



## – 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 Tiegeln 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 4-6 Gerichten im Hauptteil und den Beilagen.

#### Zum Empfang (Bitte wählt vorab):

\* Geräuchertes Kartoffelsuppchen 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 ab 8 Personen  
(Bitte wählt 4 Gerichte aus):

- Rauchhering aus dem eigenen Räucherofen auf Kräuterrührei \*
- Zarter Matjes mit Hausfrauensoße \*
- Grünkohl mit Kasseler und Kohlwurst mit karamellisierten Kartoffeln [ab 15.11.]
- Frikadellen auf Moosbeerensenf \*
- Grobe Bratwurst nach Hausrezept auf geschmortem Spitzkohl \*
- Schweinenackenbraten mit Senfkruste an Krautsalat Bratensoße \*
- Hähnchenbrust auf Rahmwirsing
- Pulled Duck mit Rotkohlsalat und pikanter Orangenmayonnaise
- Graupenrisotto mit Blauschimmelkäse und Birnen ♣ \*
- Wirsingquiche mit Kräuterquark ♣ \*
- Veganer Grünkohl mit Räucherseitan ♣♣
- Weihnachtliches Ratatouille auf Reis ♣♣

**Tallymann** – Der Lademeister an Deck – zu **EUR 37,50** pro Person ab 8 Personen  
(Bitte wählt insgesamt 5 Gerichte. Ihr könnt auch aus dem Kedelklopper wählen):

- Gebratenes Fischfilet mit Karottenspaghetti
- Pulled Lachs auf geschmortem Fenchel \*
- Entenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Kichererbsenfrikadellen mit Koriander und Minzjoghurt ♣
- Seitan auf geschmortem Fenchel mit Kapern ♣♣

**Damperfürst** – Der Reeder – zu **EUR 42,50** pro Person ab 10 Personen  
(Bitte wählt insgesamt 6 Gerichte aus. Ihr könnt auch aus dem Kedelklopper und Tallymann wählen)

- Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce \*
- Roastbeef gebeizt mit einem Salat mit roten Zwiebeln und Rosinen
- Dammwildgulasch mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Sauerrahmsauce
- Wolfsbarsch oder Zander mit Zitronen und Kräutern gefüllt im Ganzen gegrillt (je nach Verfügbarkeit)
- Gänsebraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Veganer Wellington: Gemüsebraten in Blätterteigkruste mit Mandeln, Rosinen & Backpflaume ♣♣
- Linsen-Grünkohl-Salat ♣♣

#### Beilagen für alle immer dabei:

- Röstkartoffeln ♣
- Saisonale Salatvariation (4 Salate, davon 2 vegetarisch ♣ und 2 vegan ♣♣)
- verschiedene Soßen & Dips ♣
- hausgebackenes Brot ♣ Butter

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

- Winterliches Bauernmädchen ♣ ODER
- Walnußparfait mit Pflaumenkompott ♣