



– 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 4-6 Gerichten im Hauptteil und den Beilagen.

Zum Empfang:

Bitte wählt vorab:

- Oberhafen Knusperfladen mit verschiedenen Belägen *
- Fenchel-Sellerie-Suppe mit gerösteten Haselnusskernen und Kräuteröl *

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

Kedelklopfer – Der Kesselklopfer reinigt die Dampfkessel – zu **EUR 33,50** pro Person – ab 8 Personen

Bitte wählt 4 Gerichte aus:

- Matjes mit grünen Bohnen *
- Frikadellen mit Ofen-Wurzelgemüse und hausgemachtem Senf *
- Grobe Bratwurst nach Hausrezept an Kümmel-Krautsalat und hausgemachtem Senf *
- Pulled Pork mit Rotkohlsalat *
- Hähnchenbrust auf Rahmwirsing *
- „Hamburger Kavier“: Rosa Perlgraupen-Risotto mit Roter Bete ♣ *
- Gemüsequiche ♣ *
- Kartoffel-Paprika-Gulasch ♣♣ *

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

Bitte wählt insgesamt 5 Gerichte. Ihr könnt auch aus dem Kedelklopfer wählen:

- Pannfisch auf Blumenkohlröschen mit Mandelsplitter und Senfsoße
- Hamburger Weißwurst mit hausgemachtem Senf *
- Spanferkel-Rollbraten an bunten Möhren und Schwarzbier-Soße
- Hähnchenbrust mit Spinat und Feta gefüllt in Rahmsoße
- Gedünstete Topinambur- und Knollensellerie-Würfel mit gebackenen Austernpilzen und Kräuter-Pesto ♣ *
- Zucchini-Karotten-Ragout mit gebratenen Seitenstreifen in Koriander-Tomaten-Soße ♣♣ *

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

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

- Hamburger Labskaus nach Originalrezept mit Fisch und darauf Wachteleiern *
- Fischfilet auf Rahmspinat mit Meerrettich *
- Rosa gebratene Steakhüfte vom Rind mit gebackenen Kürbisspalten und Kräuterbutter *
- Königsberger Klopse mit feiner Kapernsoße*
- Rehkeule mit Pilzrahmsoße (ab Oktober)
- Gebackener Ziegenkäse mit Babygoldsalat, karamellisierten Walnüssen, Vanille-Zwetschgen-Kompott ♣
- Nudeln mit gebackenen Kürbiskernen in Hafersahne mit gerösteten Kürbiskernen ♣♣ *

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.

- Kaiserschmarrn mit Rosinen, Vanilleeis und Apfelmus ♣ *
- Dunkle und weiße Schokoladenmousse an Vanille-Zwetschgen-Kompott ♣ *
- Verschleiertes Bauernmädchen (im Glas: Haselnuss-Keks-Krümel, Apfelmus, Rote Grütze, Sahne, Mandelsplitter) ♣*