



ABENDESSEN
Donnerstag, 27. Juni 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Muschel-Bruschetta mit Pesto Rosso

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

Französische Lammkeule
Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Schweinefilet am Stück gebraten
Champignonsauce, Broccoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, 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

2021 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 29,50

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 26,00