

# F I S C H D E E L 21

MENÜ CHRISTBAUM-PALME  
MIT WEIHNACHTSKUGELN

## MENÜ PREIS

195 € pro Person

Menü und Getränke inklusive  
Getränkeauswahl wird besprochen

## RESERVIERUNG

ab 25–35 Personen  
Zeitfenster Beispiel: 18.00–23.00 Uhr

# F I S C H D E E L 2 1

M A R K T & M E E R

## APÉRITIF

oder Anpunschen

## VORSPEISEN

Fischdeel Tapas auf dem Tisch

### TABOULÉ

auf Wakamé Salat mit Ingwer & Granatapfel

### PILGERMUSCHELN

mit Knoblauch gebraten,  
in Tomatensauce, mit Sherry abgelöscht

### AIOLI, ROTE BEETE HUMMUS, BROT & BUTTER

## AN DER SALATBAR

### BUNTER SALAT UND SCHOTTIS GURKENSALAT

### LACHSTATAR TERYAKI

### BEEF-TATAR

mit Kapern, roten Zwiebeln, Gewürzgurke  
& Wachtelspiegelei

### SHOOTER: TRÜFFELRAHMSÜPPCHEN

mit frisch gehobeltem italienischem Trüffel, Sherry,  
Milchschaum, Zimt & Zucker, dazu Rauchfischcrème Canapée mit  
gebackenen Kapern & roten Zwiebeln

# F I S C H D E E L 2 1

M A R K T & M E E R

## HAUPTGANG

als Flying Buffet in kleinen Schüsseln

### SCHOTTIS WEIHNACHTSENTE

aus dem Ofen & lackiert,  
mit Apfelsrotkohl, Kartoffelklößen mit Semmelbrösel-Butter, glasierte Maronen  
Lübscher Füllung (geschmortes Backobst) & Entenjus

### GEDÜNSTETES DORSCHFILET

auf rote und gelbe Beete Gemüse, leicht in Himbeeressig & Schmand geschwenkt,  
dazu Kartoffel-Stampf & Champagner Verlouté

### PFANNENGERMÜSE & PAK CHOI

mit Ackerkartoffeln in Meersalz gekocht

## DESSERT ALS BUFFET

### TIRAMISU

### GEBACKENE APFELRINGE

in Zimt & Zucker gewälzt

### GRATINIERTES PRALINENPARFAIT

### ZWETSCHGENKOMPOTT

### FLYING EIS

Caramel-Eis mit Meersalz extra