Antinori, Toskana
2020 Chianti Classico Gran Selezione, Sangiovese 146,00 €

Prunotto, Piemont
2021 Bansella "Nizza"
Barbera 76,00 €

Bonfante & Chiarle, Piemont
2015 Barolo "Bisù"
Nebbiolo 90,00 €

FRANKREICH

Comtes von Neipperg, Côtes de Bordeaux
2020 Château d`Aiguilhe Merlot & Cabernet Franc 69,00 €

Tardieu Laurent Michel Tardieu, Rhône
2020 Saint Joseph „Vieilles Vignes" Syrah 98,00 €

SÜDAFRIKA

Stonewall, Stellenbosch Südafrika
2019 Cuvée Rubér
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc 60,00 €

GIN

Tanqueray, London Dry	47 %	4 cl	11,00 €
Hendrick's Gin	44 %	4 cl	14,00 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry	47 %	4 cl	14,00 €
Gin Sul	40 %	4 cl	14,00 €

TRESTER

Nonino Selezione Orazio	41 %	2 cl	12,50 €
Nonino Riserva 5 Years	43 %	2 cl	14,00 €
Poli Merlot	40 %	2 cl	11,00 €

KORN // AQUAVIT

Helbing Kümmel	35 %	2 cl	3,50 €
Fürst Bismarck	38 %	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	40 %	2 cl	5,50 €

AMARO // BITTER // LIKÖR

Averna	32 %	4 cl	7,00 €
Cynar	16,5 %	4 cl	7,00 €
Fernet Branca	40 %	2 cl	6,00 €
Branca Menta	32 %	2 cl	6,00 €
Ramazzotti	30 %	4 cl	7,00 €
Baileys	17 %	2 cl	7,00 €
Frangelico	20 %	2 cl	7,00 €
Sylter Fässchen Salzkaramell	18 %	2 cl	7,00 €
Sylter Fässchen Sanddorn	18 %	2 cl	7,00 €
Verpoorten Eierlikör	20 %	2 cl	4,50 €
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	8,00 €

OBSTBRÄNDE

Etter Framboise	41 %	2 cl	12,50 €
Etter Mirabelle	41 %	2 cl	12,50 €
Etter Williamsbirne	42 %	2 cl	12,50 €
Etter Quitte	41 %	2 cl	12,50 €
Etter Altes Pflümli	41 %	2 cl	12,50 €
Chateau du Breuil 20y Réserve des Seigneurs	41 %	2 cl	15,00 €

KAFFEE

Café Crème		5,50 €
Espresso		4,50 €
Espresso Macchiato		4,90 €
Doppelter Espresso		8,00 €
Doppelter Espresso Macchiato		8,30 €
Cappuccino		6,60 €
Milchkaffee		6,60 €
Latte Macchiato		7,00 €
Heiße Schokolade		6,50 €
	mit Sahne	7,50 €

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 Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2 l	6,60 €
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“.