



Schulauer FÄHRHAUS



53° 32' 45" N | 9° 47' 30" E

WEIHNACHTS BRUNCH



25. & 26. DEZEMBER



**09:30–12:00 Uhr
oder
13:00–15:00 Uhr**



54,50 € pro Person

UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET

Brot & Brötchen | Croissants & süßes Gebäck
Butter & Aufstriche | Wurst- & Käsespezialitäten
Räucherfisch | Joghurt & Müsli | frisches Obst
Pancakes | Frühstücksklassiker

EIERSTATION & EGGS BENEDICT

„Klassik“ – Hollandaise | Bacon | Brioche
„Veggie“ – Hollandaise | Avocado | Brioche
„Royale“ – Hollandaise | Flammkuchen | Brioche
Rührei nach Wunsch Natur oder mit Tomate, Käse,
Schnittlauch oder Putenbrust
gekochte Eier | Spiegeleier | Rostbratwürste | Bacon

GETRÄNKE INKLUSIVE

Filterkaffee | Tee | heiße Schokolade
Apfel- & Orangensaft
Fährhaus-Tafelwasser

FESTLICHE SPEZIALITÄTEN

UNSER LECKERES & REICHHALTIGES FRÜHSTÜCK-BUFFET ERWEITERN WIR UM:

Gebeizter Lachs „Glögg“

Dill-Senf-Creme | Orange | Wacholder

Rosa Roastbeef mit Remoulade

eingelegte Schalotten | knusprige Kapern

Matjes „Weihnachtsgarten“

Matjes | Rote Bete | Apfel | Senfsaat | Dillöl

Nordseekrabben-Skagen auf Kartoffelrösti

Zitrone | Meerrettich

Gebackener Sellerie mit Pilz und Johannisbeere

Haselnuss | Liebsteckel

Wildfleisch mit Roggen und Preiselbeere

Rosa Hirschrücken | Rehfrickadelle | Meerrettich

Burrata winterlich interpretiert

Burrata | Ofenkürbis | Mandarine

Vitello Tonnato winterlich

Rosa Kalb | Thunfischsauce | Rübchen

Gebackene Bete

Sesam | Orange | Togarashi | Dill

HAUPTGÄNGE

GLASIERTE ENTENKEULE | Mandarinen-Gewürzjus | Szechuanpfeffer

KABELJAU UNTER SENFKRUSTE | GESCHMORTER LAUCH | VADOUVAN-SAFRANSAUCE | SCHNITTLAUCHÖL

IM GANZEN GEBACKENER BLUMENKOHL (VEGAN)

ROSMARIN-JOHANNISBEER-LACK | SELLERIECREME | GEBRATENE PILZE | HASELNUSS | VEGANE JUS

BEILAGEN

RÖSTKARTOFFELN | ZITRONE | THYMIAN

KARTOFFELKLÖßE | BRÖSELBUTTER

GEWÜRZREIS | DATTEL | GERÖSTETE NÜSSE | ZITRONE

GESCHMORTER APFEL-ROTKOHL

MÖHRE | STERNANIS | INGWER | ORANGE



DESSERT

VANILLEKIPFERL-CREME | BRATAPFEL | HASELNUSS

VEGANE SCHOKOLADENTARTE | SAUERKIRSCH | KAKAONIBS

WINTERLICHE ROTE GRÜTZE | GEWÜRZE | VANILLESAUCE

FRISCHE ZIMTWAFFELN | WARME KIRSCHEN | VANILLESAUCE

KINDERBUFFET

KLEINE PUTENSCHNITZEL

KIBBELINGE VOM FISCHFILET

POMMES FRITES

FUSSILI MIT MILDER TOMATENSAUCE

ERBSEN UND MÖHREN IN BUTTER

FESTLICH

Genießen Sie

gemeinsame

Weihnachtsmomente

an der Elbe

WEIHNACHTEN À LA CARTE

25. & 26. DEZEMBER · 11:30–13:30 UHR · 14:00–16:00 UHR · ABENDS AB 17:00 UHR

FÄHRHAUS-KLASSIKER & AUSGEWÄHLTE WEIHNACHTSGERICHTE

GANZE GANS AM TISCH TRANCHIERT

11.11.–30.12.2026 · AB 4 PERSONEN · 49,50 € P. P. INKL. BEILAGEN · NUR AUF VORBESTELLUNG