



ABENDESSEN
Montag, 02. Dezember 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“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Rosinenbaguette



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-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

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2020 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wieninger
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75 l 39,00 €

2020 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 37,00 €