

Seabreeze RESTAURANT

Menüs für Gruppen ab 8 Personen im Zeitraum Anfang Oktober bis 23. Dezember 2018

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

+++

Island-Rotbarsch mit Rauchaal, Mühlengraupen und Apfelicidersauce
EUR 25,00

+++

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

+++

Apfelstrudeleis mit Mandelsplittern, Apfelkompott und Knusperblättern
EUR 12,00

3-Gang ohne Rotbarsch EUR 42,00

4-Gang EUR 54,00

Seabreeze RESTAURANT

Menü 2 – „Tor zur Welt“

Blattsalatvariation mit eingelegten Beten,
gerösteten Sonnenblumenkernen, Kräutern & Kresse
EUR 10,00

+++

Butternut-Kürbissuppe mit gebratener Jakobsmuschel
EUR 17,00

+++

Geschmortes Galloway mit Senfkornjus, Kartoffel-Selleriestampf
und knusprigem Rotkohl
EUR 29,00

+++

Skyr-Eiscreme mit eingelegten Feigen im Sangria-Orangensud
EUR 11,00

3-Gang ohne Kürbissuppe EUR 42,00

4-Gang EUR 51,00

Seabreeze RESTAURANT

Menü 3 „Gemüseliebe“

Salat von eingelegten und marinierten Gemüsen, knackigen Salatblättern
Wildkräutern und geeistem Dill
EUR 12,00

+++

Schwarzwurzelvelouté mit gebackenem Sellerie und gebratenen Pilzen
EUR 13,00

+++

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

+++

Schokoladentartelette mit Mango und Passionsfruchtsorbet
EUR 15,00

3-Gang ohne Velouté EUR 41,00
4-Gang EUR 49,00

,

Seabreeze

RESTAURANT

Menü 4 – „Rittmeyer´s Leidenschaft“

Rote Bete-Sud mit einem Hauch Meerrettich, Dill und verschiedenen Beten
EUR 14,00

+++

Gebratene handgetauchte Jakobsmuschel mit Selleriesaft, brauner Butter und
Salzwiesenkräutern
EUR 28,00

+++

Rosa gebratene Limfjord-Entenbrust mit Thymianjus, Kartoffel-Lauchpüree und
verschiedenen Wurzeln
EUR 31,00

+++

Dessert von Preiselbeeren und Altländer Apfel mit Lakritztagetes-Sorbet
EUR 15,00

3-Gang ohne Jakobsmuschel EUR 46,00

4-Gang EUR 60,00