

Neujahrs-Brunch

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

DONNERSTAG 1. JANUAR

AB 11:00 BIS 14:00 UHR

EUR 49,5



GANZ
ENTSPANNT
ZU HAUSE!
* KLASSIKER*

Gans & Ente to go

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, vor allem an Heiligabend, empfehlen wir eine rechtzeitige Bestellung.

Ab dem 11.11. bis zum 30.12.25.

Natürlich servieren & tranchieren wir Ihnen auch die Gans/Ente bei uns im Haus.

ENTE für 2 für 83 EUR

GANS für 4 oder 6 Personen 198,0 / 297,0 EUR

BEILAGEN: KARTOFFELKLÖßE, APFELROTKOHL, SOSSE

Schulauer FÄHRHAUS

Das NEUE

Willkommen Ahoi

RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN

ÖFFNUNGS
ZEITEN

täglich geöffnet ab 12:00 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-faehrrhaus.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 Ahoi
RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN



feierliches
4-Gänge
Menü
oder Buffet



GALA-BUFFET

inkl. Getränken

In unseren **offenen SHOW-KÜCHE** bereitet Ihnen unsere Küchencrew frisch die **Hauptgänge** zu.

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

Ende der Veranstaltung ist um 2:00 Uhr.

VORSPEISEN

- **AUSTERN STATION** Fines de Claires Nr.2 von David Hervé mit Johannisbeere, Schalotten Vinaigrette & Zitrone
- **SUSHI STATION**
frisch zubereitete Sushi Spezialitäten
u.a. Tekka Maki, California Roll, Sake Nigiri, Tofu Sushi Rolle
- **KLASSISCHEN VORSPEISEN**
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
Serrano-Schinken mit Melone
Büffel-Mozzarella mit Basilikum Pesto und Oliven
Variation vom norwegischem Lachs
(gebeizt, geflämmt, pochiert & geräuchert)
Variation von der Avocado (mariniert, gebacken & gegrillt)

DIE HAUPTGÄNGE AUS UNSERE SHOW-KÜCHE

- **FILET VOM RIND** mit Trüffeljus,
Kartoffelstampf, geröstete Schwarzwurzel & Kohlröschen
- **FILET VOM THUNFISCH** Pakchoi, Sesam, Reiswaffel
- **GEBRATENE WACHTELBRUST MIT ROTGARNELE**
auf Kürbis Risotto
- **GEBRATENE SHITAKE-PILZE VEGAN**
auf Kichererbsen-Kürbis-Ragout mit Waldpilz-Pesto

DESSERT BUFFET

- Crème Brûlée mit Orangen und Vanille
- Brandy Schokoladenmousse mit Honig Rahm
- Marc-de-Champagne-Schnitte mit feinem Biskuit
- gebackene und karamellisierte 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

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

INKL. GETRÄNKE

EUR 149,0 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 online oder im Restaurant.

WACHTEL & ROTGARNELE

Variation von der Schwarzwurzel,
Krustentierschaum, Fichte

THUNFISCH TATAKI“STYLE“

Sellerie-Miso, Buckweizen, Bronzefenchel, Trüffel-Dashi

FILET VOM RIND AN WACHOLDER JUS

Kartoffel Millefeu, Möhren-Knoblauch-Topping,
mit Honig & Sanddorn glasierte Möhre

MARC DE CHAMPAGNER SCHNITTE

mit feinem Biskuit
Traube & Weißes Schokoladen-Vanille Parfait

GEFÜLLTE BERLINER

MITTWOCH 31. DEZEMBER! EINLASS AB 19:30 UHR

4-GÄNGE-MENÜ BEGINN 20:00 UHR | ENDE 00:30 UHR

INKL. GETRÄNKE (siehe oben)

EUR 129,0