



ABENDESSEN
Freitag, 16. August 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Mediterraner Miesmuschel Cocktail
Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT
Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN
Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchenstreifen
Getrübete Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE
Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree
Spanferkel & Blutwurst
Senfsauce, Apfel-Sauerkraut, Knödelmuffin
„Pasta Aglio e Olio“
Papardelle & gerösteter Octopus mit Olivenöl, Knoblauch,
Petersilie und Chili

DESSERTS
Krokant -Espresso Torte mit Himbeeren
Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrübter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchenstreifen

Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübete Schnippelbohnsuppe
Spinat Cannelloni mit Roter Paprikasauce und Ziegenkäsecreme
Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

MS Amadea Sonderausgabe
2021 Riesling Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l € 29,00

MS Amadea Sonderausgabe
2021 Cuvee Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 14.0% Vol.
0,75l € 29,00