



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

Menüvorschläge 2019

Menü 1

Tafelspitz Consommé

Wurzelgemüse / Tatar / Meerrettich

Seemanns Labskaus

Spiegelei / Gabelrollmops / Rote Beete

Sylter Rote Grütze

Vanillesauce / Eis

€ 29,00

Menü 2

Aufgeschlagenes Kohlrabi-Süppchen

Räucherlachs

Gedünstetes Filet vom Angeldorsch

Senfsaatsauce / Schmorgurken / Dillkartoffeln

Lauwarme Birnen-Tarte

Vanillesauce / Walnuss Eis

€ 33,00

Menü 3

Kartoffelrahmsüppchen

geräucherter Ostseeaal / Croutons

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Balsamico Linsen / Kartoffeln / weißer Balsamschaum

Geeister Marillenknödel

Aprikosenragout / Schlagrahm

€ 35,00

Menü 4

Blumenkohlsüppchen

Flusskrebs / Croutons

Klassisches Wiener Schnitzel

Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Gurken-Rahmsalat

Sylter Rote Grütze

Vanillesauce / Eis

€ 36,00

Menü 5

Hummerbisque

Basilikum

Teriyaki vom Label Rouge Lachs

Kartoffel-Wasabipüree / Gemüse aus dem Wok

Meerrettich-Ingwersauce

Crème brûlée von der Tahiti Vanille

Nuss-Nougateis

€ 39,00

Menü 6

Spicy Tatar vom Yellowfin Thunfisch

Avocadocreme / Knuspersalat

Gebratenes Filet vom Loup de Mer

Blutwurst / Stampfkartoffeln / Paprikamarinade / schwarze Oliven

Geeister Marillenknödel

Aprikosenragout / Schlagrahm

€ 39,00

Menü 7

Salat von Meeresfrüchten

Sankt Jakobsmuscheln / kleine Tintenfische

Algenspitzen / Koriandervinaigrette

Gebratenes Heilbuttfilet

Zitronenveloute / Kürbis / Gnocchi

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Kaffee-Banane / Tonkabohnen Eis

€ 44,00

Menü 8

Zitronengras Süsschen

gebratene Jakobsmuscheln

Tournedo vom Husumer Weideochsen – 180g-

Ochsenmark / Rahmwirsing / Kartoffelkräpfen / Trüffeljus

Frischer Obstsalat

Vanillesauce / Schlagrahm

€ 46,00

Menü 9

Lauwarmer Hummer

Exotische Früchte / Honig-Chilisauce

Schottischer Label Rouge Lachs aus der Orangen Beize

Kartoffelschaum / Kerbel

Kotelette vom Heilbutt

Meeresfrüchte-Risotto / Safran

Crème brûlée von der Tahiti Vanille

Nuss-Nougateis

€ 59,00

Menü 10

Sashimi vom Label Rouge Lachs & Yellowfine Tuna

Soja / eingelegter Ingwer / Wasabi Zuckerschoten

Tafelspitz Consommé

Wurzelgemüse / Tatar / Meerrettich

Gegrillter Langusten Schwanz

Mittelmeergemüse / Rucolarisotto / Olivenjus

Frische Himbeeren

Vanilleeis / Schlagrahm

€ 69,00

Menü 11

Salat von Meeresfrüchten

Sankt Jakobsmuscheln / kleine Tintenfische
Algenspitzen / Koriandervinaigrette

Asiatische Garnelen Variation

Honig Chilisauce / Chinakohl
gebratener Sushireis / Koriander / Zitronengras

Zweierlei vom Husumer Weiderind

Rosa gebratenes Filet / geschmorte Ochsenbacke / Trüffeljus /
Portwein-Schalotte / Sellerie-Mousseline / Spitzkohlköpfchen / Möhren

Kaiserschmarrn

Rum-Rosinen / Mandel-Parfait

€ 79,00

Menü 12

Zitronengras Süppchen

gebratene Jakobsmuscheln

Frikassee von Kanadischem Hummer

Kartoffelmousseline / feines Gemüse / Krustentierschaum

Nordsee-Seezunge

zerlassene Butter / Blattspinat / Kartoffeln / Gurken-Rahmsalat

Frische Bickbeeren

Vanillesauce / Schlagrahm

€ 89,00

Menü 13

Hummer Termidor mal anders

Gemüse / Buchen Pilze /

Hollandaise / alter Parmesan / Champagner-Risotto

Filet vom Nordsee Steinbutt

Semmelbutter / Kartoffelcreme

Zweierlei vom Husumer Weiderind

Rosa gebratenes Filet / geschmorte Ochsenbacke / Trüffeljus /

Portwein-Schalotte / Sellerie-Mousseline / Spitzkohlköpfchen / Möhren

Pralinen-Halbgefrorenes / Geeister Schokotrüffel

Passionsfrucht

€ 89,00