



Menue

KÖHLFLEET

Seemanns Labskaus mit Spiegelei und saurer Beilage

„Hamburger Pannfisch“
verschiedene Fischfilets gebraten mit einer Senfsaatensauce und Bratkartoffeln

Warmer Schokoladenbrotpudding mit Beerenkompott

Preis pro Person € 27,50

MOORFLEET

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben

Gebratenes Zanderfilet mit einer Kräuter-Senf-Kruste
auf einem Duett von Linsen mit Röstkartoffeln und krossem Bacon

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Beeren

Preis pro Person € 36,30

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 25 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Menue

ALSTERFLEET

Junger Kräuter-Gartensalat mit kaltgeräucherter Entenbrust,
Himbeeren und Sonnenblumenkerne

Lachsfilet und Seezungenröllchen
mit Blattspinat auf einer Krustentiersauce, dazu junge Kartoffeln

Sanddorn-Crème Brûlée mit Brownie Crumble und Beeren

Preis pro Person € 42,60

BLEICHENFLEET

Surf & Turf
Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit einem Tatar von sautierten Garnelen,
Hummer-Himbeercoulis

Rückensteak vom Thüringer Duroc-Schwein
mit einem Kartoffel-Pilzstrudel, Vichy-Karotten und Ingwerjus

Nougat-Tiramisu mit einem Sauerkirsch-Rum-Kompott

Preis pro Person € 45,30

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 25 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Menue

DOVENFLEET

Rucolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse, krossem Bacon und Feigen-Dressing

Rücken vom Weideochsen, rosa gebraten
mit Brokkoligemüse, Rosmarin-Kartoffeltaler und Schalottenjus

Sanddorn Crème Brûlée mit Brownie Crumble und Beeren

Preis pro Person € 46,30

NIKOLAIFLEET

Rose vom Kräuter-Anis gebeiztem Fjördlachs
an einem Kartoffelrösti mit Schmand und Keta-Kaviar

Klare Tomatensuppe mit Kirschtomaten und Basilikum

Geschmorte Rinderbäckchen
mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Portweinsauce

New York Cheesecake mit Blaubeerkompott

Preis pro Person € 46,00

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 25 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Menue

BROOKSFLEET

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Seezungenröllchen mit Zucchini gefüllt auf einem Tomaten-Basilikumbett

Brust von der Maispoularde auf einem Kartoffel-Rote-Bete-Stampf
mit glasiertem Gartengemüse und Morchelrahm

New York Cheesecake mit Blaubeerkompott

Preis pro Person € 49,00

KLEINFLEET

Kräutercremesuppe mit Streifen vom Rauchlachs

Duett von der Wachtel
auf Vanille-Trauben-Risotto und Parmesansegel

Heilbuttfilet im Serranomantel gebraten
auf einem Kartoffel-Paprika-Stampf mit Salbeibutter

Zweierlei Schokoladenmus
mit Bourbon-Vanillesauce und frischen marinierte Beeren

Preis pro Person € 52,60

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 25 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Menue

WANDRAHMSFLEET

Rickmer Rickmers Vorspeisen Variationen

Strudel vom gepökelten Tafelspitz mit einer Sauce von frischen Gartenkräutern

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Trüffel-Walnuss-Risotto
und sautierten Zuckerschoten, Rote-Bete-Schaum

Zweierlei Schokoladenmus
mit Bourbon-Vanillesauce und frischen marinierte Beeren

Preis pro Person € 55,00

MÜHLENFLEET

Offener Hummercocktail
Halber Hummer auf geröstetem Tramezzino
mit Salatbouquet, Kirschtomaten und Cognac-Sahne-Sauce

Klare Tomatensuppe von der schwarzen Sara mit Kalbsklößchen

Duett von der Wachtel auf getrüffeltem Rahmspinat

Dry Aged Beef mit einem Pilztatar auf Nadelbohnen
mit sautierten Thymian-Kartoffeln und Portweinjus

Crêpes mit Orangensalat an Grand Manier Sauce und Vanilleeis

Preis pro Person € 82,00

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 25 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Menue

VEGETARISCHE MENUEGÄNGE

Tomatensuppe mit Basilikum und Schmand

Kräuterschaumsuppe mit gebratenen Pilzen

Gebratener Spargel und Kräuterseitlinge mit Parmesan

Wiesenkräutersalat mit Blüten und Pinienkernen, Balsamico Dressing

Spinatpfannkuchen mit Tomaten-Bruschetta und Gorgonzola

Mediterranes Grillgemüse mit sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan und Pesto

Risotto mit Steinpilzen, Parmesan und Rucola

Gebackener Ziegenkäse mit Bruschetta und Feigensenf auf Raukesalat

Steinpilzravioli mit Kürbiskernen, steirischem Öl und Parmesan

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 25 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.