



HafenWirtschaft

RESTAURANT in ECKERNFÖRDE

Am Ort 2
24340 Eckernförde
04351-7673110
hafenwirtschaft-eckernfoerde.de
lettmanns.com

Menü: Weihnachten EINS Wir bitten um Vorbestellung

Vorspeisen

Maronensüppchen
mit Zimt und gerösteter Quitte

oder

Gebratener Ziegenkäse
Sanddorn Chutney und marinierten Wildkräutern

Hauptgang

Auf der Haut gebratene Entenbrust mit Jus und Apfelrotkraut dazu Kartoffelklößchen

oder

Störfilet in Speck eingewickelt mit Balsamico linsen und Wurzelgemüse

oder

Rote Beete Risotto mit geröstetem Buchweizen und glaciertem Schwarzkohl

Dessert

Bratapfel vom Holsteiner Cox mit Mandel, Rosinen und Vanillesauce

oder

Softeis mit Spekulatius Crumble und Pflaumenkompott

➤ 52 € pro Person



HafenWirtschaft

RESTAURANT in ECKERNFÖRDE

Am Ort 2
24340 Eckernförde
04351-7673110
hafenwirtschaft-eckernfoerde.de
lettmanns.com

Menü/Buffer: Weihnachten ZWEI

Wir bitten um Vorbestellung

Vorspeisen

In die Mitte vom Tisch:

mariniertes und eingelegtes Gemüse | Rindertatar mit Meerrettich |
Kürbis aus dem Ofen mit Hummus und eingelegten Zwiebeln | Burrata mit Rotebeete Tatar
und Balsamico | Dips und Brot

Hauptgang - Büffet

Rinderschäufelbraten in Jus

und

Seelachs mit Rahmwirsing

und

Gemüsestrudel mit Kräuterschaum

Beilagen – Büffet

Wintergemüse vom Grill | Kartoffelgratin | Salzkartoffeln mit Petersilie und Butter

Dessert

Brownie mit Vanille Mascarpone Creme und Kirschen

oder

Softeis mit Spekulatius Crumble und gerösteter Quitte

- 42,50€ pro Person
(ab 25 Personen buchbar)



HafenWirtschaft

RESTAURANT in ECKERNFÖRDE

Am Ort 2
24340 Eckernförde
04351-7673110
hafenwirtschaft-eckernfoerde.de
lettmanns.com

Menü: Weihnachten DREI
Wir bitten um Vorbestellung

Vorweg

Cappuccino von der Marone

Zwischendrin

Geräucherter Skrei mit Quitten, marinierten Wildkräutern und geröstetem Buchweizen

Hauptgang

Ganze Gans aus dem Ofen am Tisch tranchiert | in die Mitte vom Tisch als kleines Büffet mit Orangen Jus, Rosenkohl, Rotkohl, Klößchen und Salzkartoffeln

Dessert

Bratapfel vom Holsteiner Cox mit Mandel, Rosinen und Vanillesauce

oder

Softeis mit Spekulatius Crumble und Pflaumenkompott

- 62 € pro Person
- unsere Empfehlung: ab 4 Personen