

WEIHNACHTEN BRUNCH

direkt
auf der
Elbe



Auch dieses Jahr bieten wir wieder an den ersten beiden Weihnachtsfeiertagen unseren beliebten Brunch an. Von 10:30 bis 13:00 Uhr können Sie bei uns Schlemmen und Genießen.

Im Preis sind Filterkaffee, verschiedene Teesorten, heiße Schokolade, Orangensaft sowie unser FISCHclub Tafelwasser schon inkludiert.

25. & 26. DEZEMBER

AB 10:30 BIS 13:00 UHR

BRUNCH-BUFFET INKL. GETRÄNKE s.o.

EUR 32,5

BRUNCH

- Gänsekeule mit Apfelrotkohl
- Zanderfilet vom Grill auf geschmortem Orangen-Wirsing Petersilienkartoffeln & Schupfnudeln

- Rührei und gebratener Bacon

- Rote Bete Heringssalat
- Kräuterfleischsalat
- Eismeergarnelensalat
- Hausgemachter Eiersalat
- Rollmops, Friesen Matjes

Wurst- und Schinkenaufschnitt

- Landleberwurst, Hamburger gekochte
- Kochschinken, Salami, Katenschinken

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Baby Mozzarella mit Tomate und Rucola in Weckgläsern
- Couscous-Orangensalat mit Hirtenkäse und Kräutern
- Geflügelsalat mit Lauchzwiebeln in Kräuter-Olivenmarinade

Käse

- Französischer Brie, Edamer und Gouda

Marmelade, Honig, Nutella

Brötchen, Croissants, Schwarzbrot, Butter

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Tiramisu

MENÜ „ENGEL“

11:30 UHR
ODER
14:00 UHR
RESERVIEREN

GEBRATENE RIESENGARNELEN
auf einem
marinierten Winterrübchen-Bulgursalat

GÄNSEBRATEN VON DER FREILANDGANS
vom Schönmoorer Hof mit Apfelrotkohl
und hausgemachten Kartoffelkloß

ODER

ZANDERFILET VOM GRILL
mit Schwarzwurzel und sautierten Rosenkohlblättern
Krustentierschaum

ORANGEN-ZIMTKÜCHLEIN
mit warmen Rumfrüchten

3-GANG MENÜ NUR EUR 36,5

MENÜ „SCHNEEMANN“

KÜRBISSAMTSÜPPCHEN
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

SEEHECHT VOM GRILL
auf Steckrübencreme, sautierte rote Bete
und Krustentierschaum

ODER

FLANKSTEAK VOM GRILL
mit gebuttertem Wintergemüse
und Rosmarinkartoffeln

HAUSGEMACHTER EISSTOLLEN
mit Glühweinkirschen

3-GANG MENÜ NUR EUR 36,5

11:30 UHR
ODER
14:00 UHR
RESERVIEREN

