



Unser Festtagsmenü zu 75 Jahre Genueser Schiff

Ein Menü aus Gerichten der vergangenen Jahrzehnte, welche in diesen Räumen von meiner Mutter, Gabriele Brandt geb. Gräfin von Waldersee und mir – Philipp Brandt – unseren Gästen serviert wurden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Bestellungen für dieses Menü ab 2 Personen in der Zeit von 18:00 Uhr bis 18:30 Uhr von Donnerstag bis Montag annehmen; mittags nur auf Vorbestellung. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ohne Vorbestellung ggfs. dieses Menü nicht servieren können.

Menü

Glas Champagner oder Aperol Spritz mit und ohne Alkohol zum Amuse

Klassischer Hummer-Cocktail
mit Toast und Butter

„Lady Curzon“ – Mockturtlesuppe vom Kalb in der „Schildkrötentasse“

Filet vom Ostsee-Steinbutt mit Riesling-Kräuter-Sauce

oder

Rinderfilet medium gebraten mit Burgunder-Trüffeljus

zu beidem Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Rapsblüten-Honig-Parfait
mit frischen Beeren und Minze

pro Person € 75,00

Nur auf Vorbestellung – Annahme zwischen 18:00 und 18:30 Uhr
Vegetarische Variante auf Nachfrage möglich.

Weinempfehlung aus der großen Karte

2023er	weiß	Kapellchen – Riesling - trocken ¹⁴	0,7 36,50
		Gutsabfüllung Johannishof Weingut Knipser Pfalz	
2024er	weiß & rosé	Sancerre ¹⁴	0,7 44,00
		trocken Domaine Patrick Girault Bué	
2024er	weiß	Menade Verdejo trocken ¹⁴	0,7 34,50
		Valladolid Tierra de Castilla di León kbA.	
2018er	rot	Cuvée Gaudenz ¹⁴ trocken	0,7 38,50
		Gutsabfüllung Johannishof Weingut Knipser Pfalz	

Änderungen nach Verfügbarkeit!

Wir bitten um Reservierung | 04381 / 75 33 | hotel@genueser-schiff.de

16. Oktober 2025