



ABENDESSEN

Donnerstag, 27. Juni 2024

Bremerhaven

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“

Senfsauce, Zucchini-Tomaten-Champignonkompott, Gnocchi

Sweet Chili Hähnchenbrust

Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Sweet Chili Hähnchenbrust

Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Filipino Auberginenomelett

mit pikanter Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chenin Blanc, Welmoed
Stellenbosch, Südafrika, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €

2021 Cuveé Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €