



Die Gastronomie  
im Übersee-Club

*Saisonale Menüs*  
*November & Dezember 2018*

**Menü „Premium“**

*Gebeizter Hirschrücken, Preiselbeervinaigrette, Karotten- Sellerie Salat und Orange*

\*\*\*

*Wildkraftbrühe, Wurzelgemüse und Teigtasche*

\*\*\*

*„Ganz viel Kürbis“*

*Kürbisravioli, Kürbisragoût und Püree, Kürbiskerne und Rauke*

\*\*\*

*Himbeersorbet mit Beeren*

\*\*\*

*Gebratenes Steinbutt Filet, Krustentierschaum auf Lauchrisotto*

\*\*\*

*Bananen - Schokoladenkuchen, Portweinbirnen und Vanille*

€ 109,00 als 6 - Gang - Menü

€ 98,00 als 5 - Gang - Menü ohne Zwischengang

€ 85,00 als 4 - Gang - Menü ohne Zwischengang und Sorbet



Die Gastronomie  
im Übersee-Club

*Menü „Classic“*

*Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind, Waldpilzen, Rauke und Trüffelvinaigrette*

\*\*\*

*Schwarzwurzelcrèmesuppe, Apfel und Rauchfisch*

\*\*\*

*Hirschkalbsrücken gebraten, Kaffeejus, Schupfnudeln, Pastinaken und Preiselbeeren*

\*\*\*

*Norddeutscher Rohmilchkäse*

\*\*\*

*Panna cotta von der Tonkabohne, Orangensalat und Sorbet*

*€ 105,00 als 5 - Gang - Menü  
€ 89,00 als 4 - Gang - Menü ohne Käse*



Die Gastronomie  
im Übersee-Club

### **Menü „Welt“**

*Roh marinierter Wolfsbarsch „Ceviche- Style“, Meeresspargel und Tobiko Kaviar*

\*\*\*

*Fruchtige Curryschaum - Suppe, Zitronengras und Riesengarnele*

\*\*\*

*Glasierte Entenbrust, Teriyaki Sauce, Kürbis und Topinambur*

\*\*\*

*Bananen Muffin, exotische Früchte und Passionsfrucht Sorbet*

*€ 85,00 als 4 – Gang - Menü*

*€ 70,00 Euro als 3 – Gang - Menü ohne Vorspeise*

### **Menü „Weihnachtlich“**

*Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust und Preiselbeer - Vinaigrette*

\*\*\*

*Consommé von der Ente, bunte Knollen und Ravioli*

\*\*\*

*Keule von der Norddeutschen Gans, Apfel - Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelkloß*

\*\*\*

*Crème brûlée von der Tonkabohne, Portwein - Pflaumen und Cassis - Sorbet*

*€ 65,00 als 3-Gang Menü mit Salat*

*€ 70,00 als 3 - Gang Menü mit Suppe*

*€ 78,00 als 4-Gang Menü*



Die Gastronomie  
im Übersee-Club

***Menü „Winter I“***

*Kürbissuppe mit Kräutercroutons*

\*\*\*

*Geschmorter Rinderrücken, Rotweinsauce, Wurzelgemüse und frische Tagliatelle*

\*\*\*

*Panna cotta von der Orange mit marinierten Früchten der Saison*

€ 55,00

***Menü „Winter II“***

*Pastinakencrèmesuppe mit Lachs*

\*\*\*

*Confierte Gänsekeule, Apfel - Rotkohl, Schupfnudeln und Preiselbeeren*

\*\*\*

*Crème brûlée von der Tonkabohne, Portweinbeeren und Sorbet*

€ 49,00