



– 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 Mutttern. 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):

* Hokkaidokürbissüppchen mit Ingwer 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** pro Person

(Bitte wählt 5 Gerichte aus):

- Geräucherte Heringsfilets auf Rührei *
- Zarter Matjes mit Hausfrauensoße und Zwiebelringe *
- Gebratene Heringsfilets mit kalter Grüner Soße
- Backfisch im Bierteig mit Remoulade
- Frikadellen mit hausgemachtem Senf *
- Grobe Bratwurst nach Hausrezept an Kümmel-Krautsalat und hausgemachtem Senf *
- Schweinenackenbraten mit Senfkruste und Bratensoße
- Quiche von Egerlingen und Blattspinat ♣ *
- Gemüse-Pfanne in Cocos-Curry-Soße ♣♣ *
- Blumenkohl-Curry mit Kartoffelwürfeln ♣♣ *

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

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

- Hausgebeizter Lachs auf Rote-Beete-Carpaccio *
- Pannfisch auf herbstlichem Gemüse und Senfsoße
- Hamburger Weißwurst mit hausgemachtem Senf *
- Maishähchenbrust auf Pastinaken
- Pulled Pork [ab 26.10. hier Pulled Duck] an Rotkohl-Salat und Orangen-Mayonnaise
- Königsberger Kalbsklopse in Kapernsoße *
- Gebackener Ziegenkäse auf Kürbissalat, Walnüssen und Vanille-Birnen-Kompott ♣
- „Hamburger Kavier“: Rosa Perlgraupen-Risotto mit Roter Beete ♣ *
- Zucchini-Spaghetti und gebratene Seitanstreifen in Koriander-Tomaten-Soße ♣♣

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

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

- Hamburger Labskaus nach Originalrezept mit Fisch und darauf Wachteileiern *
- Lachstatar mit Sauerrahm, Zwiebeln, Salatgurke und Radischen verfeinert *
- Wolfsbarsch mit Zitronen und Kräutern gefüllt im Ganzen gegrillt
- Beeftatar von mit Gewürzen und Ei angemacht auf Rauke *
- Rosa gebratene Steakhüfte vom Rind mit Grünen Bohnen und Kräuterbutter *
- ab 26.10.: Geschmorte Entenkeule mit Orangensoße, Rotkohl und Kartoffelklößen
- Fenchel-Kohlrabi-Salat mit gebackenen Austernpilzen ♣ *
- Frische Bandnudeln mit Kürbskraut in Hafersahne ♣♣

Beilagen für alle immer dabei:

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

Dessert zu **EUR 3,50** pro Portion

- Verschleiertes Bauernmädchen ♣ * ODER
- Dunkle und weiße Schokoladenmousse an Vanille-Birnen-Kompott ♣ *