



RICKMER RICKMERS

Weihnachtsbrunch 2023

1. und 2. Weihnachtstag von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Eier nach Wahl

Omelette nach Wunsch des Gastes frisch zubereitet
sowie Rührei, krosser Bacon und Rostbratwürstchen

Brot und Süßgebäck

Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Croissants,
Franzbrötchen sowie Plunder- und Kleingebäck

Mülistation

Corn Flakes, Honey Smacks, Knusper Cereals, Obstsalat, Fruchtjoghurt, Quark,
Nuss-Nougat-Creme, Blütenhonig und verschiedene Marmeladen

Aus dem Buchenrauch

Lachsfilet, Makrelenfilet, Heilbutt, Sprotten und Forellenfilet
mit Meerrettich und Senf-Dill-Sauce

Salat und Aufschnitt

Gartensalat, frische Tomaten und Gurken, Rohkostsalate,
diverser Aufschnitt, Zwiebelmett und große Käseplatte

Aus dem Meer

Gebratene Schollenfilets an Rahm-Rosenkohl

Fleischstation

Piccata Milanese vom Schwarzfederhuhn auf Thymian-Tomaten-Ragout
Saftiger Holsteiner Pfeffer-Schweinerücken mit roter Trauben-Demi Glace (vor dem Gast tranchiert)

Unsere Beilagen

Gebackener Blumenkohl, gestovter Kräuter-Rahmwirsing, Butterbohnen,
Kartoffel-Gnocchi, Zuckererbsen-Kartoffelstampf, Butterspätzle

Dessert und Kuchen

Tonkabohnen-Milchreis mit Mandarinenragout, Panna Cotta mit Bratapfelkompott,
Cranzer Kirschgrütze mit Vanillesauce, Wackelpudding rot und grün, Gebäck und Blechkuchen

**Inklusive Kaffee und Tee und einem Glas Prosecco zum Empfang
pro Person € 45,50**

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a ● 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73