



ABENDESSEN
Montag, 15. Juli 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Surimi-Knuspertasche mit Korea Kim Chi

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Blattsalat mit Grapefruit und Roter Bete

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe

Gemüsecremesuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Atlantik Barschfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Erbsen-Tomatencreme

Glasierter Kalbskeule
Sherrysauce, Rosmaringemüse, Kartoffeltaler

Wildschweingulasch
Pflaumen-Chutney, Möhrchen, Kräuterspätzle

DESSERTS
Schwarzwälder Kirsch-Parfait

Ananas Carpaccio
mit Zitronensorbet und Granatapfelsirup

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Surimi-Knuspertasche mit Korea Kim Chi

Asiatische Hühnersuppe

Wildschweingulasch
Pflaumen-Chutney, Möhrchen, Kräuterspätzle

Ananas Carpaccio
mit Zitronensorbet und Granatapfelsirup

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Grapefruit und Roter Bete

Gemüsecremesuppe mit Röstbrot

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

Schwarzwälder Kirsch-Parfait

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling
Q.b.A
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 26,50

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Gols
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.
0,75l € 25,00