



CREMON

FEIERN AM FLEET



Hamburger Veermaster

Suppe

Herzhafte Kartoffelsuppe mit ausgelassenen Speck, Gemüsebrunoise
und frisch gehackter Blattpetersilie

Vorspeisen

- ❖ Graved Lachs auf der Platte angerichtet mit einem Honig- Senf- Dill- Dip
 - ❖ Trilogie von feinem Matjes
 - ❖ Rosa gebratenes Roastbeef auf der Platte präsentiert, mit Meerrettichsahne
 - ❖ Kartoffelsalat verfeinert mit frischem Schnittlauch, grünen Gurken,
 - ❖ Hähnchenbrust und einem Hauch von scharfer Peperoni
 - ❖ „Kutter“ Rollmops
 - ❖ Frischer Nüsslisalat mit Kräutercroutons und gebratenen Speckstreifen an Balsamicodressing
-
- ❖ Käseplatte „Schleswig Holstein“ mit feinen nordischen Käsesorten und dazu unser hausgebackenes Brot

Hauptgerichte

- ❖ Hamburger Labskaus mit Roter Beete und frisch gebratenen Spiegeleiern
- ❖ Krustenbraten von der Lüneburger Salzsau an herzhafter Braubiersauce, „Drillingen“
kleine Kartoffeln mit Schale in Olivenöl gebraten und herzhaften Weinkraut mit Ananas

Dessert

Großmutter's Rote Grütze mit sahniger Vanillesauce