



– 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 Müttern. 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

Der Hauptteil (Bitte entscheidet Euch für Kedelklopper, Tallymann oder Damperfürst):

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 auf Waldpilz-Rahmsauce
- * Pilzquiche
- * grobe Bratwurst nach Hausrezept
- * Schweinenackenbraten mit Senfkruste
- * Hähnchenkeule auf Gemüse der Saison
- * Graupenrisotto mit Basilikumtomate und Kräutersaiting
- * Pulled Pork nach Hausrezept

Tallymann – Der Lademeister an Deck – zu **EUR 36,50**

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

- * Maishähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Blutwurst
- * Hamburger Weißwurst
- * Gebratenes Fischfilet auf Senfsauce mit Karottenspaghetti
- * Sauerbraten mit Rosinensauce
- * Seitan auf Zucchini-Spaghetti mit Dillrahm

Damperfürst – Der Reeder – zu **EUR 39,50**

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

- * Königsberger Klopse aus Kalbfleisch in Kapernsauce
- * hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
- * Pulled Lachs auf saisonalem Gemüse
- * Lachstatar auf Pumpernickel-Talern
- * Roastbeef kalt mit Remoulade
- * Frische Bandnudeln mit Salbeisauce und Bratwurstbrät
- * Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste mit Zitrone gegart
- * Warmer Bohnensalat mit Rindfleisch-Streifen

Beilagen für alle immer dabei:

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

Dessert zu **EUR 3,50**

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