



# Karfreitag

03.04.2026, 12.00 bis 15.00 Uhr

## Fischbuffet

*Brot & Baguette*

*frische Blattsalate mit Dressings*

*Nordseekrabben auf Pumpnickel & Heringsalat*

*Pikanter Meeresfrüchtecocktail*

*Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce*

*Edelfisch-Terrinen mit Senf-Dillsoße*

*Lachsfilet im Blätterteig*

*geräuchertes von Aal, Forelle, Sprotte und Makrele*

*pochierte Lachsmedaillons mit Sahnemeerrettich*

*gebeitzter Lachs mit Rotholz- und Caipirinha-Marinade*

## *Frisch geöffnet...*

*irische, Sylter und Bretonische Austern mit Schnittlauchbrot*

## *Aus der warmen Kombüse:*

*mediterrane Fischsuppe & Hummercremesuppe*

*Austern „Rockefeller Style“ auf Blattspinat mit Speck-Weißbrotkruste*

*Scampi frisch aus der Pfanne mit Knoblauch- und Cocktaildip*

*Miesmuscheln im Weißweinsud & Lachsfilet unter der Meerrettichkruste*

*Skreifilet auf Lauchgemüse & Schollenfilets in Eihülle gebacken*

*Heilbuttfilet mit Kräuterkruste*

*Senf-, Krustentier- und Weißweinsauce, Blattspinat, buntes Marktgemüse,*

*Bratkartoffeln und Salzkartoffeln*

## *Dessert*

*Pannacotta mit Himbeermark, Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Rum-Schokoladenmousse*

*(Änderungen vorbehalten)*

*pro Person 54,50 €*