



ABENDESSEN
Samstag 15. August 2026
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN
„Hanseatenteller“
Graved Lachs | Matjes | Räucheraal | Kaviar-Ei | Meerrettich-Dip

Beef Steak Tatar
Remoulade | Mixed-Pickles-Senf-Dip | Chesterbrot

SALAT
Gurken-Schmand-Salat mit Shrimps

SUPPEN
Rotkohl-Essenz | Graupen | Eierbiskuit

Altonaer Krustentier-Bisque mit Knusperstange

SORBET
Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

HAUPTGERICHTE
Nordsee-Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise | Zweierlei Spargel | Dill-Küstenkartoffeln

Geschmorte Rehschulter
Wacholderjus | Apfel-Rübchen-Gemüse | Kartoffelkrapfen

Maishähnchenbrust
Champignonsauce | Gestovter Wirsing | Walnuss-Schupfnudeln

DESSERTS
Käsekuchen-Mousse | Heidesand | Rote Grütze | Holunder-Sabayon

Birne-Helene-Eis | Birnenkompott | Eierlikör | Chantilly

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmtter Ziegenkäse | Lavendelhonig | Schinkenspeckbrösel



GEDECK
Butter | Kapern Butter | Grüne Sauce | Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Beef Steak Tatar
Remoulade | Mixed-Pickles-Senf-Dip | Chesterbrot

Altonaer Krustentier-Bisque mit Knusperstange

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

Nordsee-Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise | Zweierlei Spargel | Dill-Küstenkartoffeln

Käsekuchen-Mousse | Heidesand | Rote Grütze | Holunder-Sabayon

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Apfeltatar mit Kronsbeeren-Vinaigrette

Rotkohl-Essenz | Graupen | Eierbiskuit

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

Gebackener weißer Spargel | Sauce Hollandaise | Eier-Stipp | Dill-Küstenkartoffeln

Birne Helene Eis | Birnenkompott | Eierlikör | Chantilly

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard, trocken	2022 Châteauneuf du Pape Télégramme, trocken
Weingut Jean-Marc Brocard, Burgund,	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault,
Frankreich	Rhône / Frankreich
0,75 l 41,00 €	0,75 l 49,40 €

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