



Lieber Gast,

wir freuen uns dass sie sich dafür entschieden haben Ihr Fest bei uns im Hause zu verbringen.

Wir haben für Sie einige Menüvorschläge und die dazu gehörigen Weinvorschläge vorbereitet.

Bei einer Veranstaltung ab 10 Personen möchten wir Sie darum bitten, dass Sie sich für maximal 2 von unseren Menüs und die jeweiligen Rot- und Weißweine entscheiden.

Selbstverständlich können Sie sich auch aus mehreren Menüs Ihr „eigenes“ zusammenstellen.

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen feierliche und genussreiche Stunden im Marlin verbringen zu dürfen.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungswünsche und Fragen jederzeit unter der Rufnummer 040/30850040 an.

Unser Haus ist täglich durchgehend geöffnet.

Ihre Ansprechpartner: Michael Wollenberg: 0170-4720539
Dirk Siedentop:0175-1621777

In der Hoffnung bald von Ihnen zu hören, verbleiben wir,

mit freundlichen Grüßen

Michael Wollenberg & Dirk Siedentop
Restaurant Marlin

Marlin Menüvorschläge

Herbst/Winter 2018/19

Menü 1

Taschenkrebssüppchen
mit Basilikum und altem Portwein

Gänsekeule „Hamburger Art“ (gekocht)
in Rosinensauce auf Apfelrotkohl
mit Selleriepüree, Kronsbeeren und Kartoffelkloß

oder

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Weinkraut mit Kürbis & Schnittlauchsauce

Geeister Marillenknödel
mit Orangenkompott und Vanillesauce

Pro Person € 35,00

Menü 2

Süppchen vom Muskatkürbis
mit gebratener Jacobsmuschel und Kernöl

Filet vom Husumer Mastochsen
auf Vichy-Möhren mit Kartoffelauflauf und Thymianjus

oder

Seeteufel Steak vom Grill
auf Kartoffel-Knusperpüree,
Steckrübengemüse & Sternanissauce

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Nougat und Sauerkirschen

Pro Person € 44,00

Menü 3

Maronensamtsüppchen
mit schwarzem Trüffel

Krosse Holsteiner Hafermastgans
Rotkohl, Selleriepüree, Rosenkohl in Speck, Kronsbeeren,
gefüllter Bratapfel & handgeriebenen Kartoffelkloß

oder

Thunfischfilet in Sesamkruste-rare gebraten
Teriyakisauce, Wokgemüse & Wasabi-Kartoffelpüree

Zwetschgenknödel
Vanillesauce und Rahmeis

Pro Person € 44,00

Menü 4

Nordische Bouillabaisse

mit reicher Einlage Sauce Rouille, Würzbrot

Schwertfischsteak

mit Blackened- Pepper, Marlin Wok-Gemüse und Wasabi-Püree

Warmer Grießknödel

auf Blaubeeren mit Vanilleeis

Pro Person € 42,00

Menü 5

„Sylter Fischsuppe“

mit Jakobsmuscheln, Garnelen,

Holsteiner Rehrücken am Tisch tranchiert

mit Wachholderrahmsauce, Cassis-Rhabarber, Rotkohl und Selleriepüree,
hausgemachte Kartoffelknödel und Mandelbällchen

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Nougat und Sauerkirschen

Pro Person € 52,00

Menü 6

Feldsalat mit gebratener Entenleber,

glasierte Apfelspalten, Speck und Croutons

Süppchen vom Muskatkürbis

mit gebratener Jakobsmuschel und Kernöl

Filet vom Husumer Mastochsen

auf Vichy-Möhren mit Kartoffelauflauf und Thymianjus

Zwetschgenknödel

mit Vanillesauce und Zimteis

Pro Person € 59,00

Menü 7

Taschenkrebssüppchen

mit Basilikum und altem Portwein

½ Hummer gegrillt

auf Kartoffelpüree mit schwarzen Trüffel und Basilikum

Gekochter Nordsee-Steinbutt

mit Sahne-Meerrettich, zerlassener Butter, neue Kartoffeln, Gurkensalat

Frische Himbeeren

auf Vanillesauce mit süßem Schlagrahm

Pro Person € 89,00

Marlin Weihnachtsspecials

„Original Krosser Mecklenburger Schweinerippenbraten“

Gefüllter Mecklenburger Rippenbraten mit trocken Pflaumen und Äpfeln, Dunkelbiersauce, Johannisbeerrotkohl, hausgemachte Kartoffelknödel

Dazu frisch gezapftes Holsten Pilsener vom Fass und eisgekühlter Helbing Kümmel für hinterher. Mineralwasser und Kaffee.

Pro Person für 3 Stunden: 25,00 €

„Grünkohlessen satt“

Holsteiner Grünkohl mit geräucherter Schweinebacke, Kassler aus dem Rauch, kleine Frischlingskochwürste und karamellisierte neue Kartoffeln.

Dazu frisch gezapftes Holsten Pilsener vom Fass und eisgekühlter Helbing Kümmel für hinterher. Mineralwasser und Kaffee.

Pro Person für 3 Stunden: 35,00 €

„Hamburger Eisbeinessen“

Gepökeltes Vordereisbein vom Holsteiner Landschwein dazu grünes Erbsenpüree mit Speckstippe, frisches Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln.

Dazu frisch gezapftes Holsten Pilsener vom Fass und eisgekühlter Oldesloer Korn für hinterher. Mineralwasser und Kaffee.

Pro Person für 3 Stunden: 36,00 €

„Krosse Weihnachtsenten satt“

Krosse Holsteiner Weihnachtsente mit Bratensauce dazu reichen wir Apfelkompott mit Rosinen, Kronsbeeren in Cassis, hausgemachter Johannisbeerrotkohl, Rosenkohl in Speck, Selleriepüree und handgeriebene Kartoffelklöße.

Dazu Rotwein, Mineralwasser und Kaffee.

Pro Person für 3 Stunden: 50,00 €

„Gänseessen satt“

Krosse Oldenburger Weihnachtsgans in eigenem Saft, Marzipanbratapfel, Kronsbeeren in Cassis, hausgemachter Johannisbeerrotkohl, Rosenkohl in Speck, Selleriepüree, karamellisierte Maronen und handgeriebene Kartoffelklöße.

Dazu Rotwein, Mineralwasser und Kaffee.

Pro Person für 3 Stunden: 55,00 €

**Diese Pauschalen bieten wir ausschließlich ab 10 Personen
in der Zeit von 15:00-18:00 Uhr an.**

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungswünsche und Fragen jederzeit unter der Rufnummer **040/30850040** an. Unser Haus ist täglich durchgehend geöffnet.

Ihre Ansprechpartner:

Michael Wollenberg: 0170-4720539 & Dirk Siedentop: 0175-1621777

In der Hoffnung bald von Ihnen zu hören,
Verbleiben wir, mit freundlichen Grüßen

Michael Wollenberg & Dirk Siedentop