



**Menüs für Gruppen ab 8 Personen
im Zeitraum Mitte April bis Ende Juni 2019**

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung ein einheitliches Menü aus den unten stehenden Vorschlägen unseres Küchenchefs aus.

Gern können Sie auch aus unterschiedlichen Menüs Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.
Der neue Menüpreis errechnet sich aus den Einzelpreisen des jeweiligen Ganges.

Sie möchten sich von unserem Küchenchef einmal komplett überraschen lassen?
Kein Problem, wählen Sie ein Überraschungsmenü à la Jens Rittmeyer.

3 Gang Überraschungsmenü EUR 39,00 pro Person
4 Gang Überraschungsmenü EUR 49,00 pro Person

Seabreeze RESTAURANT

Menü 1 – „Ein Tag am Meer“

Gewürzlachs mit Gurkenallerlei und geeister Kapuzinerkresse
EUR 15,00

+++

Sanft gebratener Heilbutt mit Spargel a la creme
und Eisenkrautsauce
EUR 26,00

+++

Kabeljau mit Bentheimer Lardo,
Kartoffelstampf und Schnittlauchsauce
EUR 26,00

+++

„Tiramisu“ von Erdbeeren, frischem Rahm und Waldmeister
EUR 12,00

3-Gang ohne Heilbutt EUR 42,00
4-Gang EUR 54,00

Seabreeze RESTAURANT

Menü 2 – „Tor zur Welt“

Spargelsalat mit norddeutschem Quinoa
und Zitronen-Estragonvinaigrette
EUR 13,00

+++

Curry-Zitronengras-Suppe mit Zuckerschoten
und gebratenen Garnelen
EUR 16,00

+++

Gratinierter Lammrücken mit Gewürzjus, Rosmarinkartoffeln
und knusprigem Spitzkohl
EUR 29,00

+++

Dessert von Joghurt, Limette, Mango und einem Hauch Kokos
EUR 12,00

3-Gang ohne Suppe EUR 42,00

4-Gang EUR 52,00

Seabreeze RESTAURANT

Menü 3 „Gemüseliebe“

Salat von verschiedenen Beten, gerösteten Walnüssen,
Wildkräutern & Kresse
EUR 12,00

+++

Bärlauchvelouté mit gegrilltem Lauch und Champignons
EUR 12,00

+++

Gebratener Spargel mit grünem Spargelsalat,
Stachelbeer-Hollandaise und neuen Kartoffeln
EUR 22,00

+++

Rhabarber-Sauerrahmtartelette mit marinierten Erdbeeren
und Rhabarbersorbet
EUR 13,00

3-Gang ohne Velouté EUR 39,00
4-Gang EUR 49,00

Seabreeze RESTAURANT

Menü 4 – „Rittmeyer’s Leidenschaft“

Gekühlte Suppe von Kopfsalat und jungen Erbsen mit Mandelöl
und Jakobsmuschel
EUR 16,00

+++

Medaillon vom dänischen Hummer mit Blumenkohl und Eisenkraut
EUR 29,00

+++

Zweierlei vom Galloway-Rind mit Thymianjus, Kartoffel-Lauchpüree
und Moorkarotten
EUR 32,00

+++

Dessert von dänischer Schokolade und Sanddorn mit Eis von geröstetem Getreide
EUR 14,00

3-Gang ohne Hummer EUR 49,00
4-Gang EUR 65,00