



ABENDESSEN
Sonntag, 09. Juni 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Chioggia Rüben Carpaccio mit Shrimps-Vinaigrette

Togarashi Entenbrust
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Rosmarin-Lammkeule
Preiselbeer-Apfel, Ratatouille, cremige Knoblauch-Polenta

Schweinefilet am Stück gebraten
Champignonsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi Entenbrust
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2020 Fernweh Riesling Qba
trocken, Remstalkellerei Herxheim
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 25,00

2020 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen. Herxheim
Pfalz / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 24,00