



HANSEATEN ABENDESSEN

Montag, 15. Juni 2026

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

„Hanseatenteller“

Graved Lachs | Matjes | Räucheraal | Kaviar Ei | Meerrettich Dip

Beef Steak Tatar

Remoulade | Mixed Pickles-Senf Dip | Chester Brot

SALAT

Gurken-Schmand Salat mit Shrimps

SUPPEN

Rotkohl Essenz | Graupen | Eierbiskuit

Altonaer Krustentier Bisque mit Knusperstange

SORBET

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

HAUPTGERICHTE

Nordsee Meerzungenfilet

Senfkörner-Beurre Blanc | Dillgemüse | Küstenkartoffeln

Deichlamm Keule

Kräuter-Rotwein Jus | Rübchen | Polenta Muffin

Holsteiner Ente (Brust & Keule)

Champignonsauce | gestovter Wirsing | Walnuss-Schupfnudeln

DESSERTS

Käsekuchen Mousse | Heidesand | Rote Grütze | Holunder Sabayon

Birne Helene Eis | Birnenkompott | Eierlikör | Chantilly

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmter Ziegenkäse | Lavendelhonig | Schinkenspeckbrösel



GEDECK

Butter | Kapern Butter | Grüne Sauce | Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Beef Steak Tatar

Remoulade | Mixed Pickles-Senf Dip | Chester Brot

Altonaer Krustentier Bisque mit Knusperstange

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

Nordsee Meerzungenfilet

Senfkörner-Beurre Blanc | Dillgemüse | Küstenkartoffeln

Käsekuchen Mousse | Heidesand | Rote Grütze | Holunder Sabayon

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Apfeltatar mit Kronsbeeren-Vinaigrette

Rotkohl Essenz | Graupen | Eierbiskuit

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

Pochiertes Ei | Sauce Hollandaise | Blattspinat | Selleriecreme

Birne Helene Eis | Birnenkompott | Eierlikör | Chantilly

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, QbA, trocken

Weingut Schloss Ortenberg, Baden,

12% Vol.

0,75l 37,80 €

2023 Spätburgunder, QbA, feinfruchtig

Weingut Schloss Ortenberg, Baden,

12.5% Vol.

0,75 l 27,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin