

HERBST & WINTER 2018

KULINARISCHE

Momente



HOTEL
KIELER YACHT CLUB



LASSEN SIE SICH

*kulinarisch von uns verführen,
wenn die Tage langsam kürzer werden und
sich schon früh die Lichter auf der Kieler
Förde spiegeln. Denn dann locken herbstliche
Aromen und winterliche Genüsse in das
Restaurant des Hotel Kieler Yacht Club.*

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Christoph Dittmer, Gastgeber

SEPTEMBER



PILZ-DELIKATESSEN

Im September verwöhnen wir Sie mit einer Waldpilzcrèmesuppe mit Rosmarin-Polentawürfeln für € 9,00 oder mit karamellisier-tem Schweinebauch mit eingelegten Pilzen, Rotweinschalotten und Sellerie-Kartoffelcrème zum Preis von € 22,00. Probieren sollten Sie ebenso das gegrillte Kalbskotelett mit gebratenen Pilzen und hausgemachtem Estragon-Naanbrot für € 25,00.

OKTOBER

HERBST-MENÜ

UNSER SAISONALES 3-GANG-MENÜ IM OKTOBER

HOKKAIDO KÜRBISSUPPE

Kernöl / hausgeräucherte Entenbrust

ZWEIERLEI VOM REH

Rüben-Malheur / Preiselbeerjus / Kürbiscrème

GEBRATENES VANILLEEIS

Zwetschgenknödel / Kernöl-Espuma

€ 39,00 pro Person

NOVEMBER



MARTINGANS AM 11.11.2018

Hochsaison für die klassische Martinsgans – reservieren Sie am besten sofort für den 11. November. Wir servieren eine ganze Bokelholmer Freilandgans, am Tisch tranchiert, mit Orangen-Jus, Feigen-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen. Eine herzhaft-köstliche Gaumenfreude!

€ 119,00 für 4 Personen

inkl. einer Flasche Rotwein nach Empfehlung des Hauses



WEIHNACHTEN

BRUNCH, DINNER & GÄNSE-EXPRESS

Am 1. und 2. Weihnachtstag können Sie bei unserem Weihnachtsbrunch und einem 4-Gang-Dinner feiern. Wer die Feiertage lieber zu Hause im Kreise seiner Lieben verbringt, kann für € 95,00 unseren Gänse-Express buchen und sich die Bokelholmer Freilandgans für 4 Personen mit Rotkraut und Kartoffelklößen inkl. einer Flasche Rotwein bequem liefern lassen.

SILVESTER

FESTLICHES FINALE

VARIATION VON DER FJORD-FORELLE

Tatar / Strudel / hausgebeizt / Pastrami / Kaviar / Safran Brioche

KIRSCHTOMATEN CONSOMMÉ / BASILIKUM-KALBSKLÖSSCHEN

ROSÉ CRÉMANT GRANITÉ / HIMBEEREN

„SURF & TURF“

Confierter Carabinero & Salzwiesenlamm Chop

Grüner Vanillespargel / Langpfefferjus / getrüffeltes Kartoffel Mousseline

DUETT VON VALRHONA SCHOKOLADE UND MARACUJA TARTLET

Panna Cotta / Gel / hausgemachtes Eis

... ein echter Verwöhn-Abend für € 89,00 pro Person inkl. Aperitif

Bitte reservieren Sie vorab telefonisch oder über unsere Website.

HOTEL KIELER YACHT CLUB / KIELLINIE 70 / 24105 KIEL / TEL. +49 (0)431 8813-0 / WWW.HOTEL-KYC.DE