



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

## MENUE 1

€ 34,50

Consommée von Strauchtomaten mit Fiorelli.

Medaillons vom Schweinefilet, im Mantel von Serrano-Schinken gebraten,  
frisches Marktgemüse und Pommes Dauphine.

Mascarpone-Kirsch-Crème mit Schattenmorellen.

## MENUE 2

€ 41,50

Bärlauchsüppchen mit geräuchertem Heilbutt.

Kalbssteak mit Morchelrahm, hausgemachten Spätzle und Salat der Saison.

Panacottacrème und Crème Brûlée, in Gläsern serviert.

## MENUE 3

€ 38,00

Tomaten-Mozzarella-Terrine mit rotem Pesto, Zitronen-Vinaigrette  
und gerösteten Pinienkernen.

Involtini vom Kalb mit Salbei, luftgetrocknetem Schinken,

Rotweinjus und La Ratte Kartoffeln.

Champagner-Limetten-Crème.

## MENUE 4

€ 41,00

Satéspieße mit Erdnuss-Sauce auf Asiatischem Glasnudelsalat.

Steak vom Sashimi-Thunfisch, mit Pfeffer und Sesam gebraten,

Pak Choi Gemüse und Wasabi-Kartoffel-Püree.

Mango-Chili-Mousse auf Kiwi-Ananas-Salat.



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

## MENUE 5

€ 45,00

Crèmesüppchen von Zitronengras und Paprika mit Garnelenspieß.

Filet vom Argentinischen Rinderfilet, Sauce Bearnaise, grünem Spargel und Pariser Kartoffeln.

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Erdbeer-Carpacchio.

## MENUE 6

€ 44,00

Variation vom Graved und vom Räucherlachs auf Reibekuchen.

Duett vom Kalbsfilet und von geschmorten Bäckchen, frisches Marktgemüse und Trüffelpüree.

Halbgefrorenes Kaffee-Soufflé mit Mandeln.

## MENUE 7

€ 39,50

Kräftiger Ziegenkäse, warm serviert, mit Rosmarin-Honig und Salatbouquet.

Zür'cher Geschnetzeltes, Streifen vom Kalbsfilet und braune Champignons in leichter Cognacrahm, frisch geriebenes Kartoffelrösti und Salat der Saison.

Duett von Mango- und Zitronensorbet mit frischem Obst.

## MENUE 8

€ 48,00

Frische Gartensalate mit Balsamico-Dressing und drei gebratenen Scampi mit Aioli.

Lammrücken unter der Kräuterkruste, Ratatouille von frischem Gemüse, Gratinkartoffeln.

Gebackenes Schokoladeneis im Marzipanmantel mit beschwipsten Kirschen.



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

## MENUE 9

€ 35,00

Ochschwanzsuppe mit hausgemachten Chesterstangen.

Kalbsbraten mit Steinpilzrahm, Karotten-Lauch-Gemüse und Heidekartoffeln.

Griesflammerie mit Himbeermark.

---

## WEITERE SUPPEN

STEINPILZ-CRÈME-SÜPPCHEN  
mit Wildklößchen

€ 8,50

KRESSESCHAUMSÜPPCHEN  
mit Buttercroutons

€ 7,00

WILDKRAFTBRÜHE  
mit Pistazienklößchen

€ 9,50

PASSIERTE KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE  
mit Büsumer Krabben

€ 9,00

## ZWISCHENGÄNGE UND VORSPEISEN

JACOBSMUSCHELN  
unter der Blätterteighaube

€ 12,50

TRANCHEN VON DER BARBARIE-ENTENBRUST  
auf süß-saurem Linsensalat

€ 13,50



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

WARME QUICHE LORRAINE mit Graved Lachs und Kräuterdip	€ 9,50
GEGRILLTES FILET VON DER DORADE Zuccchini-Aubergine-Carpacchio	€ 14,80
CARPACCHIO VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET mit Parmesano	€ 13,50
VITELLO TONNATO mit Thunfisch-Kapern-Sauce	€ 11,50
HAUPTGÄNGE	
MEDAILLONS VOM KALBSFILET mit Pilzrahmsauce, Kaiserschoten und Gratin	€ 21,80
SCHWEINEFILET, IM GANZEN GEBRATEN mit Blattspinat gefüllt, pikante Pasta	€ 17,50
HINTERHAXE VOM WEIDELAMM Princessbohnen mit Speck und Zwiebeln so wie Rosmarinkartoffeln	€ 19,80
MAISPOULARDENBRUST auf geschmortem Paprika Polenta	€ 18,50
MÄRKISCHER WILDSCHWEINRÜCKEN auf Wacholderrahm Speckrosenkohl und Schupfnudeln	€ 21,50



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN € 25,00  
auf Calvadosrahm mit Apfelperlen, Apfelrotkohl  
und hausgemachte Rote-Bete- Spätzle

VEGETARISCH  
TRILOGIE VON GEFÜLLTEN GNOCCHI € 14,50  
auf gelber Paprikasauce

FRISCHE PASTA € 13,50  
mit mediterranem Gemüseragout mit Chili und Knoblauch

GEMÜSESTRUDEL MIT 7-KRÄUTER-SAUCE € 13,50  
und kräftigem Käse überbacken

## WEITERE VEGANE IDEEN

### VORWEG

- Tomaten Paprika Cocktail
- Carpaccio von Papaya und Avocado an Ruccolakrone
- Gemischter Salat angemacht mit Essigessenz und feinem Öl

### HAUPTGANG

- Pastanest gefüllt mit einer Spinat-Erdnusssauce
- Dinkelnudeln mit asiatischem Wokgemüse und Kokosmilch
- Gemüsepaella verfeinert mit Knoblauch, Paprika und vielen weiteren Gemüsearten
- Ratatouille nach traditioneller Heyraud´s Art an Jasminreis

Alt Gatow 23, 14089 Berlin, Tel. 030. 36 99 16 48  
[www.kapitaenskajuete.de](http://www.kapitaenskajuete.de)

Hochzeitsmappe Seite 5 von 6



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

## DESSERT

- Obstsalat mit Fruchtspiegel
- Großmutter's Apfelmus
- Bananencanapees im Schokomantel

Selbstverständlich können Sie die Menüs und Buffets auch untereinander mischen. Bitte beachten Sie, dass sich der Preis des Menüs oder Buffets gegebenenfalls ändern kann.

Alt Gatow 23, 14089 Berlin, Tel. 030. 36 99 16 48  
[www.kapitaenskajuete.de](http://www.kapitaenskajuete.de)

Hochzeitsmappe Seite 6 von 6