



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 26. Juli 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 €