



– Oberhafen-Kantinen Abendbrot –
!!! Bitte entscheiden Sie sich für 1 Abendbrot-Variante für Alle !!!

Das beliebte Oberhafen-Kantinen Abendbrot besteht aus warmen und kalten saisonal und regional geprägten Spezialitäten der Oberhafen-Kantine. Wir setzen alles in Schüsseln und auf Platten, in Tiegelchen und Töpfchen angerichtet auf den Tafeln ein, an denen Ihr sitzt. Jeder nimmt sich das, was und so viel davon, wie er mag. Es entsteht eine herrlich unkomplizierte Abendbrotatmosphäre, wie bei Muttern. Gerne binden wir auch vegetarische/vegane Gerichte, die auch passionierte Fleischesser begeistern, in das Abendbrot ein. Jede Abendbrot-Variation besteht aus der Vorspeise zum Empfang, den 5-7 Gerichten im Hauptteil und den Beilagen.

Zum Empfang (Bitte wählt vorab):

* Süppchen der Saison oder Oberhafen Knusperfladen mit verschiedenen Belägen

Kedelklopper – Der Kesselklopper reinigt die Dampfkessel zu EUR 29,50

(Bitte wählt 5 Gerichte aus):

- * Rauchhering aus dem eigenen Räucherofen
- * zarter Matjes mit Hausfrauensoße
- * Frikadellen mit hausgemachtem Senf
- * Gemüsequiche
- * grobe Bratwurst nach Hausrezept
- * Schweinenackenbraten mit Senfkruste
- * Hähnchenkeule auf Gemüse der Saison
- * Graupenrisotto mit Bärlauch, Spargel und Cherrytomaten
- * Pulled Pork nach Hausrezept

Tallymann – Der Lademeister an Deck zu EUR 36,50

(Bitte wählt 6 Gerichte, die zusätzlich zum Kedelklopper zur Auswahl stehen):

- * Maishähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Blutwurst
- * Hamburger Weißwurst
- * Bunter Spargel-Erdbeer-Salat mit Fischfilets
- * Gebratenes Fischfilet auf Spargelragout mit Bärlauchkruste
- * Sauerbraten mit Rosinensauce
- * Seitan auf gebratenem Spargel in Olivenöl

Damperfürst – Der Reeder zu EUR 39,50

(Bitte wählt 7 Gerichte, die zusätzlich zum Kedelklopper und zum Tallymann zur Auswahl stehen):

- * Königsberger Klopse aus Kalbfleisch in Kapernsauce
- * hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
- * gebeizter, gegrillter Lachs auf saisonalem Gemüse
- * Lachstatar auf Pumpernickel-Talern
- * Roastbeef kalt mit Remoulade
- * Spargel mit Neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- * Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste mit Zitrone gegart
- * Linsensalat mit Roter Beete und Apfel, dazu gebratene Fischfilets

Beilagen für alle immer dabei:

- * Ofenkartoffeln
- * Salatvariation
- * verschiedene Soßen und Dips
- * hausgebackenes Brot

Dessert zu EUR 3,50

- * Verschleiertes Bauernmädchen *oder*
- * Nachspeise der Saison