



ABENDESSEN
Dienstag, 10. September 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, getrocknetes Tomatenpesto, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2021 Diel de Diel Qba. Cuveé

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75l 29,50 €

2022 Tormaresca ‘Neprica’

Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien

0,75 l 25,00 €

