

Neujahrs-Brunch

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

MITTWOCH 1. JANUAR

AB 11:00 BIS 14:00 UHR

EUR 49,5



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 30.12.24.

Wir bieten auch wieder die **Ente** für 2 Personen (83 Euro) und den **Truthahn** für 6 Personen (177 Euro) an

ENTE für 2 für 83 EUR

TRUTHAHN / TURKEY für 6 für 177 EUR

GANS für 4 oder 6 Personen 190,0 / 285,0 EUR

BEILAGEN: KARTOFFELKLÖßE, APFELROTKOHL, SOSSE

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

BRUNCH

sonntags 10:30 bis 13:30 Uhr

ADRESSE

Parnaßstraße 29 | 22880 Wedel

RESERVIERUNG
& KONTAKT

04103 - 92000

info@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

An unseren **Live Cooking Stationen** bereitet Ihnen unsere 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.

VORSPEISEN BUFFET

- Austern Station Fines de Claires Nr.2 von David Hervé mit Johannisbeere, Schalotten Vinaigrette & Zitrone
- gebratene Scampi aus der Pfanne mit Zitrone & Knoblauch
- Variation vom schottischen Loch Duart Lachs (gebeizt, pochiert, geflämmt & geräuchert)
- Crudo von der Fjordforelle Feldsalat, Granatapfel & Orange
- Roastbeef rosa gegart mit hausgemachtes Essiggemüse
- Rote-Bete-Hummus mit gerösteten Mandeln & gepickelten Beten auf Pilz-Salat mit Wildpreiselbeeren
- Pâté en Croûte vom Hirsch und Kalb mit Sauce Cumberland
- gebratene Wachtelbrust auf Waldorfsalat mit Wachteleiern
- Hamburger Rauchfischplatte u.a. mit geräucherten Heilbutt, Schillerlocke, Makrele & Sprotte
- Variation von der Glückstädter Matjes Manufaktur Plotz mit verschieden Dips

DIE HAUPTGÄNGE

- FILET VOM RIND im Ganzen gebraten mit Trüffeljus
- FILET VOM SEETEUFEL Beurre Blanc mit Verjus
- SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB Trüffel-Schaum
- RISOTTO VON GERSTE, HIRSE UND EMMER VEGAN mit geschmortem Grünkohl & Kürbis

Als Beilagen servieren wir: getrüffelter Rahmwirsing mit Trauben, Sellerie als Creme & gebacken, zweierlei vom Hokkaidokürbis, Rote-Bete-Gemüse

DESSERT BUFFET

- Crème Brûlée mit Vanille und Zitrone
- Brandy Schokoladenmousse mit Honig Rahm
- Mousse von der Weißen Schokolade mit Cassis Sauce
- Champagner Panna Cotta mit roten Traubenkompott
- gebackene und karamellierte Ananas mit Canelés

MITTERNACHTS-IMBISS

- gefüllte Berliner
- Käse-Auswahl mit Trauben, Feigensenf Brot & Brötchen

GETRÄNKE

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

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

INKL. GETRÄNKE EUR 144,0 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

Fines de Claire Auster / Champagner Gelee & Bergamotte
Rindertatar / roten Portwein-Gewürzgelee und Cornichon
gebeizter Müritz Zander / auf Tatar von eingelegter & rehydrierter Steckrübe mit Sanddorn
Rillette von der Fjordforelle /
im Buchweizen-Tartelette mit Forellen Kaviar & Dill

* * *

FILET VOM SEETEUFEL

an Variation von der Roten Bete mit Aromen von Feige, grüner Szechuanpfeffer & rosa Beeren

* * *

FILET VOM RIND IM GANZEN GEGART

mit Trüffel-Demi Glace
glasierte Schwarzwurzel, Topinambur & sautierte Rosenkohlblätter, Haselnuss & Marone

* * *

HONIG-KARAMELL-PARFAIT

geschmorte Quitte, Zitronen-Honig-Sud, Dulce-de-Leche-Mousse & Mandel-Knusper

* * *

GEFÜLLTE BERLINER

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

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

INKL. GETRÄNKE (siehe oben)

EUR 125,0