

MITTAGESSEN
Donnerstag, 14. August 2025
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Weintrauben-Apfel Cocktail mit Joghurt

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

SALAT

Linsen-Chia-Quinoa-Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Schalottencremesuppe mit Zimt-Croutons

HAUPTGERICHTE

Nordsee Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln

Gepökelter Schinkenbraten

Ahornsirup-Bratensauce, Schnippelbohnen, Kartoffel-Nuggets

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Bergkäseauflauf mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

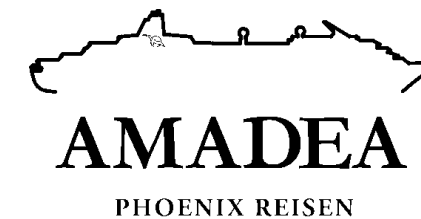
DESSERTS

Nanaimo-Schokoschnitte mit Bananeneis

Bayrisch Creme mit Cassis Sauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomaten-Pesto, Kürbiskern-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Gepökelter Schinkenbraten

Ahornsirup-Bratensauce, Schnippelbohnen, Kartoffelrösti

Nanaimo-Schokoschnitte mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia-Quinoa-Salat mit Früchten

Schalottencremesuppe mit Zimt-Croutons

Mujaddara Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Raita

Bayrisch Creme mit Cassis Sauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50