

## Schön, dass Sie da sind.

Das Weinkontor Nordsee ist ein Ort für Genuss, Begegnung und ehrliche Küche.  
Im Mittelpunkt steht bei uns der Wein – mit all seinen Geschichten, Aromen  
und Stimmungen.

Unsere Speisen sind so komponiert, dass sie den Wein begleiten – nicht  
übertönen.

Denn bei uns darf das Glas erzählen.

Wir arbeiten mit guten Zutaten, kurzen Wegen und regionalen Partnern, wo  
immer es möglich ist.

Denn bei uns bleibt der Wein der Hauptdarsteller.

Unsere Karte bleibt bewusst klein.

Dafür finden Sie regelmäßig saisonale Ideen auf unserer Tageskarte.

Alle Weine im Ausschank dürfen Sie vor der Bestellung probieren.

## PT COUVERT

Unser genussvoller Einstieg.

In vielen Weinregionen gehört ein Couvert selbstverständlich dazu –  
ein kleiner Auftakt zum Ankommen und Teilen.

Flammkuchenbrot · Oliven · Tomatenbutter · Dip

Couvert solo – 5,90 €

Couvert für zwei – 7,90 €

## WEINBEGLEITER

Kleine Gerichte – bewusst komponiert,  
damit der Wein im Mittelpunkt bleibt.

### Dattel „Porto“

Im Speck gebackene Datteln mit feiner Honig-Port-Reduktion – 8,90 €

Bruschetta - Geröstetes Brot · sonnengereifte Tomaten · frischer Knoblauch  
Rucola · Pesto · Parmesanobel - 7,90 €

Kleine Käseplatte - eine kleine Auswahl aus Gouda & Hirtenkäse von Rücker  
mit Senf, Trauben & warmem Flammkuchenbrot **zum Teilen** - 8,90 €

Wahlweise mit spanischer Chorizo – 3,00 €

## Kleines zum Wein

Brezel – 2,30 €

Brezel mit Butter wahlweise mit Salzbutter – 3,00 €

Brezel mit Aioli – 3,80 €

Flammkuchenbrot mit Aioli – 6,90 €



## SALATE

Weinkontor-Salat - Blattsalate der Saison · Hähnchen · Parmesan · geröstetes Brot mit hausgemachtem Dressing - 13,90 €

Thunfischsalat - Salate der Saison · Thunfisch · Parmesan geröstetes Brot mit hausgemachtem Dressing - 13,90 €

Beilagensalat mit geröstetem Brot – 6,00 €

Kleiner Beilagensalat – 3,50 €

## PASTA

Original italienische Penne  
mit geröstetem Knoblauchbrot & Parmesanhobel

Arrabbiata – Tomatensauce mit feiner Chili-Schärfe,  
langsam eingekocht und mit Olivenöl veredelt. - 13,90 €

Gorgonzola – Cremige Sauce mit einem Hauch Weißwein,  
sanft geschmolzen. Wunderbar zu vollmundigen Weißweinen – 14,90 €

Carbonara – Klassisch mit Speck, in einer sahnig-würzigen Sauce geschwenkt und mit  
Parmesan vollendet – perfekt zu Burgunderweinen – 14,90 €

Bolognese – Ragù aus Rindfleisch und feinem Röstgemüse.  
Kräftig, warm und tief – ein Begleiter für strukturierte Rotweine – 14,90 €

Riesengarnelen in Curry-Safran – saftige Garnelen, fein abgestimmt mit leichter  
Cremigkeit. Exotisch und ideal zu frischen Weißweinen. – 17,50 €

Pesto – wahlweise Tomate, Knoblauch, Basilikum oder Kastanie - 13,90 €

- Portion Hähnchenstreifen – 4,00 €

# FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

## Elsässer

Schmand · Zwiebeln · Speck – 12,90 €

## Elsässer gratiniert

mit Käse überbacken – 14,10 €

Elsässer mit Rotschimmel – 15,00 €

Elsässer mit Rotschimmel & Preiselbeeren – 15,50 €

Vegetarisch - Schmand · Zwiebeln · Käse – 11,90 €

## Mediterran Rosso

Tomatisierte Crème · Salami · Mozzarella · Pesto – 13,90 €

## Hongkong

Schmand · Hähnchen · Paprika · Sweet-Chili – 14,90 €

## Griechische Art

Schmand · Hirtenkäse · Tomaten · Zwiebeln · Peperoni – 12,90 €

## Pizzaflammkuchen

Tomatensoße · Käse · Schinken · Rucola – 12,90 €

## Bella Italia

Mozzarella · getrocknete Tomaten · Pesto – 14,90 €

Nordische Art mit Lachs · Dill – 14,90 €

wahlweise mit Honig-Senf oder Meerrettich – 15,50 €

## Thunfisch

Schmand · frischer Knoblauch · mit Käse gratiniert – 14,90 €

## Apfel-Zimt

Schmand · Apfel · Zimt – 12,90 €

Apfel-Zimt flambiert am Tisch – 15,00 €

Flammkuchen des Monats – lassen Sie sich überraschen

Nach Wunsch verfeinert mit:

mit Käse 1,20 €    mit Knobi 0,50 €    mit Rotschimmel 3,50 €