

## Hochzeitsmenue

---

### Zum Empfang

Aufgeschäumte Limettenbutter auf Laugentaller

### Eckernförder Bouillabaisse

mit Ostseelachs, Dorsch, Miesmuschel und Scampi,  
buntem Gemüse, Knoblauch, Pernod und einer Spur Chili

### Holsteiner Anti Pasti

mit weißem und grünem Spargel  
gegrilltem Gemüse der Saison auf  
knackigem Feldsalat, Friedrichskooger Nordseekrabben  
Kieler Holzofenbrot, mediteranes Passader Baguette

Rosa gebratenener Hüftbraten vom Bio Limousin vom  
Lindhof, auf warmen Linsensalat, Schirnauer Sahnegratin, kräftiger Bratenjus

### Dessertauswahl

Warmer Mandelkuchen, Himbeertiramisu, zweierlei Mousse au chocolat  
frische Erdbeeren mit Vanilleespuma

**Preis pro Person 36,00€**



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*