



ABENDESSEN
Freitag, 02. August 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Tomatentarte mit Balsamico-Reduktion

Blutwurst-Knusperrolle
mit Radischensalat und Honig-Apfel

SALAT
Artischockensalat mit Kräuterdressing

SUPPEN
Rotkohlessenz mit Trüffelnockerl

Meerrettichcremesuppe mit Schwarzbrotbrösel

HAUPTGERICHTE
Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Edel-Wildgulasch
Rotwein-Pflaumen, Rosenkohl, Griesplätzchen

Hähnchenbrust Souflaki
Frischkäsesauce, Ratatouille, Salbeignocchi

DESSERTS
Schokoladen Tarte mit Mangosahne
Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Knusperrolle
mit Radischensalat und Honig-Apfel

Rotkohlessenz mit Trüffelnockerl

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Schokoladen Tarte mit Mangosahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatentarte mit Balsamico-Reduktion

Meerrettichcremesuppe mit Schwarzbrotbrösel

Glasnudel-Gemüse Cannelloni mit Chili-Käsesauce

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Scallop
Qba trocken
Müller Thurgau x (meets) Riesling
Baden / Deutschland 11,5% Vol.
0,75l € 13,50

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