

*Für kleinste, kleine und vielleicht auch besondere Anlässe.  
Diese Gerichte brauchen die Zeit von 24 - 72 Stunden,  
d.h. ein bis drei Werktage für Einkauf und Vorbereitung.*



Genueser Schiff  
Hotel-Restaurant

### Die 24 Stundenkarte nach Verfügbarkeit

#### Preise pro Person

	€
„ U5 “ – große Wildfang Sea Tiger Gambas provençale gegrillt mit Melone und Paprika als größere Vorspeise	ab 1 Person 33,00
Schweizer Käsefondue mit etwas Schinken, Weißbrot, Mixed Pickles und kleinen Pellkartoffeln	ab 2 Personen 33,00
Fondue Chinoise   auch ohne Fleisch bis vegan möglich Poulardenbrust, Rinder-, Kalbsfleisch, Lachs- und Dorschfilet Garnelen und verschiedene Gemüse mit Pilzen und 5 Saucen dazu Reis und Baguette	ab 4 Personen 39,00
Ganzer Steinbutt aus dem Wurzelsud mit Riesling-Schnittlauch-Sauce dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	ab 1 Person ab 28,50
„Châteaubriand“   Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten, auf Kartoffel-Lauchpüree mit Sauce Béarnaise und feinem Gemüse	ab 2 Personen 38,00
Flußbarsch, Meeräsche, Zander, Steinbutt oder Lachsforelle in der Salzkruste mit Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln und buntem Salat	ab 2 Personen ab 27,50

### Die 72 Stundenkarte nach Verfügbarkeit Preise pro Person

	€
Europäischer Hummer aus Tagesfang, mit Toast und Saucen	pro 100 g 16,50
Selenter Edelmaräne im Ganzen ohne Gräten aus dem Ofen mit Safransauce, Limonenrisotto mit Kirschtomaten	ab 2 Personen 27,50
Portion Karpfen blau   mit einmal nachreichen mit Meerrettich-Sahne, Butter und Salzkartoffeln	ab 2 Personen 28,50
Gans aus dem Ofen mit Quitten-Rotkraut Rosenkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Apfelsauce	ab 4 Personen 38,00
Großer Truthahn oder Pute am Tisch aufgeschnitten mit Calvadosrahm, Kartoffelgratin und feinem Gemüse	12-36 Personen 28,00
Black Angus „American Roasted Beef“, medium gebraten warm oder kalt in Scheiben dazu Remoulade, Aioli, Bratkartoffeln und bunten Salat mit Genueser-Vinaigrette	ab 8 Personen 26,50
Krustenbraten vom Landschwein mit Schwarzbiersauce und Kartoffel-Sauerkraut-Püree	ab 8 Personen 24,50
Hohwacher Deichlammrücken rosa gebraten in Thymianjus mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	ab 4 Personen 35,00
Hiesiger Reh- oder Dammwildrücken mit Wacholderjus dazu z.B. Rotkohl, Rosenkohl, Korianderapfel und Spätzle	ab 4 Personen 38,00

Andere Saucen und Beilagen sind möglich und manchmal nicht zu vermeiden.  
Auch die Erweiterung zu einem mehrgängigen Menü ist jederzeit möglich! | 21. April 2024

Thorsten Zillmann