



Das  
Seepferdchen  
am Hafen

Das Fischrestaurant  
am Hamburger Hafen

## Barbecue Happening auf der Sonnenterrasse

### **Barbecue Happening Starter I**

Hanseatisch frische Briese mit  
Seepferdchen´s Edel Fischbrötchen mit Passepierre-Algen  
Louisiana Krebscocktail  
Lachspralinen an Trüffelschmand auf Rösti  
dazu ein erfrischendes Hamburger Flaschengold

Pro Person € 11,80



### **Barbecue Happening Starter II**

Hanseatisch frische Briese mit  
Hamburger Mini Häppchen vom flying Löffelturm,  
dazu erfrischendes Hamburger Flaschengold

Pro Person € 10,50



### **Barbecue Happening Starter III**

Hanseatisch frische Briese mit  
Seepferdchen´s Edel Fischbrötchen und original Hafengebier

Pro Gedeck € 4,90



### **Barbecue Happening I**

Buffetkreationen ab 25 Personen

Hausgemachte Vorspeisenkreationen

Italienische Antipasti mit gegrillt und marinierten Gemüsespezialitäten  
Tomatencarpaccio an Mozzarella und Basilikum

In Schalotten geschwenkter Kartoffelsalat  
Pastakreationen – leicht & frisch  
Vital - Seepferdchensalat

Ofenfrische Baguette mit Butterflocken und zweierlei Dip

\* \* \* \* \*

#### **Grill - Steak´s „Texas style“**

Marinierte Trilogie vom Argentina Ochsen, Chicken und Weideschwein,  
dazu reichen wir Texas Potatoes & Dip

Griller - Klassisch Bratgriller vom Rost  
Neuseeland Lammchops

#### **Asia Edelfisch**

In Folie auf einem Gemüsebeet mit Flusskrebse geschmort

American Maiskolben am Spieß

#### **Vegetarisches for friends:**

Linguini Trüffel in Grana Padano  
Champagner-Risotto an pomodori secchi

\* \* \* \* \*

Tiroler Mousse mit Birne – Auf Wunsch verfeinert mit Christbrand  
Rote Grütze mit Bourbon Vanilleeis

Pro Person 38,80

---

Alle Preise pro Person in Euro & zzgl. der ges. MwSt.

Das Seepferdchen am Hafen RESTAURANT - CATERING - HOME COOKING

Ein Unternehmen der Gastro Ökonomie Ransch GmbH Tel. 040 – 38 61 67 49 [das-seepferdchen.de](http://das-seepferdchen.de)

---



## **Barbecue Happening II**

Hausgemachte Vorspeisenkreationen

Italienische Antipasti mit gegrillt und marinierten Gemüsespezialitäten  
Tomatencarpaccio an Mozzarella und Basilikum

In Schalotten geschwenkter Kartoffelsalat  
Pastakreationen – leicht & frisch  
Seepferdchen´s Vitalsalat

Ofenfrische Baguette mit Butterflocken und zweierlei Dip

\* \* \* \* \*

### **Reef meet Beef**

Argentinische Steaks, gepaart mit je einem Tiger Scampi,  
dazu reichen wir Mini-Feldkartoffeln mit Kräuterschmand

Gespießte Edelfische alla Toskana auf Riesling-Risotto  
Mariniertes aus Fluß und Meer im Kräuterbeutel

### **Griller**

Klassisch Bratgriller vom Rost  
Gekräutertes Wiesenbrustfilet

Frische Maiskolben am Spieß

\* \* \* \* \*

Schwarzwälder Mousse  
Rote Grütze mit Vanille

Pro Person 34,00



### **Barbecue Happening III**

Salate nach Bauernart  
Von der Nudel, und der Knolle

Knackig frische Marktsalate

Hausgemachte Dip´s und Saucen

Kleine Minifleischbällchen

Ofenfrische Brotkreationen mit Ice – Butter

\* \* \* \* \*

#### **Vom Grill**

Saftige Schweinesteaks  
Marinierte Hähnchenbrüste  
Rostbratwürstchen

Kleine Fischspieße aus Fluss & Meer

Dazu texanisch geschwenkte Kartoffel & Gemüsevielfalt  
gegrillte Maiskolben

\* \* \* \* \*

Zweierlei aus dem Glas  
Bauerngrütze & Schokotraum mit Vanille

pro Person € 25,50