



– 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 Tischen 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 *
- Pastinaken-Süppchen mit Kräuteröl *

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

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

Bitte wählt 4 Gerichte aus:

- Matjes mit Rote-Beete-Hausfrauensoße *
- Grünkohl mit Kasseler und Kohlwurst mit karamellisierten Kartoffeln *
- Frikadellen mit gebratenen Rosenkohlhälften und hausgemachten Senf *
- Grobe Bratwurst nach Hausrezept mit Weißkraut-Salat *
- Hähnchenbrust auf Rahmwirsing *
- Pulled Pork mit Cole Slaw und Barbecue-Soße *
- Lauch-Kuchen mit Kräuterquark ♣ *
- Graupenrisotto mit gebratenen Pilzen ♣♣ *
- 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 Ofen-Wurzelgemüse und Dillsoße
- Schweinenacknbraten mit Kräuterkruste und Bratensoße
- Maishähnchenbrust mit Flügel, gefüllt mit Ricotta und Kräutern
- Kartoffel-Karotten-Rösti mit Kichererbsen-Knoblauch-Gurken-Dip ♣♣ *
- Nudeln mit Champignons und Lauchgemüse ♣♣ *
- 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.

- Hausgebeizter Lachs oder Seibling mit Senf-Dill-Soße (nach Verfügbarkeit) *
- Wolfsbarsch im Ganzen gebraten, mit Kräutern gefüllt
- Roastbeef im Ganzen auf Baby-Spinat-Salat *
- Klassischer Rinderbraten mit geröstetem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln *
- Kerniger Nussbraten mit Rosenkohlpüree ♣♣ *

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.

- Verschleiertes Bauernmädchen (im Glas: Haselnusskeks, Apfelmus, Rote Grütze, Sahne, Mandelsplitter) ♣ *
- Fruchtiges Schneegestöber (im Glas: Sahne, Vanillejoghurt, Baiser und Zwetschgenkompott) ♣ *