

Pan Am Style trifft Nachhaltigkeit

Unser einzigartiges Gastronomiekonzept sorgt nicht nur für Aufsehen und Begeisterung, sondern dient auch der Nachhaltigkeit.

Um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen zu wirken, verzichten wir auf herkömmliche Buffets und setzen auf eine liebevoll und geschmacklich hochwertig zusammengestellte Speiseauswahl.

Suppen

Pastinakencremesuppe / Trüffelöl / Pancetta-Chip / Crème Fraîche
€ 8,40

Bouillabaisse / sautierte Garnelen / Gemüsejulienne / Brotchip
€ 11,50

Waldpilzconsommé / Crostini / Kräuter 
€ 8,90



Vorspeisen

Gegrillte Jakobsmuschel im Pancettawickel / Krustentierschaum / violette Kartoffelchips / marinierte Gurken
€ 11,40

Warme, getrüffelte Ziegenkäsepralinen auf Tomatenchutney
Kastanienhonig / Kräuter 
€ 9,50

80. gr. / 160 gr. herzhaftes Rindertatar
Tempurazwiebeln / gebackene Kapern
€ 11,90 / € 22,50

Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel
Teriyakisauce / Sprossensalat / Ringelbetechip
€ 13,50

Salate

Saisonale Blattsalate / Balsamico-Dressing /
Hähnchenbrust / Speck
Kräutercroûtons / Tomate / Blauschimmelkäse
€ 13,50



Römersalat /
Caesar-Dressing /
Parmesan / Kapern / Sardellen
€ 12,50

mit

3 Garnelen
€ 18,90

160 gr. Maispoularde
€ 16,90

130 gr. Rinderfiletstreifen
€ 19,90



Pasta

Hausgemachte Fiorelli in Kirschtomatensauce geschwenkt / scharf angebratene
Chorizo / gelbe Paprika / karamellierte Zwiebeln / Manchego
€ 15,60

Pappardelle in kaltgepresstem Olivenöl und geröstetem Knoblauch geschwenkt /
gebratene Garnelen / Manchego / Basilikum-Pesto / Tomate
€ 20,50

Nordport Plaza Burger

Brioche-Brötchen /
Bacon / Trüffelmayonnaise / Coleslaw /
Barbecuesauce / Römersalat / Guacamole / Süßkartoffelpommes /
gebackene Zwiebelringe

Patty zur Auswahl
Black Angus Rindfleisch
Norwegisches Lachsfilet
gegrillter Ziegenkäse

Käse zur Auswahl
Cheddar, Gouda oder Tilsiter
€ 17,50



Hauptgang

Sous-vide gegartes Filet vom Heilbutt / Pommery-Senfsauce / roter Mangold /
Jasmin-Duftreis
€ 31,40

Gebratene Medaillons vom Seeteufel /
Pernodsauce / scharfer Blattspinat / Zitronen-Thymian-Kartoffeln
€ 28,60

Gebratene Brust von der Barbarie-Ente / Cranberryjus / Apfelrotkohl /
kleine Kräuter-Kartoffelklöße
€ 24,50

Gegrilltes 250 gr. Rumpsteak / kleiner Caesar-Salat / Steak Fries / Kräuterbutter /
Trüffelmayonnaise / Steaksauce
€ 28,50

In Aromen gebratener Rehrücken / Portweinsauce / junge Möhren /
Schalotten-Kartoffelstampf
€ 33,50

Getrüffeltes Waldpilzrisotto / Buttersauce / Parmesan / Kräutersaitling
€ 21,60

Nordport Plaza Surf and Turf
Gegrilltes 200 gr. Rinderfilet / gegrillte Riesengarnele
Hummerjus / Ragout von der Paprika / Süßkartoffelpüree
€ 35,40

Französische Käsevariation

Pont L'Évêque
Camembert de Normandie
Morbier Lait Cru
Petit Reblochon Lait Cru
Fourme d'Ambert
Coeur de Savoie
Chabichou
Feigensenf / Brot / Cracker / Weintrauben / Butter
1 Person € 12,50
2 Personen € 19,50



Dessert

Warmer Schokoladenkuchen /
Pflaumenkompott / Zimtschmand
€ 8,90

Honig-Mandel-Parfait / Waldbeeren / geröstete Mandelsplitter
€ 7,50

Mascarpone-Espresso-creme mit Gebäck /
Sorbet von der Himbeere / Waldfrüchte
€ 7,90

„Das Restaurant **blue** empfiehlt“

Am Tisch tranchiertes für zwei Personen:



Chateaubriand Dry Aged Rinderfilet

„Das Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand zurück. Er gilt als einer der Begründer der literarischen Romantik in Frankreich und lebte von 1768 bis 1848.“

oder

Gegrilltes Tomahawk Steak

„Ein Tomahawk ist ein Ribeye-Steak am extra langen Knochen. Es besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen. Der Knochen gibt dem Dry Aged Tomahawk während der Reifung und beim Braten bzw. Grillen einen unvergleichlichen Geschmack.“



Für Sie, braten wir das Fleisch von allen Seiten scharf an und garen es schonend im Ofen, bis es von innen zart rosa ist. Unser Chateaubriand oder Tomahawk Steak wird am Tisch serviert und braucht eine Gar- und Ruhezeit von ca. 45 Minuten.



Dazu servieren wir Ihnen

Sauce Bernaise
Tempurazwiebeln
violette Kartoffelchips
gebratene Waldpilze
Kräuterquark
kleine Ofenkartoffeln

je € 89,50

Steak- und Bärlauchzeit im Restaurant **blue**

Bärlauchcremesuppe / Croûtons / Crème Fraîche 
€ 8,90

Cremiges Bärlauch-Risotto / Manchego / Rucola / Tomatenchutney /
gebackene Süßkartoffelchips
€ 18,80

Tagliatelle / gebratene Garnelen / Bärlauchcremesauce / getrocknete Tomaten /
Parmesansplitter / Wildkräuter
€ 23,50

Gegrilltes Rib Eye Steak 250gr. / Portweinsauce / Kräuterbutter /
Bärlauchkartoffeln / Grillgemüse
€ 33,90

In Aromen gebratenes Rinderfilet 180 gr. / Teriyaki Jus /
getrüffeltes Kartoffeltörtchen / grüner Spargel / Portwein-Schalotten
€ 36,80

Gegrilltes Steak vom Kalbskarree / Salbeibutter / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille
€ 35,80