



**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