



– 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 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 4-6 Gerichten im Hauptteil und den Beilagen.

Zum Empfang:

Bitte wählt vorab:

- Oberhafen Knusperfladen mit verschiedenen Belägen *
- Riesling-Parmesan-Süppchen mit gerösteten Dinkelbrotwürfeln

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

- Kedelklopper** – Der Kesselklopper reinigt die Dampfessel – ab 8 Personen – 33,50 Euro p.P.

Bitte wählt 4 Gerichte aus:

- Matjes nach Hausfrauenart *
- Grünkohl mit Kasseler und Kohlwurst mit karamellisierten Kartoffeln *
- Frikadellen auf Moosbeerensenf *
- Grobe Bratwurst nach Hausrezept auf geschmortem Spitzkohl *
- Hähnchenbrust auf mit Speckwürfeln gebratenen Rosenkohlhälften *
- Pulled Duck mit Rotkohlsalat und pikanter Orangenmayonnaise *
- Dinkelrisotto mit Blauschimmelkäse und Birnen ♣ *
- Wirsing-Kartoffelquiche mit Kräuterquark ♣ *
- Veganer Grünkohl mit Räucherseitan ♣♣ *

- Tallymann** – Der Lademeister an Deck – ab 10 Personen – 43,00 Euro p.P.

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

- Gebratenes Fischfilet mit Kohlröschen und Honig-Senfsoße
- Knuspriger Rippenbraten mit Aprikosen und Äpfeln gefüllt und Weißkraut-Salat
- Entenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Sellerieschnitzel mit Apfel-Meerrettich-Schmand ♣ *
- Maronen-Rosenkohl-Nudeln mit Thymian ♣♣ *
- Weihnachtliches Ratatouille auf Reis ♣♣ *

- Damperfürst** – Der Reeder – ab 12 Personen – 49,00 Euro p.P.

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

- Lachs- oder Seiblingseite mit Moosbereeren-Gin-Butter übergrillt (nach Verfügbarkeit)
- Zanderfilet mit Senfschaum und Rote Bete Salat
- Roastbeef gebeizt mit einem Salat mit roten Zwiebeln und Rosinen *
- Dammwildgulasch mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Sauerrahmsauce
- Gänsebraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Veganer Wellington: Gemüsebraten in Blätterteigkruste mit Mandeln, Rosinen & Backpflaume ♣♣

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.

- Winterliches Bauernmädchen (Schichtdessert: Spekulatius, Apfelmus, Rote Grütze, Sahne, Mandelsplitter) ♣
- Walnußparfait mit Rotweimbirne ♣ (auf Wunsch vegan)
- Zwetschgencrumble mit Vanillesoße ♣ (auf Wunsch vegan)