



ABENDESSEN
Mittwoch, 18. Juni 2025
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, Butterkartoffeln

Salzwiesen Lammkeule
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Safran Gnocchi

„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Beerenkompott

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Röstmandeln, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Salzwiesen Lammkeule
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Safran Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Beerenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett
mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Röstmandeln, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Fernweh Riesling
Riesling Qba / Remstallkellerei
Herxheim / Deutschland
0,75l 26,30 €

2020 Fernweh Pinot Noir Q.b.A
Winzergenossenschaft Herxheim
Baden / Deutschland
0,75l 25,20 €