



MENÜS

Zum Empfang // Flying Starter

Starter Drinks

Klassisch Spumante // Edelrosé	3,80
Seepferdchen // Jahrgangssekt de blanc // springende Cranberries	4,50
Seahorse fresher // on Ice // white Rum, Lime Juice, Maracuja	3,80
Aperol „Original“ // prickelnd mit Jahrgangssekt	5,50
Champagner Brut de blanc	8,00

Starter Food

Auster - Fine de Claire, pro Stk.	2,40
Auster - fein gratiniert mit Grana Padano, pro Stk.	2,80

oder

Flying one	7,50
Tatarnockerl von der Lachspraline // Trüffelschmand // Rösti	
Gewürzscampi // Mango – Chutney am Spieß	
Babymozzarella // Pestokirsche im Glas	

oder

Flying two	7,90
Pollo tonnato // frittierte Karpfen	
Mille Feuille vom Ziegenkäse // Kirsch Lakritze	
Fruitcanapé // Rauchlachs // Zitronengrasschmand	

oder

Seepferdchen´s Frische Brie	4,90
Kleiner Edel-Fischburger mit Original Astra Buddel Bier	

Bitte wählen Sie nur ein Menü

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 info@das-seepferdchen.de



Menü Kreationen

-- Ab 10 Personen --

Menü I

Geschäumtes Krebs-süppchen

Jacobsmuschel „spanish style“ auf Grana Padano Risotto

Champagnersorbet mit schwimmenden Lemonice

Filet St. Andrews "Scottish style"

vom Husumer Weidebullen, mariniert mit frischen Wiesenkräutern und original Scotch Whiskey,
serviert an Chateaufjus, Marktvielfalt und Kartoffelsouffle

Schokoladen Malheur mit warmen Espresso Feigen

5-gang Menü € 57,50



Menü II

Grill - Springfischtatar

vom Schottischem Wildlachs auf Röstinchen, gepaart mit Red Kaviar & Feldebouquet

Stimulierendes Orangen - Karottensüppchen

Reef meet Beef

saftig gegrilltes Rinderfilet (150g) mit gespießter Riesengarnele
mit Châteauschalotten und getrüffeltem Stampfkartoffeln

Zweierlei Geeistes

Feines vom Parfait und Sorbet – natürlich Hausgemacht

mit Suppe	€ 37,90
mit Vorspeise	€ 41,50
4-gang Menü	€ 46,90

Bitte wählen Sie nur ein Menü

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 info@das-seepferdchen.de



Menü III

Pochiertes Filet vom Kabeljau
auf gestuften Jungspinat an Chili - Senfkartoffeln

Altländer Kartoffelsüppchen mit marinierten Flusskrebse

„Pintade“

im Ofen gebackenes Perlhuhnbrüstchen an Châteaufus, mit gegrillter Zucchini und Kartoffelsoufflé

Parfait von der Vanilleschote an warmer Nougatschokolade

mit Suppe	€ 24,50
mit Vorspeise	€ 26,90
4-gang Menü	€ 33,90



Menü IV

Süppchen von Strauchtomaten mit Tempuragamba

Tapas spanish style

Irische Lachsschnitte, gratiniert mit Backpflaumen-Pumpernickel
auf Wirsingschmand und stampften Kartoffelschnee

Topfensoufflé mit Waldbeereninfusion

mit Suppe	€ 28,50
mit Vorspeise	€ 32,90
4-gang Menü	€ 39,50

Bitte wählen Sie nur ein Menü

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 info@das-seepferdchen.de



Menü V

Due Creatione
Törtchentatar vom Wildlachs & Lobstercapuccino

Involtini vom Wiesenkalb
mit Italo Grana Padano Füllung auf sautiertem Spitzkohl,
an Stampf von Sellerie & Kartoffel
oder

Krosser Zander an Pomodori-Kartoffelkruste
auf sautiertem Spitzkohl
oder

Französische Ziege
Karamellisierter Bergziegenkäse auf Gemüse Risotto

Choco Brownie & White Parfait

3-gang Menü € 34,50



Menü VI

Louisiana Krebschwanzcocktail

Schaumsüppchen vom Apfel & Sellerie mit Serrano-Chip

Saltimbocca vom Husumer Wiesenkalb
oder

Catch of the Day - Zweierlei Gegrilltes
dazu reichen wir jeweils italienisches Grillgemüse und mediterrane Feldkartoffeln

Maracujasorbet & Creme Brûlée

mit Suppe € 32,50
mit Vorspeise € 35,50
4-gang Menü € 42,00

Bitte wählen Sie nur ein Menü

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 info@das-seepferdchen.de