



ABENDESSEN
Montag, 23. Dezember 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Birne-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Feigenbagette



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 33,00 €

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