# Dienstags und mittwochs Karte

Von 12:30 Uhr bis 15:00 Uhr und 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr

| | € |
|---|---|
| Indian Summer Salat mit getrockneten Maulbeeren und Cranberries [10\|14] | 8,50 |
| Blattsalat mit feinen Fischfilets in Thymiankruste, Remouladen Sauce [1\|3\|7\|10] | 17,50 |
| Tasse Kürbissuppe vegan gekocht ggfs. mit Schlagsahne [1\|7] | 7,40 |
| Vichyssoise \| feine Kartoffel-Lauchsuppe, vegetarisch gekocht [1\|7] | 6,80 |
| mit Urthel's Büsumer Krabben [2] | 8,60 |
| Vollkorn-Risotto mit warmen Antipasti \| auf Wunsch vegan [7\|8\|9\|10] | 22,50 |
| Matjesfilets friesische Art mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln [9\|10\|14] | 18,80 |
| Sherry-Heringsfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln [1\|9\|10\|14] | 19,20 |
| Roasted Beef mit Remoulade und Bratkartoffeln [1\|9\|10\|14] | 19,50 |
| Barschfilet mit Pommery-Senfsauce auf Kartoffel-Sauerkrautpüree [4\|7\|9\|10\|14] | 26,50 |
| Hausgemachte Behrensdorfer Rehbratwürstchen [7\|9\|14] | 21,50 |
| Kartoffel-Sauerkrautpüree \| Thymianjus | |
| Wiener Schnitzel vom Kalb \| Kartoffelsalat in Essig-Öl-Vinaigrette [1\|3\|10\|14] | 26,50 |
| Für Kinder \| Pasta mit Butter oder „Genueser rosa Sauce" dazu Parmesan à part [1\|7] | 6,50 |
| Affogato al Caffé – Espresso mit und ohne Koffein über Vanilleeis [3\|7] | 5,00 |
| Kleine Mousse au Chocolat [3\|7] | 4,70 |
| Rote Grütze (ohne Alkohol) \| mit Schlagsahne[7] \| mit Vanilleeis[3\|7] | 6,00 \| 7,50 \| 8,50 |

Bitte reservieren Sie telefonisch 04381-75 33 oder per eMail unter hotel@genueser-schiff.de

## Erst ab April wieder:
## Schleswig-Holstein Buffet rund um die Bratkartoffel

17:30 Uhr bis 20:00 Uhr | Dessert bis 20:30 Uhr

Bunte Salatbar mit Genueser Balsamico-Vinaigrette [9\|10\|14]

Tomatensuppe mit/ohne Basilikumsahne vegan gekocht [9] | Baguette

Matjes friesische Art und Sherry Hering mit Sauce nach Hausfrauen Art [1\|4\|7\|9\|10]

Roasted Beef mit Remouladen Sauce | Bratkartoffeln mit und ohne Speck [9]

auf Bestellung Gemüse der Jahreszeit vom Grill mit veganer Koriander-Mayonnaise [9]

Rote Grütze mit Vanille Sauce [7\|9]

Dann Buffet-Preis pro Person | Kinder 5-12 Jahre ..... 32,50 | 16,00

1 Glutenhaltige Getreide | 2 Krebstiere und Krebserzeugnisse | 3 Eier | 4 Fisch | 6 Soja | 7 Milcherzeugnisse | 8 mit Nüssen/Schalenfrüchten | 9 Sellerie | 10 Senf | 12 Muscheln | 13 Süßlupinen | 14 Sulfite | Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach der Allergenkarte. | 2. November 2026