

## Neujahrs-Brunch

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

MONTAG 1. JANUAR

AB 11:00 BIS 14:00 UHR

EUR 45,5



GANZ  
ENTSPANNT  
ZU HAUSE!  
\* KLASSIKER\*

## Gans, Ente & Turkey

GEMÜTLICH ZU HAUSE GENIEßEN

Sehr beliebt ist unsere frisch zubereitete, krosse Gans zum Mitnehmen. 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 7.1.2024.

Wir bieten auch wieder die **Ente** für 2 Personen (78 Euro) und den **Truthahn** für 6 Personen (168 Euro) an

**ENTE** für 2 für 78 EUR

**TRUTHAHN / TURKEY** für 6 für 168 EUR

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

BEILAGEN: KARTOFFELKLÖßE, APFELROTKOHL, SOSSE

Schulauer FÄHRHAUS  
Das NEUE Willkommen heißt

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

BRUNCH

sonntags 10:30 bis 13:30 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 heißt  
RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN



feierliches  
4-Gänge  
Menü  
oder Buffet



# GALA-BUFFET

## inkl. Getränken

In unserer **offenen Show-Küche** bereitet Ihnen die Küchencrew frisch die **Hauptgänge** zu.

Das **Dessert-Buffer** rundet den kulinarischen Jahresausklang ab. Mit unserem DJ feiern Sie ausgelassen auf der anschließenden Party.

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

### VORSPESSEN BUFFET

**Austern Station/** frische Sylter Royal Austern mit Toppings:  
Apfel-Gin Relish, oder Johannisbeere mit Champagner

### Land und Meer

- **gebratene Scampi** aus der Pfanne mit Chimichurri
- **dreierlei vom Norwegischen Lachs**  
(gebeizt, pochiert & geräuchert )
- **Hamburger Rauchfischplatte**  
u.a. mit Heilbutt, Makrele, Sprotte, Schillerlocken
- **marinierte Makrele** auf Wurzel- und Feldsalat
- **Roastbeef rosa gebraten** mit eingelegten Gemüse & hausgemachter Remoulade
- **Hirschrücken gebraten und gebeizt**  
auf Pilz-Salat mit Wildpreiselbeeren
- **ganze geräucherte Pute** mit Waldorfsalat, schwarze Walnuss
- **Wachtelbrust** an Belugalinsen-Chili-Salat
- **Nordseekrabben Tartelette** mit Zitronen Mayonnaise

### DIE HAUPTGÄNGE

- **KALBSFILET**  
Kräuterseitlinge, Kürbis, Grünkohl, Eisgerste
- **WOLFSBARSCHFILET**  
Topinambur, Spinat, Seeigel-Muschel Ragout

### DESSERT BUFFET

- Millefeuille von Schokolade und Orange
- Nougat Mousse mit Amaretto-Äpfeln
- Crème Brûlée
- weiße Schokoladenmousse mit Macarons

### MITTERNACHTS-IMBISS

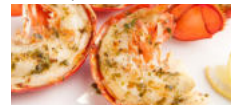
- Berliner
- Käse-Auswahl mit Feigensenf & verschiedenen Brotsorten

### GETRÄNKE

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

SONNTAG, 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.

### FÄHRHAUS TAPAS DELUXE

Fine de Claire Auster mit geeister Gurke und Queller  
Rindertatar mit schwarzer Walnuss und Buchweizen

Tatar von der Gelbschwanz Makrele  
mit Radieschen & Schnittlauch-Mayonnaise

gebeizter Hirschrücken mit Roter Bete und Sanddorn

### FILET VOM WOLFSBARSCH

gebratene Flower Sprouts, Schwarzwurzeln  
& Sauce Soubise

### CREPINETTE VOM KALBSFILET

getrüffelte Kalbsfarce & Champignon Duxelles  
dazu zweierlei vom Sellerie & sautierter wilder Broccoli,  
mit Calvados-Jus

### CHAMPAGNER PARFAIT

Vanille-Mandarine-Sud, Grapefruit-Baiser

### BERLINER

SONNTAG, 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