



ABENDESSEN
Donnerstag, 29. August 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Butterfisch Sashimi mit Sushireis & japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grissini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Avocado Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Rotkohlcremesuppe mit Meerrettich-Croûtons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Petersfischfilet

Curry-Zitronensauce, Wok-Gemüse, Sesam-Kartoffelpüree

Französische Lammkeule
Safranbirne, Ratatouille, Risotto Taler

Getrübefelte Hähnchenbrust
Rieslingsauce, Bohnen-Gemüse, Harissareis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Butterfish Sashimi mit Sushireis & japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Französische Lammkeule
Safranbirne, Ratatouille, Risotto Taler

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Avocado Dressing

Rotkohlcremesuppe mit Meerrettich-Croûtons

Spinatwaffel mit Beluga Linsen und Karotten-Chilisauce

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

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

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