



Genueser Schiff
Hotel-Restaurant

Die 72 Stundenkarte

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

	€ pro Pers.
Fondue aus 4 Schweizer Käsesorten mit Schinken, Weißbrot, Mixed Pickles und kleinen Pellkartoffeln ab 2 Personen	33,00
Fondue Chinoise Hühnerbrust, Rinder-, Kalbs-, Lachs und Dorschfilet, verschiedene Gemüse, Pilze und 5 Saucen dazu Reis und Baguette ab 4 Personen	39,00
Europäischer oder skandinavischer Fjordhummer aus Tagesfang 100 g	16,50
Ganzer Steinbutt aus dem Wurzelsud mit Riesling-Schnittlauch-Sauce, dazu Gemüse und Petersilienkartoffeln 1-8 Personen	ca. 28,50
Selenter Edelmaräne im Ganzen ohne Gräten aus dem Ofen mit Safransauce, Limonenrisotto und Kirschtomate 2-4 Personen	27,50
Gans aus dem Ofen mit Quitten-Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Apfelsauce ab 4 Personen	42,00
Großer Truthahn oder Pute am Tisch aufgeschnitten mit Calvadosrahm, Kartoffelgratin und feinem Gemüse 12-30 Personen	28,00
„Châteaubriand“ Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und Kartoffel-Lauchpüree ab 2 Personen	38,00
Hochrippe im Ganzen aus dem Niedertemperaturofen Bohnengemüse und Rosmarinkartoffel, Aioli ab 8 Personen	36,00
Black Angus „American roasted Beef“, medium gebraten, in Scheiben, warm oder kalt, mit Remoulade oder Aioli, dazu Bratkartoffeln und bunten Salat mit Genueser-Vinaigrette ab 8 Personen	22,50
Krustenbraten vom Landschwein mit Schwarzbiersauce und Kartoffel-Sauerkraut-Püree ab 8 Personen	21,00
Hohwacher Deichlammrücken rosa gebraten in Thymianjus mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln ab 4 Personen	32,00
Hiesiger Rehrücken mit Wachholderjus dazu Rotkohl, Rosenkohlpüree, Korianderapfel und Spätzle ab 4 Personen	38,00