

## *Menü*

### KÖHLFLEET

Seemanns Labskaus mit Spiegelei und saurer Beilage

---

„Hamburger Pannfisch“  
Fischfilets gebraten mit einer Senfsaatensauce und Bratkartoffeln

---

Warmer Schokoladenbrotpudding mit Beerenkompott

**Preis pro Person € 36,50**

### MOORFLEET

Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen

---

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

---

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Beerenkompott

**Preis pro Person € 39,50**

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.



## *Menü*

### ALSTERFLEET

Heiß geräucherte Entenbrust auf Ingwer-Mango-Chutney

---

Lachsfilet und Heilbutt (gebraten)  
mit Blattspinat auf einer Krustentiersauce, dazu junge Kartoffeln

---

Tonkabohnen-Brûlée mit Orangen-Vanille-Ragout

**Preis pro Person € 43,90**

### BLEICHENFLEET

Surf & Turf  
Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit einem Tatar von sautierten Garnelen, Tomaten-  
Basilikum-Coulis

---

Rückensteak vom Thüringer Duroc-Schwein  
mit Auflaufkartoffeln, Vichy-Karotten und Ingwerjus

---

Mascarpone-Mohn-Creme mit Amarettokirschen

**Preis pro Person € 49,90**

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.



## *Menü*

### DOVENFLEET

Rucolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse, krossem Bacon und Feigen-Dressing

---

Rumpsteak, rosa gebraten  
mit sautiertem Spitzkohl, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf und Rotspon-Schalottenjus

---

Zitronengras-Crème Brûlée mit Mango-Granatapfelsalat

**Preis pro Person € 49,90**

### NIKOLAIFLEET

Rose vom Kräuter-Anis gebeizten Fjordlachs  
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 € 54,90**

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



## *Menü*

### BROOKSFLEET

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

---

Saltimbocca vom Seeteufel auf Tomaten-Basilikum-Sugo

---

Brust von der Maispoularde auf einem Kartoffel-Rote-Bete-Stampf  
mit sautiertem Spitzkohl und Pilzrahm

---

New York Cheesecake mit Blaubeerkompott

**Preis pro Person € 62,10**

### WANDRAHMSFLEET

Rickmer Rickmers Vorspeisen Variationen

---

Gebratene Kammuscheln auf Selleriepüree, Tomatensugo

---

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Trüffel-Risotto  
und sautierten Zuckerschoten, Kürbis-Pfeffer-Sauce

---

Zweierlei Schokoladenmousse  
mit Bourbon-Vanillesauce und karamellisierter Ananas

**Preis pro Person € 62,30**

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



## *Menü*

# MÜHLENFLEET

Sushi vom Thunfisch „New York Style“  
mit Wakame, Ingwer und Teriyaki-Sauce

---

Klare Tomatensuppe von der schwarzen Sara mit Kalbsklößchen

---

Gebratene Riesengarnele auf Kartoffel-Avocado-Püree

---

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit grünem Spargel  
und sautierten Thymian-Kartoffeln und Portweinjus

---

Portweinbirne mit Mohn-Zabaione

**Preis pro Person € 103,50**

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.



## *Menü*

# VEGETARISCHE MENÜGÄNGE

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-Törtchen mit sonnengetrockneten Tomaten,  
Parmesan und Pesto

Gebackenes Risotto mit Tomatensugo und frittiertem Rucola

Gebackener Ziegenkäse mit Bruschetta und Feigensenf auf Raukesalat

Steinpilzravioli mit Salbei-Butter und glasierten Tomaten

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.



## *Menü*

**SAISONAL (VON OKT. BIS FEB.)**

### **MENÜ 1**

Entenconsommé mit Flädle

---

Hirschragout mit Waldpilzen, Rosenkohl und Schupfnudeln

---

Lebkuchen-Brotpudding und Pflaumenkompott

**Preis pro Person € 34,50**

### **MENÜ 2**

Feldsalat mit sautierten Pilzen, krossem Bauernbrot und Walnussdressing

---

Halbe Vierländer Ente mit Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und Rotsponjus

---

Bratapfel mit Marzipan-Mandelfüllung und Vanillesauce

**Preis pro Person € 44,90**

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



## *Menü*

### SAISONAL (VON OKT. BIS FEB.)

#### MENÜ 3

Ingwer-Kürbis-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen

---

Serviettenknödel-Carpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen

---

Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Orangenjus,  
Apfelrotkohl und Butterspätzle

---

Boskop-Involtini mit Walnusseis

**Preis pro Person € 51,90**

#### MENÜ 4

Gebratene Kammuschel auf Steckrübenpüree und Wildkräuterschaum

---

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Gartengemüse

---

Rückensteak vom Heide Kalb auf sautiertem Wirsing, Kartoffelauflauf und  
Wacholderrahm

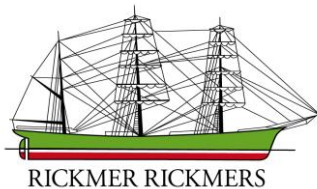
---

Schokoladen-Crème- Brûlée mit Gewürzorangensalat

**Preis pro Person € 61,90**

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.





## *Menü*

**SAISONAL (VON OKT. BIS FEB.)**

### **MENÜ 5**

Rauchlachs mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich

---

Birnen, Bohnen und Speck

---

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 31,50**

### **MENÜ 6**

Feldsalat mit gebratener Birne und Kürbiskernen

---

Bouillon von der Dithmarscher Gans

---

Gänsebraten mit Beifuss, Apfelrotkraut, Kartoffelkloß und Rotsponsauce

---

Schokoladenbrotpudding mit Rumkirschen und Vanillesauce

**Preis (mit Suppe) pro Person € 63,50**  
**Preis (ohne Suppe) pro Person € 59,50**

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



## *Menü*

**SAISONAL (VON OKT. BIS FEB.)**

### **MENÜ 7**

Kartoffelsuppe mit Rauchlachs und Schnittlauch

---

Holsteiner Grünkohl mit Schweinebacke, Kasselerrücken und Kochwurst,  
dazu süße Röstkartoffeln

---

Cranzer Sauerkirschgrütze mit Vanilleeis

**Preis pro Person € 29,80**

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