

A decorative rope runs horizontally across the top of the page, tied in a knot on the left. Below the rope, there are light blue line-art illustrations of a fish on the left and a citrus slice on the right. The background of the entire page is a photograph of a fish being grilled on a metal rack over a fire, with a lemon slice and herbs on top.

Grillen à la carte Seabreeze Seafood BBQ

Das Schönste bei schönem Wetter?

Auf der Terrasse sitzen und grillen (lassen). Genießen Sie **jeden Mittwoch** bei schönem Wetter von **Juni bis September von 18.00 bis 21.00 Uhr** das besondere **Seabreeze Seafood BBQ** in unserer **Seabreeze Summer Lounge**.

Knackige Salate und **köstliche Vorspeisen**, **fangfrischer Fisch** und **Meeresfrüchte vom Grill**, **leckeres Vegetarisches** und **Raffiniertes** aus dem Ofen und zum süßen Abschluss sogar **Desserts vom Grill** sowie Eis und Sorbets.

Und wer sich gerne überraschen lassen möchte, wählt das **Seabreeze Seafood BBQ Überraschungsmenü**.

Grillen à la carte Seabreeze Seafood BBQ

Seabreeze Seafood BBQ Überraschungsmenü

3-Gang-Menü EUR 45,00

4-Gang-Menü EUR 55,00



Vorspeisen

Salatbowl mit Wiesenkräutern,
knusprigen Getreiden und
Holunderblütenvinaigrette

Vitello tonnato vom Freiland-Kalbsrücken

Verschiedene vegetarische Antipasti

Überbackener Schafsfeta vom Biomilch-
schafhof Brünjes mit Pflücksalaten,
Ofen-Kirschtomaten und
Balsamicoreduktion

Hauptgang

Alle Hauptgänge werden mit Ragout von gegrillten Tomaten,
Rosmarinkartoffeln und Zwiebelmarmelade gereicht.

Weiterhin haben Sie die Wahl zwischen
Limonenbuttersauce, White BBQ-Dip und Pfefferjus.

Frisch vom BBQ Grill



Lachs auf der Holzplanke gegrillt

Rote Tiefseegarnelen

Seeteufelkotelett mit Limone
und Fenchel gegrillt

Ganze Forelle aus heimischer Zucht

Mittelmeer-Pulpo

Auswahl kann saisonal variieren

Aus dem Ofen

Zitronen-Rosmarinhuhn

Für Zwischendurch

Bio-Kartoffel auf Meersalz
gebacken mit Sour Cream

Gelbe Bete in der Grill-Glut
gebacken mit dreierlei Dips

Süßes zum Schluss

Crumble von gegrillter Ananas
mit Guatemala-Rum und Vanilleeis

„Erdbeer-Igel“ mit Baiser
und Mohnkucheneis

Crèmeeis & Sorbet -
tagesaktuelle Sorten



Weitere Informationen und Reservierungen

Telefon: 04161 7490 0 · gastronomie@hotel-navigare.com

Harburger Straße 4 · 21614 Buxtehude

hotel-navigare.com