



– 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

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 an Kräuter-Rührei *
- zarter Matjes mit Hausfrauensoße und Zwiebelringe *
- Frikadellen mit hausgemachtem Senf und Pastinaken *
- Graupen-Kürbis-Risotto mit Hokkaido-Kürbis ♣
- grobe Bratwurst nach Hausrezept mit geschmortem Speckkraut *
- Schweinenackenbraten mit Senfkruste
- Pulled Duck mit Rotkohlsalat und Wacholder-Orangen-Mayo *
- Bandnudeln mit Fleischklößchen in Salbeisauce
- Grünkohl, Kasseler und Mettenden *
- Seitan auf süß-sauer eingelegten Austernpilzen ♣ (vegan) *

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

(Bitte wählt insgesamt 6 Gerichte. Ihr könnt auch aus dem Kedelklopper wählen.):

- Linsensalat ♣ (auf Wunsch mit sautierter Fleischwurst) *
- Maishähnchenbrust Supreme mit Flügel
- Hamburger Weißwurst *
- Gebratenes Fischfilet auf Senfsauce mit Wurzelgemüse *
- Putenoberkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen

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

(Bitte wählt insgesamt 7 Gerichte aus. Ihr könnt auch aus dem Kedelklopper und Tallymann wählen.)

- Kalbsgeschnetzeltes mit Kürbis und Lauchzwiebeln
- hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce *
- Pulled Lachs auf Spitzkohl-Birnen-Salat *
- Roastbeef kalt mit Remoulade *
- Miesmuscheln in Weißweinsud
- Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste mit Zitrone gegart
- Rosa gebratene Rinderhüfte mit Kräuterbutter und Rucolasalat *
- Kürbissalat pikant mit gebackenem Ziegenkäse und süßer Portwein-Zwiebel-Marmelade ♣

Beilagen für alle immer dabei:

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

Dessert zu EUR 3,50

- Winterliches Bauernmädchen oder Nachspeise der Saison

gültig ab 4. Februar 2020
Änderungen vorbehalten



* im Flying Buffet möglich
♣ vegetarisch

Weitere vegane Optionen:

- Kichererbsen-Frikadellen *
- Gemüse-Nudel-Pfanne *
- Zucchini-Karotten-Spaghetti in Kokos mit gebratenen Seitanstreifen *
- Blumenkohl-Kartoffel-Curry *
- Rote und grüne Kartoffelklöße mit Paprika-Sauce