



MITTAGESSEN
Freitag, 15. August 2025
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gemüsecremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Macaire Kartoffelplätzchen

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffel-Selleriepüree

DESSERTS
Granola Passionsfrucht Cheesecake

Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Granola Passionsfrucht Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Gemüsecremesuppe mit Pumpernickel

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schwarzwälder Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €