



Menü 1

Duett vom Yellow Thunfisch

Tatar und Sashimi | Wasabi | Tomate | Wan Tan

*

Tranchen von der französischen Maishähnchenburst | Lavendeljus

Petersilien-Wurzelmousse | Kürbiskern-Röstkartoffeln

*

Mousse von weißer Schokolade | Schokoladenspäne

frische Beerenfrüchte

36,90 Euro pro Person

Menü 2

Krabbensuppe | eigene Einlage

*

Geschmorte Kalbsbäckchen | eigene Kräuterjus

sautierte grüne & gelbe Zucchini

Risotto mit Sonnengetrockneten Strauchtomaten

*

gebrannte Creme | frische Waldbeeren | Vanilleeis

39,50 Euro pro Person



Menü 3

Essenz von der Strauchtomate

Basilikum-Geflügelklöße | Shiso Kresse

*

Filet vom Saibling

Zitronen-Weißweinsauce | geschmorte Kaiserschoten | Tomate

Kartoffel-Buttermousse

*

Weißer Schokoladen Panna Cotta

Heidelbeeren mariniert | abrieb von der Tonkabohne

31,50 Euro pro Person

Menü 4

Ceviche vom Norwegischen Fjordlachs

Chili-Schalotten | Limettencreme | Wildkräutersalat

*

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Geschmortes Kürbisgemüse mit Sesamöl und Kräutern

Röstkartoffeln

*

Passionsfruchttörtchen | Mango Sorbet | Beerenfrüchte

33,90 Euro pro Person



Menü 5

Tatar vom yellow fine Thunfisch | Chili | Teriyaki

*

Paprika Zitronengras-Schaumsüppchen

*

Tournedos vom Husumer Rinderfilet

Rotwein-Schalotten | geschmorte Pfifferlinge

Kartoffel-Rosmaringratin

*

Schokoladenschnitte | Biskuit

Passionsfruchtsauce | Beeren

55,90 Euro pro Person



Menü 6

Carpaccio vom Husumer Weiderind | Rucola

Pinienkerne | Späne vom Grana Pandano

*

Velouté von Steinpilzen

Lauchzwiebel | geräucherte Entenbrust

*

Medaillon vom Ostsee Kabeljau | Speck

gestovter Spitzkohl | Kartoffelrisotto

*

Variation Himbeere

Törtchen | Sorbet | Beere

45,90 Euro pro Person



Menü 7

Karotten-Chili Süppchen

gebratene Garnele

*

Hokkaido Kürbis | Ziegenkäse gratiniert | Waldhonig

*

Saltimbocca vom Hirschrücken | Salbei | Parmaschinken

Cranberry-Risotto | Walnuss-Crunch

Feldsalat

*

Haselnuss Karamell Schnitte

kandierter Mandelcrunch | Marzipaneis

51,80Euro pro Person



Buffet | Cap San Diego

Karotten- Chilisuppe | Serviert

Vom Buffet

Roastbeef & Hirschrücken kalt -rosa gebraten- | Remoulade | Preiselbeer-Creme

Cesar – Salat | Maishuhnstreifen

Serrano Schinken | Honigmelone | Parmesanspäne

Räucherfischvariation | Sahnemeerrettich

Antipasti | Tomaten- Mozzarella Salat

Knackige Gartensalate | verschiedene Dressings

*

Rinderfilet und Kalbsrücken -rosa gebraten

Sauce Béarnaise & Pfeffersauce

Zander und Garnelen gebraten | Blattspinat

Gemüsevariation | gebackener Feta auf Arrabiata

Kartoffelgratin | französische Rosmarinkartoffel

*

Buntes Dessertbuffet

Affinierter Käse | Weintrauben | Feigensenf | Sylter Brot

48,00 Euro pro Person



Buffet | Rustikal

Holsteiner Kartoffelcremsuppe | Trüffelcreme

*

Hausgemachtes Sauerfleisch | Remoulade

Holsteiner Katenschinken | Honigmelone | Parmesan

Kalter Braten | Sauergemüse | Meerrettich

Allerlei Fisch aus der Räucherammer | Sahnemeerrettich

Rinderhackbällchen | Chili-dip

Bunte Blattsalate | Tomate Mozzarella

Brotkorb

*

Krustenbraten vom Holsteiner Landschwein

Zwiebel- Dunkelbierjus

Hamburger Pannfisch vom Seehecht und Lachs | Dijon-Senfsauce

Gebratene Landhähnchenbrust | Tomaten Tortellini

Vierländer Gemüse | Speckbohnen | Kartoffelgratin | gebratene Heidekartoffel

*

Buntes Dessertbuffet & Käse

37,90 Euro pro Person



Buffet | International

Pollo Tonnato | Kapernäpfel

Büffelmozzarella | Strauchtomate | Pesto

Serranoschinken | Honigmelone | Parmesanspäne

Edelfische aus der Räucherammer

Antipasti

*

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind -rosa gebraten, am Buffet tranchiert

Madeira Jus

Geschmortes Landhähnchen in eigener Sauce mit Oliven und Feta

Gebackener Schafskäse & Arrabiata

Kabeljau & Garnele | Spinat

Mediterranes Gemüse | Gnocchi in Thymianbutter | Kartoffelgratin

*

Buntes Dessertbuffet

Affinierte Käsevariation | Trauben | Feigensenf | Brotkorb

39,00 Euro pro Person



Buffet | Barbecue

Buttermilch- Gurke & Melonen Chili Kaltschale

(als Flying zum Empfang)

*

Bunte Blatt & Rohkostsalate | Toppings

Antipasti | Tomate Mozzarella

Mediterraner Nudelsalat | getrocknete Tomate | Feta | Olive

Cole Slaw | Meeresfrüchtesalat | Speckkartoffelsalat

*

Vom Grill:

Argentinische Rumpsteaks

Medaillons von der Landhähnchenbrust | Curry- Joghurtmarinade

Schweinenacken | Schmorzwiebel

Schinkengriller | Thüringer Bratwurst

Lachs im Buchenspan | Riesengarnelen in Kräuter Zitronengras

Black Angus Burger „zum Selber Bauen“

*

Bunte Gemüsepfanne | Maiskolben mit Honig & Senf | Ofenkartoffel & Kräuterquark

Dips & Saucen | Kräuterbutter

Ciabatta | Knoblauch Focaccia | Sylter Weißbrot

Olivenöl | Fassbutter

*



Buntes Dessertbuffet

Affinierte Käseauswahl | Trauben | Feigensenf

45,00 Euro pro Person

Alle aufgeführten Preise verstehen sich Netto zzgl. 19% MwSt.