

Feiern im Diversick

Vorschläge
für Ihre Veranstaltung

Alle Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Sprechen Sie uns an für individuelle Wünsche.

Frühstück

Matrosenfrühstück^{1,2}

Zwei halbe belegte Brötchen mit Aufschnitt,
Käse oder Marmelade,
Kaffee oder Tee satt
Räucherlachs (pro halbes Brötchen)

5,10€
+0,80€

Steuermannsfrühstück^{1,2}

Zwei Brötchen, Brot, Butter,
Aufschnitt, Käse, Marmelade,
dreierlei Salaten
Kaffee oder Tee satt

8,60€

Käsefrühstück^{1,2}

Zwei Brötchen, Brot, Butter,
verschiedene Käsesorten und Marmelade,
Kaffee oder Tee satt

10,40€

Kapitänsfrühstück^{1,2}

Zwei Brötchen, Brot, Butter, Aufschnitt,
Käse, Marmelade, dreierlei Salaten
Rührei mit Kräutern,
Orangensaft und eine Obstschale
Kaffee oder Tee satt

12,80€

Extras:

Räucherlachs	Port.	3,50€
Speck gebraten	Port.	1,50€
Rührei, Spiegelei, gek. Ei	Stk.	1,10€
Brötchen	Stk.	0,75€

Planen Sie Ihr individuelles Frühstück mit uns.
Ob Suppe oder Dessert, Räucherfischplatte, Krabben, Frikadellen
oder Spiegelei mit deftigem Speck.
Wir bereiten Ihr Wunschfrühstück für Ihren Anlass zu.
Sprechen Sie uns einfach an.

Kaffeesspezialitäten werden extra berechnet

Erweiterung

Suppe Ihrer Wahl
+ 3,50€

Frikadellen
& Nürnberger Würstchen
+ 2,00€

Räucherfischplatte
(Lachs, Forelle & Heilbutt)
+ 2,50€

Frikadellen,
Nürnberger Würstchen & Schweinemedallions
+ 3,50€

Frikadellen,
Nürnberger Würstchen, Schweinemedallions
& Räucherfisch
(Lachs, Forelle & Heilbutt)
+ 5,50€

Krabben (Tagespreis)
+ ? , ?? €

Brunch-Bruffet

Joghurt, Müsli & Cornflakes
(vers. Variationen im Gläschen)

Frisches Obst der Saison

Frische Bäckerbrötchen, Baguette,
Schwarzbrot & Butter

Honig, Nutella & Marmelade

Leberwurst, Zwiebelmett
& verschiedene Aufschnittsorten

Buntes Käsebrett
mit Schnitt- & Weichkäseauswahl

Rührei und Spiegelei
mit knusprigem Speck

Nürnberger Würstchen
& Frikadellen

Räucherfischplatte
mit Lachs, Forellenfilets & Heilbutt

Regattapfanne
Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit gebratenen Champignons, frischem Gemüse, Hollandaise,
Bratkartoffeln und Kroketten

Kaffee oder Tee sowie
Orangensaft frei

22,90€ pro Person
Brunch erst ab ca. 20 Personen möglich.

Verspreisen

Gemischter Salat der Saison	4,90€
Gemischter Salat der Saison mit gebratenem Frischlachs	5,90€
Gemischter Salat der Saison mit gebratenen Gambas (2 Stück)	6,70€
Siedefleisch mit Paprikavinaigrette am Salatbouquet	4,70€
Lammkoteletts auf Miniratatouille & Portweinsoße	5,70€
Lachstatar mit Hüttenkäse auf Röstitaler und Kräuterschmand	5,70€
Matjestatar auf Röstitaler und Kräuterschmand	5,70€
Gefüllte Roastbeefröllchen am Salatbouquet mit Remouladensoße	6,30€
Geflügelleber gebraten an Feldsalat und Walnußkernen	6,30€
Antipasti-Teller (mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella, Melone-Schinke, Vitello Tonnato & ein Gamba)	6,50€
Warmer Spargelsalat mit gebratenen Gambas (2 Stück) (saisonbedingt)	6,70€

Suppe

Tomatencremesuppe mit Hackfleischklößchen und Sahnehaube	4,30€
Karotten-Orangencreme mit Ingwer, Räucherlachs und Sahnehaube	4,50€
Brokkolicremesuppe mit Hackfleischklößchen, Sahnehaube und gerösteten Mandeln	4,50€
Sellerie-Birnencremesuppe mit Räucherlachs und Sahnehaube	4,50€
Lauchcremesuppe mit Hackfleischklößchen und Sahnehaube	4,50€
Tasse „Frische Suppe“ mit Hackfleischklößchen und Gemüse	4,50€
Geflügelcremesuppe „Mulligatawny“ mit Einlage	4,50€
Spargelcremesuppe mit Hackfleischklößchen und Sahnehaube (saisonbedingt)	4,80€
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage und Chesterstange	4,90€
Bouillabaise (Französische Fischsuppe)	5,30€
Krabbensuppe mit Cognac und Sahnehaube	6,50€



Matjes auf Hausfrauensoße mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Pellkartoffeln mit Kräuterquark	13,50€
Sauerfleisch, Matjes, Roastbeef kalt und Kasseler dazu Bratkartoffeln, Remoulade und Hausfrauensoße	15,50€
Rouladen vom Rind mit Rotkohl, Speckbohnen, dunkler Bratensoße, hausgemachten Serviettenknödeln und Salzkartoffeln	15,50€
Schweinebraten und Hähnchenbrust im Kartoffelkleid mit gebratenen Champignons, frischem Gemüse, Bratensoße, Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten	16,20€
Tafelspitz vom Holsteiner Rind dazu Speckbohnen, gestowter Wirsing, Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, eingelegter Kürbis und Quitten	16,90€
Regattapfanne Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit gebratenen Champignons, frischem Gemüse, Bratensoße, Hollandaise, Bratkartoffeln und Kroketten	16,90€
Schweinelende im Kräutermantel und Rindermedaillons mit frischem Gemüse, Rahmsoße, Hollandaise, Kroketten und Bratkartoffeln	16,90€
Seglerpfanne Lachs, Seelachs und Zander auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Bratkartoffeln	18,30€
Medaillons vom Reh an Pfeffer – Kirsch – Soße und geschwenkten Waldpilzen dazu Rotkohl, Rosenkohl, Weißweibirne mit Preiselbeeren, Spätzle und Serviettenknödel	19,50€

Dessert

Rhabarberkompott mit Vanillesoße	3,50€
Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße	3,50€
Quark-Limetten-Mousse mit Himbeersoße	3,50€
Scheiterhaufen	3,60€
Mousse von heller und dunkler Schokolade	3,60€
Crème Brûlée	3,70€
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schokoladensoße	3,70€
Bayrisch Creme mit Erdbeersoße und Fruchtspies	4,10€
Frischer Obstsalat mit Grand Manier und Zitronensorbet	4,10€
Kleine heiße Pfannkuchen mit Vanilleeis und Obst	4,10€
Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (saisonbedingt)	x,xx€

Eichensbuffet

Salatvariation
mit Haus- und American-Dressing

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Bunte Käseplatte mit Trauben
dazu Schwarzbrot, Baguette & Butter

Marinierte Champignons mit Knoblauch und Rosmarin

Sauerfleisch mit Remoulade

Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“

Räucherfischplatte
mit Lachs, Forelle & Kieler Sprotte
dazu Honig-Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich

Schweinemedallions vom Grill
auf Rahmchampignons
mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln

Lachs, Seelachs und Zander
auf Gemüsestreifen
dazu Rosmarinkartoffeln

Quark-Limetten-Mousse
mit Himbeersoße

Pro Person 22,50€

Kapitänssbuffet

Suppe nach Wunsch

Salatvariation
mit Haus- und American-Dressing

Bunte Käseplatte mit Trauben
dazu Schwarzbrot, Baguette & Butter

Büsumer Krabben
mit Rührei und Cocktailsauce

oder

Gambas vom Grill
mit Knoblauchsauce

Matjesfilet und Gabelrollmops
mit Hausfrauensoße und Preiselbeermeerrettich

oder

Räucherfischplatte
mit Lachs, Forelle & Heilbutt
dazu Honig-Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich

Roastbeef und Kasseler
mit Remoulade

oder

Mariniertes Siedfleisch
mit Paprikavinaigrette

gebratenes Zanderfilet
auf Zuccininudeln

oder

Lachs- und Seelachsfilet
mit Dijon-Senf-Soße

Hähnchenbrust im Kartoffelkleid

oder

Geschnetzeltes von Rind und Schwein
mit Champignonrahmsoße

Rehmedaillons
auf gebratenen Waldpilzen
und Pfeffer-Kirsch-Soße

oder

Medaillons von Rind und Schwein
auf gebratenen Champignons

Beilagen:
Frisches Gemüse der Saison,
Bratkartoffeln, Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Dessert nach Wunsch

Pro Person 25,90€

Mediterranes Buffet

Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum und Schafskäsewürfeln

Mariniertes Antipastigemüse
und Meeresfrüchtesalat

Riesengarnelen
auf italienischem Nudelsalat & Ruccola

Seranoschinken auf Melonenschiffchen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Bunte Käseplatte mit Oliven und Früchten
dazu Landbrot, Ciabatta, Baguette & Butter

Pochiertes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße

Saltimbocca vom Schwein
und Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“
auf warmen Antipastigemüse

Rotbarbenfilet und Sardinen vom Grill
an gedünstetem Fenchel

Beilagen:
Risotto, Polenta und Rosmarinkartoffeln

Katalanische Creme
mit frischen Früchten

Pro Person 26,50€

Fischbuffet

Krabbensuppe
mit Cognac und Sahnehaube

Gurkensalat, Blattsalat & Tomaten-Zwiebel-Salat
dazu Schwarzbrot, Baguette & Butter

Büsumer Krabben mit Rührei

Räucherfischplatte
mit Aal, Lachs, Heilbutt, Forelle & Kieler Sprotte
dazu Honig-Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich

Gambas im Tempurateig & Babyhummer
mit Knoblauchdipp

Matjesfilet, Brathering und Rollmops
mit Hausfrauensoße

Paella mit Meeresfrüchten
und überbackene Muscheln

Pochierter Lachs im Ganzen
auf Gemüsestreifen und Dillsoße

Rotbarbenfilet, Steinbeißer und Seelachs vom Grill
mit Spinat, Fenchelgemüse und Dijon-Senf-Soße

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Griesflammerie mit Erdbeersoße

Pro Person 29,50€