Restaurant Nil

Neuer Pferdemarkt 5, 20359 hamburg
+49 40 4397823

KOMPLETTE SPEISEKARTE

DAS MENÜ IM SEPTEMBER

Das Menü im September AUF WUNSCH VEGAN **65,00 €**
Erbsenfalafel mit fruchtiger Limettensalsa, Labneh und Erbsensprossen Ï Maissuppe mit Popcorn Ï Garnelen mit Zitronen-Safran-Risotto, Tomatensalsa, Krustentierjus und Fenchelsalat Ï Rücken vom Iberico-Schwein mit grünen Bohnen, Birnen-Kartoffelpüree und Speckstippe Ï Brombeereis mit Kaffeeluft, Brombeeren, gerösteten Haselnüssen, Schoko-Crumble und Karamell

VORSPEISEN

Austern aus der Normandie **4,50 €**
Stk. 4.50 (mind. 3 Stück)

Gemischte Blattsalate mit Kräutern und geröstetem Buchweizen **12,00 €**
groß 12.- / klein 8.-

Erbsenfalafel mit furchiger Limettensalsa, Labneh und Erbsensprossen **19,50 €**
AUF WUNSCH VEGAN

Pochiertes Steinbuttfilet mit Bouillabaisse-Sud, Peperonata und Arancini **24,50 €**

Rehkrokette mit gebratenen Steinpilzen und Preiselbeeren **21,50 €**

Maissuppe mit Popcorn VEGAN **9,50 €**

HAUPTGERICHTE

Miso-Aubergine mit Glasnudelsalat, Rettich, Erdnüssen, Mais und Koriander VEGAN **26,50 €**

Kürbis-Kartoffelknödel mit Pastinaken-Velouté, marinierten Trauben und gepickeltem Kürbis **27,50 €**
VEGAN

Garnelen mit Zitronen-Safran-Risotto, Tomatensalsa, Krustentierjus und Fenchelsalat **32,50 €**

Wolfsbarsch im Ganzen mit beurre blanc, Pistou, Pommes pavé und Zucchini **39,00 €**

Geschmorte Ochesenbacke mit Selleriepüree, Trüffeljus, glasierten Karotten und gebackener Ochsenschwanzpraline **37,00 €**

DESSERTS

Fluffiger Blaubeerpfannkuchen mit Stracciatella-Eis VEGAN **11,50 €**

Ziegenkäse-Crème Brûlée mit eingelegter Feige aus der Paul-Roosen-Str. VEGETARISCH **10,50 €**

UNSER MENÜ IM OKTOBER

Unser Menü im Oktober

Pastinaken-Tarte mit eingelegten Feigen, Ofen-Ricottacrème und Pumpernickel- Marmelade Ï Fischsuppe mit schwarzer Knoblauch-Rouille und Crostini Ï Rote Bete Knödel mit Salbeibutter, Spinat, Apfel, Walnuss und Belper Knolle Ï Schaufelbraten vom Rind mit Kartoffelrösti, Ofenkürbisund Salzzitronen-Vinaigrette Ï Quitten Variation

MARTINSGANS- MENÜ , 11.11.2026

Martinsgans- Menü **79,00 €**

Parfait von der Gänseleber mit Birnenchutney, fermentierten Fliederbeeren, Feldsaat und Brioche Ï Himmel und Erde mit Gänseblutwurst Ï Gänsebraten mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Preiselbeeren Ï Quittenbuttereis mit Ofenquitte