



– 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 Kedelklopfer, Tallymann oder Damperfürst):

Kedelklopfer – Der Kesselklopfer reinigt die Dampfkessel – zu **EUR 29,50**

(Bitte wählt 5 Gerichte aus):

- * Rauchhering aus dem eigenen Räucherofen
- * Gebratene Heringsfilets auf grüner Soße
- * zarter Matjes mit Hausfrauensoße
- * Frikadellen auf Moosbeerensenf
- * Herbstliche Gemüsequiche mit Kräuterquark
- * grobe Bratwurst nach Hausrezept auf Spitzkohl
- * Schweinenackenbraten mit Senfkruste
- * Hähnchenbrust auf Rahmwirsing
- * Graupenrisotto mit Blauschimmelkäse und Birnen
- * Pulled Duck mit Rotkohlsalat und Orangenmayo
- * Grünkohl, Kasseler und Mettenden

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

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

- * Maishähnchenbrust Supreme mit Flügel
- * Hamburger Weißwurst
- * Gebratenes Fischfilet auf Safransauce 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 Kedelklopfer und zum Tallymann zur Auswahl stehen):

- * Kohlroulade mit Kalbfleisch in Specksauce
- * hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
- * Lachstatar auf Pumpernickel-Talern
- * Roastbeef kalt mit Remoulade
- * Frische Bandnudeln mit Lachsstreifen und Zucchini
- * Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste mit Zitrone gegart
- * Warmer Bohnensalat mit Rindfleisch-Streifen
- * Entenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Beilagen für alle immer dabei:

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

Dessert zu EUR 3,50

* Winterliches Bauernmädchen oder

gültig ab 10. Oktober 2018
Änderungen vorbehalten



* Nachspeise der Saison