



STARTER & EMPFANG

Starter Drinks

Seepferdchen's Sekt weiß oder rosé

Exquisit Cuvée / Schloss Affaltrach
€ 3,32 netto / € 3,95 brutto

Martini Royal

Martini binco / Limette / Minze / Seepferdchen's Sekt
€ 5,46 netto / € 6,50 brutto

Cava Rosé Spain

€ 5,00 netto / € 5,95 brutto

Aperol Sprizz „Original“

€ 5,46 netto / € 6,50 brutto

Cape Cod Sunrise

Kumquats / Minze / Gin / Tonic
€ 5,46 netto / € 6,50 brutto

Cremant de Blanc

€ 5,46 netto / € 6,50 brutto

Starter Food

Seepferdchens Frische Briese

Mini Edelfischburger & ElbPaul „Nordisch Pils“
€ 5,04 netto / € 6,00 brutto

Plankenfeeling

Melone / Serrano
Lolli vom norwegischen Lachs
Wildgarnele / Mango Chutney
Avocado / Kirschtomate / Ziegenkäse
€ 6,64 netto / € 7,90 brutto

Night Specials Food

Hafen Currywurst im Glas

€ 3,49 netto / € 4,15 brutto

Variation von Rohmilchkäsen & Hartkäse

€ 6,47 netto / € 7,70 brutto

Hochzeitstorte

- auf Anfrage -



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Mittags

bis 3 Stunden

- Bierspezialitäten / Weiss- & Rotwein Hausempfehlungen --
- Aqua Minerale / Softdrinks / Kaffeespezialitäten --

Paket I - p.P. € 17,48 netto / € 20,80 brutto

Abends

bis 4 Stunden

- Bierspezialitäten / Weiss- & Rotwein Hausempfehlungen --
- Aqua Minerale / Softdrinks / Kaffeespezialitäten --

Paket II - p.P. € 22,52 netto / € 26,80 brutto

bis 6 Stunden

- Bierspezialitäten / Weiss- & Rotwein Hausempfehlungen --
- Aqua Minerale / Softdrinks / Kaffeespezialitäten --

Paket III - p.P. € 27,73 netto / € 33,00 brutto

Paket V - inkl Longdrinks - p.P. € 35,50 netto / € 42,25 brutto

bis 8 Stunden

- Bierspezialitäten / Weiss- & Rotwein Hausempfehlungen --
- Aqua Minerale / Softdrinks / Kaffeespezialitäten --

Paket IV - p.P. € 33,03 netto / € 39,30 brutto

Paket VI - inkl Longdrinks - p.P. € 41,85 netto / € 49,80 brutto

Jede weitere Stunde p.P. € 8,53 netto / € 10,15 brutto

Mindestumsatz p. Std. € 289,92 netto / € 345,00 brutto



M E N Ü N O R D L I C H T

Unser Menü Nordlicht steht für das besondere Zusammenspiel von Wasser und Küste, wie es so typisch ist bei uns im Norden

Der Fischer & syne Fru

norwegische Fjordforelle / Poree & Petersilie

Der „Fischer“ als Praline . . .

. . . syne „Fru“ als Suppe

Fluss, Land oder Marsch

Filet vom Zander

oder

Gebratenes vom Strohschwein

dazu servieren

. . . wir in Herbst & Winter

sautierte Rosenkohlblätter & gebratene Feldkartoffeln

. . . im Frühling & Sommer

tounierte Karotte & neue Kartoffeln

oder

- Seepferdchens Gemüsebeet -
Saisonales Marktgemüse / Ziegenkäsepraline

„Seute Enn“

was für die Schleckermäuler

Belgische Schokolade / Birne aus dem Alten Land

als Menü in 3 Gängen

- 33,61 € netto / 40,00 € brutto -



M E N Ü S E E P F E R D C H E N

Das Menü Seepferdchen ist unsere Fusion aller Eindrücke aus vielen tollen Erlebnissen mit unseren Gästen und Freunden . . .
Hier vereint sich der Fisch mit dem Fleisch, das regionale Produkt mit Aromen aus aller Welt und der Seemann mit der Landratte.

Duett von der Fjordforelle

Tatar // Confiert
Baby Leaf Salat

Essenz vom Main Lobster

Garnelentatar // Cherrytomate

Reef meets Beef

Angus Rinderfilet // Wildgarnele

oder

Seeteufelsteak // Wildgarnele

Marktgemüse & Kartoffellasagne

Sweet Dreams

Schokoladentarte // Basilikumespuma
Sauerrahmeis

als Menü in 3 Gängen
- 40,76 netto / 48,50 € brutto -

als Menü in 4 Gängen
- 46,64 € netto / 55,50 € brutto -