



MITTAGESSEN
Samstag, 16. August 2025
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Gebackenes Mettbällchen mit Worchester-Kohlsalat

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Geflügelcreme-Suppe mit Knuspergebäck

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
zwei Paprikasaucen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Geröstete Kalbsnierchen
Pommery Senfsauce, Estragongemüse, Kartoffel-Apfelstampf

DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne-Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Geflügelcreme-Suppe mit Knuspergebäck

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Weingut
Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50