



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 Menü 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 € 56,90

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 € 58,50

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

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 € 69,50

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 € 69,90

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

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 Menü 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 € 37,50

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 Menue 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 € 63,40

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 Schweinebauch, 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.