



ABENDESSEN
Sonntag, 30. Juni 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“
Senfsauce, Zucchini-Tomaten-Champignonkompott, Gnocchi

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Parmesan, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Kichererbsen-Oliven Humus, 5 Kräuter Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Filipino Auberginenomelett
mit pikanter Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Muskateller
Weingut Rebholz
Pfalz / Deutschland
0,75 l 29,00 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 27,00 €