

Seabreeze RESTAURANT

Menüs für Gruppen ab 8 Personen im Zeitraum Anfang Juli bis Ende September 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 42,00 pro Person
4 Gang Überraschungsmenü EUR 52,00 pro Person

Seabreeze

RESTAURANT

Menü 1 – „Ein Tag am Meer“

Fjordforelle mit geräucherter Buttermilch und Dill
EUR 16,00

+++

Knuspriger Zander mit Buchweizen, gegrilltem Lauch,
Apfel, Radieschen und Apfelsauce
EUR 25,00

+++

Kabeljau mit Bentheimer Lardo,
Pastinaken-Kartoffelstampf und Schnittlauchsauce
EUR 28,00

+++

Holunderblütenparfait mit marinierten Erdbeeren
EUR 12,00

3-Gang ohne Heilbutt EUR 42,00

4-Gang EUR 54,00

Seabreeze

RESTAURANT

Menü 2 – „Tor zur Welt“

Blattsalatvariation mit gebratenem grünen Spargel,
gerösteten Sonnenblumenkernen, Kräutern & Kresse
EUR 10,00

+++

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

+++

Lammrücken mit Heujus, Rosmarinkartoffeln,
gebackener Aubergine und Tomaten-Paprikagemüse
EUR 29,00

+++

Joghurt-Mousse mit Himbeeren und Butterkeks-Eiscreme
EUR 11,00

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

Seabreeze RESTAURANT

Menü 3 „Gemüseliebe“

Salat von bunten Tomaten, knackigen Salatblättern
Wildkräutern, eingelegten Salat-Gurken & Kresse
EUR 12,00

+++

Pfifferlingsvelouté mit jungem Lauch und Aprikosenchutney
EUR 12,00

+++

Spaghetti a la Chitarrine mit gebratenen Gemüsen,
Parmesansud und geschmolzenen Kirschtomaten
EUR 22,00

+++

Schmandtarte mit marinierten Erdbeeren und Limonen-Joghurteis
EUR 15,00

3-Gang ohne Velouté EUR 41,00

4-Gang EUR 49,00

,

Seabreeze RESTAURANT

Menü 4 – „Rittmeyer´s Leidenschaft“

Gekühlte Suppe von Kopfsalat und jungen Erbsen mit Mandelöl
und Jakobsmuschel
EUR 14,00

+++

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

+++

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

+++

Dessert von Blaubeeren und Quark mit Lemon-Cheesecake-Eis
EUR 14,00

3-Gang ohne Hummer EUR 46,00

4-Gang EUR 60,00