

Tisch-Buffer „Weihnachten“

Brotkorbvariation mit Butter

* * *

Amuse „Gruß aus der Küche“

* * *

**Räucherfischspezialitäten mit Meerrettich,
Trangen vom hausgebeizten Lachs,
kalte Scheiben vom rosa Hirschrücken,
Zweierlei Fischsalate**

* * *

**Gebratenes Filet von Biolachs und Dorsch,
Brust und Keule von der Ente,
Wildragout**

Dazu reichen wir:

Kartoffelklöße, Kartoffel-Meerrettich-Püree,
Rosenkohl, Rotkohl und Rahmkraut,
Sauce

* * *

Gefüllter Bratapfel

mit Marzipan, Pistazien, Rum-Rosinen
und Lebkuchen-Parfait

Menüpreis pro Person: 39,90 €



Vorspeisen

Cremesüppchen von der Schwarzwurzel mit geräucherter Gänsebrust und Maronen	7,50 €
Carpaccio vom Schwertfisch mit Fenchel, Grapefruit und Schnittlauch-Mayonnaise	12,50 €
Kalte Scheiben vom rosa gebratenen Hirschrücken an mariniertem Blattsalat und eingelegten Feigen	13,50 €

Hauptspeisen – Fisch

Gebratenes Filet vom Zander auf Rieslingkraut mit Möhrchen und Kartoffel-Meerrettich-Püree	23,50 €
---	----------------

Hauptspeisen – Fleisch

Brust und Keule von der Heideente auf Gewürzrotkohl mit Kartoffelklößen an eigener Jus	20,50 €
Wildragout in Wacholdersauce mit Preiselbeerbirne und gebratenen Scheiben vom Serviettenknödel	19,50 €

Dessert

Gefüllter Bratapfel mit Marzipan, Pistazien, Rum-Rosinen und Lebkuchen-Parfait	9,50 €
---	---------------

Seeperle OHG – Restaurant „Oberdeck“
Schiffbauerdamm 3 in 23966 Wismar



Kleine Karte

Weihnachten

Weihnachtsmenü

Amuse

"Gruß aus der Küche"

* * *

Cremesüppchen von der Schwarzwurzel

mit geräucherter Gänsebrust
und Maronen

* * *

Gebratenes Filet vom Zander
auf Rieslingkraut mit Möhrchen
und Kartoffel-Meerrettich-Püree

* * *

Gefüllter Bratapfel

mit Marzipan, Pistazien, Rum-Rosinen
und Lebkuchen-Parfait

Menüpreis 38,50 €