



**Menüs für Gruppen ab 8 Personen
im Zeitraum Anfang Januar bis Mitte April 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“

Räucherlachs mit Kräutercreme fraiche & Kartoffelpuffer
EUR 15,00

+++

Knuspriger Zander mit weisser Thymiansauce,
Ofen-Tomaten und Bohnengemüse
EUR 26,00

+++

Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffel-Kräuterstampf und Spinat
EUR 26,00

+++

Apfelstrudeleis mit Mandelsplittern, Apfelkompott und Knusperblättern
EUR 12,00

3-Gang ohne Zander EUR 42,00

4-Gang EUR 54,00

Seabreeze RESTAURANT

Menü 2 – „Tor zur Welt“

Eingelegte Wintergemüsen mit geeistem Dill
Wintersalaten, Kräutern & Kresse
EUR 12,00

+++

Schwarzwurzelvelouté mit gebratener Jakobsmuschel
EUR 16,00

+++

Duroc-Schweinefilet mit Wildkräutern, Kartoffel-Lauchpüree und Estragonkarotten
EUR 27,00

+++

Schokoladen-Tarte mit Mango mit Baileys-Rahmeis
EUR 11,00

3-Gang ohne Velouté EUR 41,00

4-Gang EUR 51,00



Menü 3 „Gemüseliebe“

Salat von Beten und eingelegten Wurzeln, knackigen Salatblättern ,
Walnußvinaigrette & wilden Kräutern
EUR 12,00

+++

Pastinakenvelouté mit gebackenem Sellerie, Trüffel und gebratenen Pilzen
EUR 16,00

+++

Kartoffelgnocchi mit Kernen, gebratenem Gemüse, Parmesansud und geschmolzenen
Kirschtomaten
EUR 23,00

+++

Tarte Tatin von Altländer Äpfeln „mal anders“
EUR 11,00

3-Gang ohne Samtsuppe EUR 42,00
4-Gang EUR 52,00



Menü 4 – „Rittmeyer’s Leidenschaft“

Fjord-Lachs mit leicht geräucherter Buttermilch, Kohlrabi & Brunnenkresse
EUR 14,00

+++

Gebratene handgetauchte Jakobsmuschel mit Kräuterölsud und salzigen Kräutern
EUR 27,00

+++

Entenbrust mit Thymianjus, Kartoffel-Pastinakenstampf und verschiedenen Wurzeln
EUR 32,00

+++

Dessert von Birne, norddeutschen Quinoa und Haselnuß
EUR 14,00

3-Gang ohne Jakobsmuschel EUR 50,00

4-Gang EUR 68,00