



ABENDESSEN

Samstag, 27. September 2025
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Cocktail Garnelen & Dinkel Toast

Beef Steak Tatar „Worchestershire“

SALAT

Rucola ~ Granatapfelkerne ~ Honig-Küstenkäse

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Kürbiscremesuppe ~ Croutons ~ Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nord-Atlantik Wolfsbarschfilet
Krustentier Beurre Blanc ~ Erbsencreme ~ Safranreis

Salzwiesen Lammhüfte
Preiselbeersauce ~ Braunkäse ~ Wirsing ~ Pommes Parisienne

Maishähnchenbrust
Arabic Gewürzsauce ~ Gemüse Souflaki ~ Bulgur Tabouleh

DESSERTS

Sauerkirschen-Crêpe ~ Whisky Karamell ~ Espresso Eis

Rote Grütze ~ Vanilleeis ~ Eierlikörsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Provolone ~ Bleu d’Auvergne ~ Taleggio



GEDECK

Butter ~ Pesto Rosso ~ Kresse Schmand ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Cocktail Garnelen & Dinkel Toast

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Salzwiesen Lammhüfte
Preiselbeersauce ~ Braunkäse ~ Wirsing ~ Pommes Parisienne

Sauerkirschen-Crêpe ~ Whisky Karamell ~ Espresso Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola ~ Granatapfelkerne ~ Honig-Küstenkäse

Kürbiscremesuppe ~ Croutons ~ Kernöl

„Linguini Aglio e Olio“
Olivenöl ~ Knoblauch ~ Petersilie ~ Pepperoncino ~ Grana Padano

Rote Grütze ~ Vanilleeis ~ Eierlikörsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A

Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,75 l 19,50 €

2024 Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A

Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,75 l 19,50 €