



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

#### Zum Empfang:

*Bitte wählt vorab:*

- Oberhafen Knusperfladen mit verschiedenen Belägen
- Weißes Tomatensüppchen mit frittiertes Petersilie

**Der Hauptteil:** *Bitte entscheidet Euch für Kedelklopper, Tallymann oder Damperfürst.*

- Kedelklopper** – Der Kesselklopper reinigt die Dampfkessel – zu **EUR 33,50** pro Person – ab 8 Personen

*Bitte wählt 4 Gerichte aus:*

- Geräucherte Heringsfilet an Löwenzahn mit Roter Beete
- Matjes nach Hausfrauenart mit Rote Beete Stroh
- Hähnchenbrust auf Spitzkohlgemüse
- Frikadellen an Spitzkohlsalat mit hausgemachtem Senf
- Grobe Bratwurst nach Hausrezept
- Pulled Pork mit Krautsalat und Bärlauch-Mayonaisse
- Pilz-Quiche mit Kräuterseitlingen und Champignons ♣
- Veganes Gemüsekassie ♣♣
- Gemüse-Kokos-Ragout mit gebratenen Seitanstreifen ♣♣

- Tallymann** – Der Lademeister an Deck – zu **EUR 43,00** pro Person – ab 10 Personen

*Bitte wählt insgesamt 5 Gerichte. Ihr könnt auch aus dem Kedelklopper wählen.*

- Kabeljau unter der Schwarzbrotkruste an Blattspinat und Dill-Soße
- Hähnchenroulade mit Käse in Rahmsauce
- Hamburger Weißwurst mit hausgemachtem Senf
- Schweinebraten mit Senf aromatisierter Bratensoße und Karotten
- Rhabarber-Spinat-Salat mit Ziegenkäse ♣
- Gemüse-Nudel-Pfanne ♣♣
- Bunte Möhren und Fenchel mit Honig gebacken ♣♣
- Graupenrisotto mit Kräuterseitlingen und grünem Spargel ♣♣

- Damperfürst** – Der Reeder – zu **EUR 49,00** pro Person – ab 12 Personen

*Bitte wählt insgesamt 6 Gerichte aus. Ihr könnt auch aus dem Kedelklopper und Tallymann wählen.*

- Meeresforelle mit Thymian und Knoblauch im Ganzen gebraten
- Hausgebeizter angegrillter Lachs auf grünem Spargel
- Labskaus mit Wachteleiern und Rollmops
- Königsberger Klopse mit Kapern-Soße
- Steakhüfte auf Lauchragout
- Bandnudeln in Estragonbutter mit weißem Spargel ♣ wahlweise mit gebratenen Hähnchenstreifen

#### Beilagen für alle immer dabei:

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

**Dessert zu EUR 5,00** pro Portion

*Bitte entscheidet Euch für 1 Dessert.*

- Frühlingshaftes Bauernmädchen ♣
- Rhabarbercrumble mit Vanille-Sauce ♣