

Silvester 2025

Herzlich willkommen in der Meerestochter!

Wir bedanken uns herzlich dafür, dass Sie in diesem Jahr unser Gast waren
und freuen uns auf einen festlichen Abend zum Jahreswechsel.

Menü

Gruß aus der Meerestochter

Rote Bete-Blini mit Isländischen Räucherlachs
Meerrettich-Creme / marinierte Zwiebeln / Kapern

Safran Schaumsuppe
mit Black Tiger Garnele aus den Mangroven

Himbeer-Sorbet / Prosecco / Melisse

Lammrücken mit Rosmarin-Pistazienkruste
Kartoffel-Pastinaken-Stampf / Jus

oder

“Loup de Mer“ (Wolfsbarschfilet)

Mediterranes Gemüse

Karamell Parfait auf Erdnuss-Schokoladenboden
mit Erdnuss-Karamell-Hippen

5 Gänge Preis pro Person 135 €

Einen guten Rutsch wünschen Ihnen

Detlef und Ursula Manke & das gesamte Meerestochter Team

Küche: unter der Leitung von Stefan Konietzka, Nicole, Eugen, Colin und Salina

Service: unter der Leitung von Daniel Manke, Nadine, Celine, und Dima

