



ABENDESSEN

Dienstag, 4. Juni 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Hanseaten Muschelcocktail mit Toast

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Nuss-Profiteroles

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Meerzungenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Bete Kartoffeln

Lammragout „Dijonaise“
Senfsauce, Zucchini-Tomaten-Mille Feuille, Gnocchi

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, Chinakohl, gebratener Sesamreis

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Palatello Rohschinken mit Melone

Kraftbrühe mit Nuss-Profiteroles

Nordsee Meerzungenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Bete Kartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginen Crunch Lasagne
Tomaten-Olivenkompott, Grana Padano

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNGS

2021 Sauvignon Blanc, KAITUI
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l, 32,00 €

2021 Cuvée, Ursprung, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75 l, 26,00 €