



HANSEATEN ABENDESSEN

Samstag, 16. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

„Hanseatenteller“

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

Rindertatar

Remoulade | Mixed Pickles-Senf-Dip | Chester-Brot

SALAT

Gurken-Schmand Salat mit Garnelen

SUPPEN

Rotkohl Essenz | Graupen | Eierbiskuit

Altonaer Krustentier Bisque mit Knusperstange

SORBET

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

HAUPTGERICHTE

Nordsee-Limandenfilet

Hollandaise-Sauce | zweierlei Spargel | Dill-Küstenkartoffeln

Deichlamm Keule

Kräuter-Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Polenta-Muffin

Maishähnchenbrust

Champignon-Sauce | Schmorkohl | Walnuss-Schupfnudeln

DESSERTS

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

Birne-Helene-Eis | Birnenkompott | Eierlikör | Chantilly

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmt Ziegenkäse | Hanfsamen-Honig | Schinkenspeckbrösel



GEDECK

Butter | Kapern Butter | Grüne Soße | Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rindertatar

Remoulade | Mixed Pickles-Senf Dip | Chester Brot

Altonaer Krustentier Bisque mit Knusperstange

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

Nordsee-Limandenfilet

Hollandaise-Sauce | zweierlei Spargel | Dill-Küstenkartoffeln

Käsekuchen Mousse | Heidesand | Rote Grütze | Holunder Sabayon

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Apfel-Tatar 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

Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l 41,00 €

2017 Gevrey Chambertin

Vieilles Vignes

Gérard Seguin

Burgund / Frankreich

0,75 l 57,80 €