

## Unsere Menüs

### Nordisch<sup>3</sup>

Krabbensuppe mit Sahne,  
dazu frisch gebackenes Baguette

\*\*\*

Original Bremer Labskaus  
mit Spiegelei, Rollmops, Rote Beete und Gewürzgurke

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zum Preis von € 26,90 pro Person  
Ab 10 bis 30 Personen

### La dolce vita

Minestrone  
mit frischem Ciabatta

\*\*\*

„Vitello Tonnato“  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

\*\*\*

Scheiben aus der geschmorten Lammkeule  
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Obstsalat & Sahne

Zum Preis von € 34,50 pro Person  
Ab 10 bis 30 Personen

## Laden Sie ein zum „Captains-Table“

Aperitif zur Wahl:

„Go for Gold“

Becks´ s Pils, zerstoßene Limette, Limettensaft, weißer Zucker und frische Minze  
oder

„Kleiner Humboldt“ - Sekt, Waldmeistersirup, Orangensaft

Madras-Curryschaumsuppe mit gerösteten Kokosflocken

\*\*\*

Hausgebeizter Graved-Lachs an Honig-Dill-Senfsauce

\*\*\*

„Surf´ n´Turf“

Rinderfilet und Garnele  
an geschwenkten Vichy Karotten & Kartoffelgratin

\*\*\*

Mousse von zweierlei Schokolade  
mit Mangokompott

Zum Preis von € 57,- pro Person  
Für 8 – 14 Personen