



ABENDESSEN
Mittwoch, 25. September 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Flusskrebs & Garnelen Cocktail ~ Toast

Sweet Chili-Maishähnchenbrust
Erdnuss Dip ~ Grapefruit ~ schwarzer Nishiki-Reis

SALAT

Rucola ~ Granatapfelkerne ~ Joghurt-Honig dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Gorgonzola-Crostini

Kürbiscremesuppe
Salamibrösel ~ Croutons ~ Kernöl

HAUPTGERICHTE

Atlantik Wolfsbarschfilet
Tomatencreme ~ Zucchini-scheiben ~ Safranreis

Geschmorte Lammkeule
Glühweinbirne ~ Ratatouille ~ Kartoffelmuffin

Schweinefilet am Stück gebraten
Champignons ~ Gemüse Souflaki ~ Polentaschnitte

DESSERTS

Gratinierte Sauerkirschen mit Espresso Eis

Eisbecher „Eierpunsch-Stracciatella“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse ~ Provolone ~ Bleu d’Auvergne ~ Taleggio



GEDECK

Butter ~ Pesto Rosso ~ Kräutercreme ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sweet Chili-Maishähnchenbrust
Erdnuss Dip ~ Grapefruit ~ schwarzer Nishiki-Reis

Rinderkraftbrühe mit Gorgonzola-Crostini

Atlantik Wolfsbarschfilet
Tomatencreme ~ Zucchini-scheiben ~ Safranreis

Gratinierte Sauerkirschen mit Espresso Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola ~ Granatapfelkerne ~ Joghurt-Honig dressing

Kürbiscremesuppe ~ Croutons ~ Kernöl

„Linguini Aglio e Olio“
Olivenöl ~ Knoblauch ~ Petersilie ~ Peperoncino ~ Grana Padano

Eisbecher „Eierpunsch-Stracciatella“

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