



**- Oberhafen-Kantinen Abendbrot –**  
*gültig von Juli 2017 bis Aug 2017*  
*Änderungen vorbehalten*

**!!! Bitte entscheiden Sie sich für 1 Abendbrot-Variante für Alle !!!**

Das beliebte Oberhafen-Kantinen Abendbrot besteht aus warmen und kalten saisonal und regional geprägten Spezialitäten der Oberhafen-Kantine. So kommen z.B. kleine deftige Süsspchen oder der Oberhafen-Knusperfladen mit verschiedenen Belägen, Rauchfischvariation aus dem eigenen Räucherofen, Matjes nach Hausfrauenart, kleine Frikadellen, grobe Bratwürste nach Hausrezept, Steckrübenpuffer oder Kartoffelpuffer mit Kräuterschmand zu denen hervorragend unser hausgebeizter Lachs passt, Labskausportionchen mit Wachtelei, Hamburger Weißwurst, geräucherte Krabben, Roastbeef, Backfisch, Salatvariationen, Brot und Butter, etc. auf den Tisch. Als Dessert reichen wird z.B. das Verschleierte Bauernmädchen – eine unserer Nachtspezialitäten. Wir setzen alles in Schüsseln und auf Platten, in Tiegeln und Töpfchen angerichtet auf den Tafeln ein, an denen Ihr sitzt. Jeder nimmt sich das, was und so viel davon, wie er mag. Es entsteht eine herrlich unkomplizierte Abendbrotatmosphäre, wie bei Mutttern.

Gerne binden wir auch vegetarische/ vegane Gerichte, die auch passionierte Fleischesser begeistern, in das Abendbrot ein.

Der Preis für das Abendbrot liegt zwischen EUR 29,50 und EUR 42,50,- p.P. - je nach Ausstattung. Nachfolgend findet Ihr die drei Varianten. Sonderwünsche erfüllen wir sehr gerne. Sprecht uns einfach an.

**Kedelklopper** (Der Kesselklopper – reinigt die Dampfkessel) zu EUR 29,50  
(Bitte wählt 5 Gerichte aus dem Hauptteil aus):

Zum Empfang:

\* Süsspchen der Saison oder Oberhafen Knusperfladen mit verschiedenen Belägen

Im Hauptteil:

- \* Rauchhering aus dem eigene Räucherofen
- \* zarter Matjes mit Hausfrauensoße
- \* Frikadellen mit hausgemachtem Senf
- \* Gemüsekekuchen bzw. Waldpilzkekuchen der Saison
- \* grobe Bratwurst nach Hausrezept
- \* Hamburger Weißwurst mit Kalb, Schwein und Hering
- \* Currywurst
- \* Linsensalat mit in Estragonbutter sautierten scheiben unserer groben Hamburger Fleischwurst
- \* Pulled Pork auf Cole Slaw Salat mit hausgemachter Mayonnaise
- \* Seitan-Schnitzel auf Pilzpfanne (vegan)

Immer dabei (bei allen Abendbroten):

- \* Ofenkartoffeln & Röstgemüse
- \* Salatvariation
- \* verschiedene Soßen und Dips
- \* hausgebackenes Brot

Zum Dessert: Verschleiertes Bauernmädchen oder eine andere Nachspeise der Saison (EUR 3,50 p.P.)



**Tallymann** (Der Lademeister an Deck) zu EUR 36,50  
(Bitte wählt 6 Gerichte aus dem Hauptteil aus):

Zum Empfang:

- \* Süppchen der Saison oder Oberhafen Knusperfladen mit verschiedenen Belägen

**Im Hauptteil stehen zusätzlich zum Kedelklopper zur Auswahl:**

- \* Hähnchenkeule auf Gemüse der Saison
- \* Nudelnest mit in Salbeibutter konfierten Fleischbällchen von unserer groben Bratwurst
- \* Grüner Spargel im Speckmantel
- \* Grüner Hering mit Frankfurter Grüner Soße
- \* Königsberger Klopse aus Kalbfleisch in Kapernsoße
- \* Brathering mit Remoulade
- \* Sauerfleisch mit Remoulade
- \* Rindergulasch mit Pilzen
- \* gebratener Seelachs auf Tagesgemüse mit Senfsoße
- \* Serviettenknödel mit Rahmpfifferlingen
- \* Tagesfischfilet auf Waldpilzpüree
- \* Pfifferling auf gebackenen Lauch mit oder ohne Speck
- \* Gnocchi mit Pfifferlingen in Rahm auf Tomaten
- \* Waldpilzpfanne

**Damperfürst** (Der Reeder) zu 39,50  
(Bitte wählt 7 Gerichte aus dem Hauptteil aus):

Zum Empfang:

- \* Süppchen der Saison oder Oberhafen Knusperfladen mit verschiedenen Belägen

**Im Hauptteil zusätzlich zum Kedelklopper und zum Tallymann zur Auswahl:**

- \* hausgebeizter Lachs
- \* gebeizter und auf saisonalen Gemüse gegrillter Lachs
- \* Steckrübenpuffer oder Kartoffelpuffer mit Kräuterschmand
- \* Hamburger Pannfisch
- \* Matjestartar oder Matjes mit Hausfrauendip/ Lachstartar mit Creme Fraiche
- \* Labskausportionen mit Wachtelei
- \* Roastbeef vom Weiderind mit Remoulade
- \* Tartar vom Weiderind
- \* frisch geräucherte Krabben
- \* Putenkeule oder Schweinefilet mit Pfifferlingen
- \* Wolfsbarsch oder Dorade im Ganzen in der Salzkruste gegart
- \* Schweinefilet im Speckkräutermantel in Knoblauchbutter sautiert