

Unsere Menüs

Nordisch³

Krabbensuppe mit Sahne,
dazu frisch gebackenes Baguette

Original Bremer Labskaus
mit Spiegelei, Rollmops, Rote Beete und Gewürzgurke

oder

Kross gebratener Bremer Knipp an
Bratkartoffeln mit Speck, und Zwiebeln, dazu Apfelmus und Gewürzgurke

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zum Preis von € 29,90 pro Person
Ab 10 bis 30 Personen

La dolce vita

Minestrone
mit frischem Ciabatta

„Vitello Tonnato“
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Scheiben aus der geschmorten Lammkeule
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Obstsalat & Sahne

Zum Preis von € 39,90 pro Person
Ab 10 bis 30 Personen

Laden Sie ein zum „Captains-Table“

Aperitif zur Wahl:

„Go for Gold“

Becks's Pils, zerstoßene Limette, Limettensaft, weißer Zucker und frische Minze
oder

„Kleiner Humboldt“ - Sekt, Waldmeistersirup, Orangensaft

Madras-Curryschaumsuppe mit gerösteten Kokosflocken

Hausgebeizter Graved-Lachs an Honig-Dill-Senfsauce

„Surf'n'Turf“

Rinderfilet und Garnele

an geschwenkten Vichy Karotten & Kartoffelgratin

Warmes Schokoladensoufflé

mit Vanilleeis und Schlagsahne und frischen Früchten

Zum Preis von € 69,- pro Person

Für 8 – 14 Personen