



**ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 11. September 2024**  
**Bremerhaven / Deutschland**

**VORSPEISEN**

Oktopus Ceviche mit Avocado & Mango

Portwein-Geflügelleber mit Chorizo-Jus und Sellerie

**SALAT**

Blattsalate mit Country Dressing

**SUPPEN**

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Getrübete Wildgeflügelsuppe

**HAUPTGERICHTE**

Lengfisch im Serrano Schinken  
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Rinderstreifen in Brandysauce  
Brokkoli, geröstete Walnüsse, Linguini

Geschmorte Wildschweinkeule  
Preiselbeersauce, Kürbis-Poree Gemüse, Griesplätzchen

**DESSERTS**

Cassis-Topfencreme mit Passionsfrucht

Eispalatschinken mit Pfirsich und Schokolade

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



**GEDECK**

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Oktopus Ceviche mit Avocado & Mango

Getrübete Wildgeflügelsuppe

Geschmorte Wildschweinkeule  
Preiselbeersauce, Kürbis-Poree Gemüse, Griesplätzchen

Cassis-Topfencreme mit Passionsfrucht

**VEGETARISCHES MENÜ**

Blattsalate mit Country Dressing

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Spinat Cannelloni mit Roter Paprikasauce und Ziegenkäsecreme

Eispalatschinken mit Pfirsich und Schokolade

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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