



ABENDESSEN
Freitag, 25. Juli 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, Kartoffeln

Am Stück gebratenes Schweinefilet „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Chinakohl, Sweet Chili Ente,
Kroepoek, Erdnussbittersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Vanille Eis, Rum-Pflaumen,Sahne und Streusel

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Am Stück gebratenes Schweinefilet „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

Vanille Eis, Rum-Pflaumen,Sahne und Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2024 Fernweh Riesling
Riesling Qba / Remstalkellerei
Herxheim / Deutschland
0,75l 26,30 €

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