

# MENÜVORSCHLAG CAPTAINS DINNER

## Amuse Gueule

Hamburger Labskaus mit Wachtelei

## Hamburger Vorspeisenteller

Nordseekrabben mit Avocado, Matjestatar mit Rote Beete und Meerrettich, gebeizter Lachs auf Rösti  
mit Schnittlauchcreme

## Sellerie-Schaumsüppchen

mit Flusskrebsschwänzen und Parmesantaler

## Tournedos vom Holsteiner Rind

mit glasierten Schnippelbohnen und Kartoffel-Lauch-Gratin dazu Sauce Bernaise

## Leuchttürme

Hamburger Rote Grütze, geschichtet in Minigläsern, garniert mit frischen Früchten

## Zum Abschluss servieren wir einen "Möwenschiss"

Echter Helbing Kümmel mit Mettwurstscheibe und Senf