

Schulauer FÄHRHAUS



1864 1939

31. Dezember
SILVESTER

2

0

2

6/7



BEGINN

19:00

ENDE

02:00



PREIS PRO PERSON

155 €

Sekt, Wein, Bier
aller Softgetränke

Reservierung

Telefon: 04103 9200-0
oder online

SILVESTER IM SCHULAUER FÄHRHAUS

KULINARISCHER GENUSSMARKT
Auf unserer Terrasse und in der Showküche

DER AUFTAKT auf der Terrasse

AUSTERN & SEAFOOD

Austernbar
Sauce Mignonette | Dillöl | Zitrone
Hausgebeizter Fjordlachs
Dill | Buttermilch | Senfsaat
Hamachi Crudo
Zitronen-Soja Marinade | Gurke | Sesam
Krabben-Cocktail
Cocktailsauce | Staudensellerie | Apfel

SPEZIALITÄTEN VOM LAND

Rosa Roastbeef
getrüffelte Mayonnaise | Kresse zum selber pflücken
Iberico Schinken
Pur aufgeschnitten | Melonensalsa
Wildterrine
Preiselbeere | Pickles
Vittello Tonnato vom Kalb
Thunfischsauce | Zitrone | Kapern

FRISCH ZUBEREITET

Gambas aus der Pfanne
Zitrone | Knoblauch

Flammlachs
Wacholder Rub

Champignons aus der Pfanne
Madeira | Perlwiebel | Rosmarin

LIVE-COOKING auf der Terrasse

JAKOBSMUSCHEL

aus der Pfanne

Wählen Sie Ihre Begleitung:

Nordisch Nussbutter | Dill | Forellenkaviar

Französisch Champagner-Beurre-Blanc | Trüffel

International Yuzu | Ponzu | Sesam

TAGLIOLINI

aus dem Parmesanlaib

Wählen Sie Ihre Sauce:

Nordisch Krabbenrahm | Dill

Französisch Trüffelrahm | Schnittlauch

Vegetarisch Pilzrahm | Buchenpilze

AUS DER SHOWKÜCHE

FISCH

Filet vom Steinbutt
Champagner-Beurre-blanc

FLEISCH

im ganze gebratene Kalbsfilets
Zitronen-Wacholder-Jus

VEGETARISCH

Glasierter ganzer Blumenkohl
Haselnuss | Madeira-Gemüsejus

WINTERGEMÜSE & BEILAGEN

sautierte Rosenkohlblätter mit Buchweizen | Schwarzwurzel In Sake glasierte
getrüffelter Sellerie als Creme und im ganzen gebacken
Pommes à la boulangère mit Schmorröstzwiebel, Pilzfond, Thymian

PÂTISSERIE & EISSTATION

Zitronen-Baiser
Tartelette

New York
Cheesecake

Tonka & Birne

Passionsfrucht
& Kokos

Eisstation
in der Showküche

UM MITTERNACHT

Gefüllte Berliner

Käse vom Brett
von der Maison Kober

Trauben & Früchtebrot



Schulauer FÄHRHAUS



□ □

Paris – Kopenhagen

Zum Jahresausklang nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise von Paris nach Kopenhagen.
Französische Eleganz trifft auf Nordische Klarheit.
Ein Menü zwischen zwei kulinarischen Welten.

Sekt & Austernbar zum Auftakt des Abends

4 -Gang Silvester-Menü

Kaisergranat

Blumenkohl | Bisque | Kaviar



Steinbutt

leicht gebeizt -> bei 50° gebacken -> mit Wacholder-Miso abgeflämmt
Nordseekrabbe | Topinambur | Miesmuschel-Nage | Liebstöckel-Öl



Crépinette vom Kalbsfilet

Pommes Anna | Lauch | Vin Jaune Jus



Marc de Champagne

Schnitte mit feinem Biskuit
Sauerrahm Parfait | Sandodorn | Weiße Schokoladen-Hafer Crumble



31. Dezember / S e e r 2026



Beginn
19:30

Ende
00:30



Preis pro Person
135€
Sekt, Wein, Bier
aller Softgetränke

Reservierung
Telefon: 04103 9200-0
oder online



Q18
LE VDE
D S E E S L E R Q S R STR S S E 2 22 O EDEL
I S L E R E R S D E . S L E R E R S D E

