

Wenn Ihr nicht zum Hummer kommen könnt – dann kommt der Hummer eben zu Euch

Jedes Jahr im Februar finden unsere mittlerweile bekannten Hummertage statt.

Aufgrund der aktuellen Lage ist es nicht möglich im Restaurant zu essen.

Daher haben wir uns entschlossen, für alle Hummerfreunde unser diesjähriges
„Hummermenü to go“ anzubieten.

Die ersten Hummer gab es an Silvester und fanden große Begeisterung.

Deßhalb finden am Wochenende vom **26.- 28.02.2021** unsere diesjährigen

Hummertage statt.

Bitte habt Verständnis, daß dieses Event nur mit

Vorbestellung bis zum 21.02.2021

stattfinden kann.

Und hier das diesjährige 3-Gänge-Menü:

Cocktail von Hummer, Scampi und Eismeergarnele,
mariniert mit Limette, Basilikum und Olivenöl
(fertig angerichtet und garniert)



Hummerrahmsuppe mit Birne und Pfefferminze
(lauwarm verpackt und Einlage extra)



½ Hummer aus dem Wurzelsud mit frischem Blattspinat, feinen Gemüsenudeln,
Champagnersauce und brauner Butter
(fertig geknackt und komplett Anleitung zum Erwärmen)

Dazu unser beliebtes hausgebackenes Kartoffel-Baguette mit Kalamata-Oliven oder natur

Menüpreis: 49 €

und für alle die keinen Hummer mögen, bieten wir zusätzlich ein Fisch- und ein
Fleischgericht an diesem Wochenende an.

Wir freuen uns darauf...

Katharina & Claus

