



ABENDESSEN
Montag, 24. Juni 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Butterfisch Sashimi
Asia Gurkensalat ~ Togarashi-Creme Fraiche

Jamonsa Rohschinken ~ Melone ~ Feta Käse Cracker

SALAT
Gemischter Salat ~ Sylter Kräuterdressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe ~ Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe ~ Hanfsamenöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerzungenfilet
Kapernsauce ~ Karotten-Lauchgemüse ~ Dillkartoffeln

Pommery Schweinefilet
Estragon-Portweinjus ~ Ratatouille ~ Schupfnudeln

Rigatoni “Marzano”
Kaninchen-Bolognese ~ Champignons ~ Rucola-Tomaten

DESSERTS
Schoko Tarte ~ Passionsfrucht ~ Pistazie
Bailey’s Eiscreme ~ Rote Grütze ~ Heidesand

Frisch geschnittenes Obst
Brie de France ~ Trauben ~ Brioche



GEDECK
Butter ~ Kichererbsen-Oliven Pesto ~ 5 Kräuter Dip ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Jamonsa Rohschinken ~ Melone ~ Feta Käse Cracker

Rinderkraftbrühe ~ Maultaschenscheiben

Gebratenes Meerzungenfilet
Kapernsauce ~ Karotten-Lauchgemüse ~ Dillkartoffeln

Schoko Tarte ~ Passionsfrucht ~ Pistazie

VEGETARISCH MENÜ
Gemischter Salat ~ Sylter Kräuterdressing

Gemüsecremesuppe ~ Hanfsamenöl

Auberginen-Omelett ~ Salsa Picante ~ Calrose Bratreis

Bailey’s Eiscreme ~ Rote Grütze ~ Heidesand

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2021 Fernweh Rose
Remstalkellerei
Württemberg / Deutschland
0,75l 24,00 €