Café DIERKS Restaurant

HOTEL HAFEN HITZACKER (ELBE)

4-Gang-Silvestermenü

Donnerstag, 31.12.2026 von 18:00 bis 22:00 Uhr

Silvester-Roulette

Hausgemachter gebeizter Lachs
Kartoffelkörbchen mit glasierten Pilzen
Schwarzer Pistazien-Macaron mit Chorizo und getrockneten Tomaten

Kräftige Wild-Consommé double „Célestine“

verfeinert mit feinen Estragon-Pfannkuchenstreifen

Vom Land

Gegrillte Tournedos vom Rinderfilet,
an Pflaumen-Rotweinsauce, mit Champignonmousse, gefüllter roter Zwiebel
und Sellerie-Kartoffelpüree

oder

Aus dem Meer

Fischduett von der gefüllten Calamari und pochierter Kabeljau-Mangold-Roulade
an edler Champagner-Safransauce,
garniert mit Karottenstroh und Salbei-Prosciutto-Gnocchi

Süßes Finale

Weißes Schokoladenkörbchen mit Stracciatella-Eis und Eierlikör Topping,
dazu frische Früchte mit Minze und eine feine Brownie-Rose

65,00€ pro Person

Die Allergenkarte kann auf Wunsch eingesehen werden.

Café Dierks Restaurant, Kranplatz 2, 29456 Hitzacker (Elbe), Tel. 05862-98780 Inh. Peter Schneeberg TK/ZB

Vegetarisches 4-Gang-Silvestermenü

Donnerstag, 31.12.2026 von 18:00 bis 22:00 Uhr

Silvester-Roulette

Kartoffelkörbchen mit glasierten Pilzen
Schwarzer Pistazien-Macaron mit Chorizo und getrockneten Tomaten

Kürbis-Kurkuma-Schaumsuppe

an knusprigen Grana-Padano-Chips, Kräutercroutons und steirischem Kürbiskernöl

Kulinarisches Hauptgericht

Überbackenes Feta Steak verfeinert mit Honig, Thymian und Nüssen,
dazu süße Kartoffelchips, saftiger Pfirsich und knusprige Bruschetta

Süßes Finale

Weißes Schokoladenkörbchen mit Stracciatella-Eis und Eierlikör Topping,
dazu frische Früchte mit Minze und eine feine Brownie-Rose

55,00€ pro Person

Die Allergenkarte kann auf Wunsch eingesehen werden.

Café Dierks Restaurant, Kranplatz 2, 29456 Hitzacker (Elbe), Tel. 05862-98780 Inh. Peter Schneeberg TK/ZB