



HANSEATEN-WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 22. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

„Hanseatenteller“

Graved Lachs ~ Heilbutt Tatar ~ Matjes ~ Räucheraal ~ Kaviar-Ei

Gebratenes Hirsch Tatar

Kapern Remoulade ~ Mixed Pickles Salsa ~ Chester Brot

SALAT

Mischsalat ~ Rettich Vinaigrette ~ Crostini

SUPPE

Rote-Rüben-Essenz ~ Graupen ~ Kümmel-Pfannkuchen Taler

Altonaer Hummersuppe ~ Knusperstange

SORBET

Schwarze Johannisbeere ~ Aquavit-Spritz

HAUPTGERICHTE

Nordsee Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise ~ herbstliches Gemüse ~ Küstenkartoffeln

Rinderrücken am Stück gebraten

Kräuter Jus ~ Spinat ~ Zwergtomaten ~ getrüffelte Kürbiscreme

DESSERTS

Karamellisiertes Vanille Parfait ~ Rote Grütze ~ Holunder Sabayon

Frisch geschnittenes Obst

Ziegenkäse ~ Senf-Apfel Chutney ~ Schinkenspeckbrösel

Coppeneur Pralinen



GEDECK

Butter ~ geröstete Walnuss Butter ~ Kartoffel-Dill Stipp ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Geschmortes Kürbis Tatar

Kapern Remoulade ~ Mixed Pickles Salsa ~ Chester Brot

**

Mischsalat ~ Rettich Vinaigrette ~ Crostini

**

Rote-Rüben-Essenz ~ Graupen ~ Kümmel-Pfannkuchen Taler

**

Schwarze Johannisbeere ~ Aquavit-Spritz

**

Wirsing-Linsen-Quark Roulade

Sauce Hollandaise ~ herbstliches Gemüse ~ Küstenkartoffeln

**

Karamellisiertes Vanille Parfait ~ Rote Grütze ~ Holunder Sabayon

**

Coppeneur Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2023 Châteauneuf du Pape Télégramme

Rhône / Frankreich

0,75 l • 49,40 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“