



Oberdeck

Kapitänsmenü

Brotvariation mit Butter

Amuse „Gruß aus der Küche“

Kokos- Maronensüppchen

mit Nordseekrabben und geräucherter Gänsebrust

oder

Kalte Scheiben vom rosa gebeizten Hirschrücken

an mariniertem Kohlrabisalat, Granatapfel und Weinessigschalotten

Gebratenes Filet vom Bio Lachs unter Parmesan Kräuterkruste

auf Fenchel und Kartoffel- Walnusspüree

oder

Brust und Keule von der Heideente

auf Gewürzrotkohl mit Kartoffelklößen

an eigener Jus

Überraschungsdessert

„Variation Oberdeck“

Menüpreis 47,50 Euro pro Person