



Kulinarische Festtage:

11.11.2018

Sankt Martinstag

Pünktlich zum Sankt Martinstag kommen bei uns die ersten deutschen Gänse aus dem Ofenrohr.

02.12.2018 & 16.12.2018

Adventsbrunch

10:00 Uhr bis 14:00 Uhr, 35,- pro Person

Frühstücken und brunchen Sie mit Blick auf den Innenhafen in unserem festlich dekorierten Veranstaltungsraum.

25.12.2018 & 26.12.2018

Festtags- und Gänsemenü

3-Gang-Menü ab 47,50,- & 4-Gang-Menü 69,-

Ob romantisch zu zweit oder mit der Familie: Wählen Sie zwischen einem 3-Gang-Menü oder einem 4-Gang-Menü (s. Rückseite).

An diesen beiden Abenden können sie ausschließlich zwischen unseren Festtagsmenüs wählen (kein à la carte).

25.12.2018 & 26.12.2018

Weihnachtsbuffet

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr, 41,50,- pro Person

Für weitere Informationen bezüglich der Speisen und Getränke sprechen Sie uns gerne an.



Festtagsmenü

Gebeizter schottischer Wildlachs
Apfel-Gurken-Relish | Petersiliencreme | Wildkräutersalat

Süppchen von Curry und Zitronengras
Gebackene Jakobsmuschel

Winterkabeljau
Miso | Pastinake | Radieschen | Curry-Passionsfruchthollandaise
oder

Rosa gebratenes Rinderfilet
Trüffelkruste | Pastinake | Portweinfeige | Spitzkohl

Schokoladen-Savarin
Valrhona Guanaja 70% | Zwetschge | gesalzenes Erdnusseis

3-Gang Menü
mit Kabeljau
€ 55,00
pro Person

3-Gang Menü
mit Rinderfilet
€ 59,00
pro Person

4-Gang Menü
€ 69,00
pro Person

Gänsemenu

Getrüffelte Maronenschaumsuppe
Gebackene Jakobsmuschel

Ofenfrischer Gänsebraten von der Oldenburger Gans
Rotkraut | Maronen | Kartoffelklöße | Bratapfel

Nougat-Creme Brûlée
Heidelbeeren | Haselnuss | Vanilleeis

3-Gang Menü
€ 47,50
pro Person

3-Gang Menü
mit Weinbegleitung
€ 64,00
pro Person