

## Neujahrs-Brunch

Starten Sie mit unserem Langschläfer-Brunch ganz entspannt und lecker in das neue Jahr.

SAMSTAG & SONNTAG 1. & 2. JANUAR

AB 11:00 BIS 14:00 UHR

EUR 34,9



## Gans „to go“

**GEMÜTLICH ZU HAUSE GENIEßEN**

Sehr beliebt ist unsere frisch zubereitete, krosse Gans zum Mitnehmen für vier Personen. Bestellen Sie ab sofort Ihre Gans inklusive Beilagen und schmausen Sie ganz entspannt zu Hause.

Besonders an den Weihnachtstagen empfiehlt sich eine rechtzeitige Bestellung. Ab dem 11.11. bis zum 6.1.2022.

**GANS** für 4 oder 6 Personen 180,0 / 270,0 EUR

BEILAGEN: KARTOFFELKLÖßE, APFELROTKOHL, MARONEN

GANZ  
ENTSPANNT  
ZU HAUSE!  
\* KLASSIKER\*

Schulauer FÄHRHAUS   
Das NEUE *Willkommen Gäste*  
RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN

ÖFFNUNGS  
ZEITEN

**täglich geöffnet ab 11:30 Uhr**  
Montag bis Sonntag  
durchgehend geöffnet bis 22 Uhr

FRÜHSTÜCK

jeden Samstag & Sonntag  
von 9:30 - 11:30 Uhr

ADRESSE

Parnaßstraße 29 | 22880 Wedel

RESERVIERUNG  
& KONTAKT

04103 - 92000  
mail@schulauer-faehrhaus.de

## SILVESTER

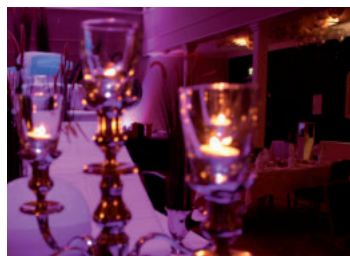
DAS BESTE  
KOMMT ZUM SCHLUSS:

Lassen Sie das alte Jahr mit einem kulinarischen Feuerwerk bei uns im NEUEN Schulauer Fährhaus ausklingen.

Schulauer FÄHRHAUS   
Das NEUE *Willkommen Gäste*  
RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN



feierliches  
4-Gänge  
Menü  
oder Buffet



# GALA-BUFFET

## inkl. Getränken

Liebe Gäste,

wir freuen uns endlich wieder mit Ihnen Silvester zu feiern.  
Bitte beachten Sie, dass wir, wie gewohnt höflichst um Vorkasse bitten. Ihre Tickets können Sie online, auf unserer Webseite, oder bei uns im Restaurant kaufen.  
Alle Gäste benötigen einen 3G Nachweis!

**Ende der Veranstaltung ist um 2:00 Uhr.**

### VORSPEISEN BUFFET

**Austern Station/** frische Fine de claire Austern mit roten Johannisbeeren, Seehasenrogen, Gurken & Meerrettich

### Land und Meer

- Gegrillte Scampi aus der Pfanne mit zweierlei Pesto
- Dreierlei vom Norwegischen Lachs (gebeizt, pochiert & geräuchert )
- Jakobsmuschel mit Wakame-Salat & Sesam
- Gelbflossen Makrele mit Gin gebeizt & Rote Bete
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
- Pastete vom Hirsch an Wildpreiselbeeren
- Perlhuhnbrust auf Chicorée-Orangen-Salat
- Büffelmozzarella auf Tomaten Basilikum Chutney

### DIE HAUPTGÄNGE

- Filet vom weißen Heilbutt auf Safran-Schwarzwurzel, Cashewkerne, Kartoffelstampf, Hagebutte
- Kalbsfilet - Wellington-Style Pastinaken-Creme, Rosenkohl, Buchweizen

### DESSERT BUFFET

- Flambiertes Omelette Surprise
- Mousse au chocolate mit frischer Mango
- Crème Brûlée mit Limetten
- Beeren Grütze mit Bourbon-Vanille Soße

### MITTERNACHTS-IMBISS

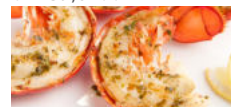
- Berliner
- Käse-Auswahl mit Feigensenf und verschiedenen Brotsorten

### GETRÄNKE

Prosecco zum Empfang, je eine Sorte Weiß- & Rotwein, Krombacher Pilsener vom Fass, FÄHRHAUS Tafelwasser, Softgetränke, Säfte, Filterkaffee & Tee, sowie Mitternachts-Prosecco

FREITAG, 31. EINLASS AB 19:00 UHR ENDE 2:00 UHR

INKL. GETRÄNKE EUR 139,0 P.P.



# 4-GÄNGE MENÜ

## inkl. Getränken

Lassen Sie das alte Jahr mit einem kulinarischen Feuerwerk bei uns ausklingen.

Unser Küchendirektor Franz Jost und seine Crew zaubern ein 4-Gänge Menü für Sie.

Tickets bekommen Sie auch online oder im Restaurant.

### RINDERTATAR

mit Trüffel-Vinaigrette, Gartenkresse & Ziegenkäse

### NORDESEEKRABBen COCKTAIL

mit Zitronen-Mayonnaise, eingelegten Beeten & Kerbel

### GELBSCHWANZ MAKRELE

mit Rotkohl-Mandarinen Salat & Buchweizen

### FILET VOM WEIßEN HEILBUTT

Topinambur, Rosenkohl, Fischjus & Schnittlauch

### FILET VOM KALB

Schwarzwurzel, Rote Bete, schwarzer Knoblauch & Petersilie

### FÄHRHAUS SCHNITTE

Schwarzes Johannisbeer Eis, Maldon-Salz Karamell

### BERLINER

FREITAG, 31. DEZEMBER | EINLASS AB 19:30 UHR

4-GÄNGE-MENÜ BEGINN 20:00 UHR | ENDE 1:00 UHR

INKL. GETRÄNKE (siehe oben)

EUR 115,0