

SILVESTERBUFFET

VORSPEISEN

Störtebekers letzter Wunsch

Geräucherte Fischernutzausbeute mit verschiedener Tunke, Zitronenmeerrettich und Zwiebel-Dill-Schmand

Zwischenstopp in Rotterdam

C'e la luna mezz'u mare

Meeresfrüchtesalat mit Gemüse, Dattel im Speckmantel, Rotterdamsche Oude und Pimentos-Paprika

(Salsa, Aprikosenchutney, Honig-Dill-Senf)

Proviantkammer

Abgehangene Schinken- und Wurstspezialitäten aus der Kammer und eingeweckte Birnen-Bohnen

Old Admiral Benbows

Kräuter-Pfeffer-Rinderrücken mit Röstkartoffeln und Dillschmand

Für Landratten

Metropolen Pflücksalat mit Smutjes-Balsamico-Dressing und Salatdressing Sylter Art



HAUPTGÄNGE

Die Schatzkiste

Crispy Kürbis mit Sesam, Balsamico-Linsen-Cassoulet und Rucola

Über die Planke

Seeteufel oder Meerbarbe gebraten auf Weißwein-Lauch-Sud mit Pastinakenpüree und grünem Spargel

Vom Galgen

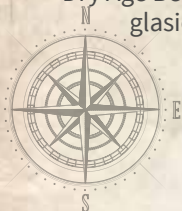
Dry Age Beef Steak (gut abgehangen) mit Barbecue-Jus, glasierten Karotten und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Mango-Maracuja-Cheesecake

Schokoladen-Trifle

Exotische Obstplatten
(vegan)



Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen melden Sie sich gerne bei Ihrem Servicepersonal.