



ABENDESSEN
Dienstag, 01. Oktober 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 Putenbruststreifen

Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Sweet Chili Putenbruststreifen

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 Rings Riesling, Qba
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €