



ABENDESSEN

Freitag, 10. Mai 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Cocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter-Creme

SALAT

Rucola & Feldsalat

Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Frühlingskräutersuppe mit Bio-Rapsöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Riesling-Buttersauce, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Salzwiesen Lammkeule

Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Schweinefilet im Speck

Waldpilzsauce, Broccoli, Stilton-Selleriemus

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter-Creme

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Nordsee Schollenfilet

Riesling-Buttersauce, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola & Feldsalat

Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig-Dressing

Frühlingskräutersuppe mit Bio-Rapsöl

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Weissburgunder Dackenheimer
Liebesbrunnen Winzergenossenschaft

Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l 26,50 €

2021 Ursprung Q.b.A

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 26,00