

Silvester

Reservierung und Ablauf 2025

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns und mit uns genussvoll ins neue Jahr starten möchten.

Sie können bei uns im Restaurant für den Abend einen Tisch buchen von 16:00 - 18:00, 18:00 - 20:00 oder auch 20:00 - 23:00.

Sie können am Abend entweder tischweise unser Menü bestellen oder frei aus der Silvester Speisekarte wählen.

Wir freuen uns mit Ihnen den letzten Abend im Jahr 2025 bei uns zu feiern und das neue Jahr zu begrüßen. IHRE STRANDKÜCHE

Silvester Menü 2025

Gruß aus unserer Küche

Marinierter Thunfisch , Gebackener Reis , Avocado & Rote Zwiebel
Landbrot & Fassbutter

Vorspeisen Variation

Seesaibling „Geräuchert“

mit Kaviar, Variation von der Bunten Bete , Mandarine & Meerrettich

Iberico Filet „Gegrillt“

mit Gurken-Apfelsalat , Jalapenosud , Gebackener Mais & Johannisbeere

Ziegenkäsetarte „Karamellisiert“

mit Birne , Rote Bete , Gewürzsauce & Nuss-Honigriegel

Hauptgerichte zur Wahl

Havel Zanderfilet „Kross auf der Haut gebraten“

mit Rieslingsauce, Petersilienwurzelpüree & Apfel-Sellerieragout

Oder

Kalbsbäckchen „24 Stunden Geschmort“

mit Brunellojus , Rosenkohl , Mohnschupfnudeln & Pflaume

Dessert

Dessert Variation der Strandküche

Haselnuss Parfait , Salzkaramell , Gebackener Apfel , Eis & Hippe

Preis pro Person 89€ / nur Tischweise Bestellbar

Silvester Karte 2025

Vorspeisen

Seesaibling „Geräuchert“

mit Kaviar, Variation von der Bunten Bete , Mandarine & Meerrettich 19

Iberico Filet „Gegrillt“

mit Gurken-Apfelsalat , Jalapenosud , Gebackener Mais & Johannisbeere 19

Ziegenkäsetarte „Karamellisiert“

mit Birne , Rote Bete , Gewürzsauce & Nuss-Honigriegel 18

Hauptgerichte

Havel Zanderfilet „Kross auf der Haut gebraten“

mit Rieslingsauce, Petersilienwurzelpüree & Apfel-Sellerieragout 39

Kalbsbäckchen „24 Stunden Geschmort“

mit Brunellojus , Rosenkohl , Mohnschupfnudeln & Pflaume 39

Schwarzfederhuhn Brust „Supreme“

mit Grüner Pfeffersauce, Petersilienwurzelpüree & Apfel-Sellerieragout 36

Winter Kabeljaufielt „Gegrillt“

mit Beurre blanc , Rosenkohl , Mohnschupfnudeln & Pflaume 36

Trüffel Pasta

mit frischem Trüffel , Edelpilze , Schalotte , Rahm & Parmesan 35

Dessert

Dessert Variation der Strandküche

Haselnuss Parfait , Salzkaramell , Gebackener Apfel , Eis & Hippe 18