



Lieber Guest,

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 dazugehörigen Weinvorvorschläge 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

## Winter / Frühjahr 2020

### Menü 1

Taschenkrebsküppchen  
mit Basilikum und altem Portwein

\*\*\*

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

oder

Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Weinkraut mit Kürbis & Schnittlauchsauce

\*\*\*

Geeister Marillenknödel  
mit Orangenkompost und Vanillesauce

Pro Person € 38,00

### Menü 2

Süppchen vom Muskatkürbis  
mit gebratener Jacobsmuschel und Kernöl

\*\*\*

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

oder

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

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Nougat und Sauerkirschen

Pro Person € 46,00

### Menü 3

Maronensamtsküppchen  
mit schwarzem Trüffel

\*\*\*

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

oder

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

\*\*\*

Zwetschgenknödel  
Vanillesauce und Rahmeis

Pro Person € 58,00

## 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 € 46,00

## 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 € 54,00

## Menü 6

Feldsalat mit gebratener Entenleber,  
glasierte Apfelspalten, Speck und Croutons  
\*\*\*

Süppchen vom Muskatkürbis  
mit gebratener Jacobsmuschel und Kernöl  
\*\*\*

Filet vom Husumer Mastochsen  
auf Vichy-Möhren mit Kartoffelauf und Thymianjus  
\*\*\*

Zwetschgenknödel  
mit Vanillesauce und Zimteis

Pro Person € 62,00

## Menü 7

Taschenkrebsküppchen  
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