



ABENDESSEN

Freitag, 14. Juni 2024

Bremerhaven

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato ~ Rucola-Knuper ~ Crostini

SALAT

Gemischter Salat ~ Ratatouille Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Wurzelgemüse ~ Profiteroles

Gemüsecremesuppe ~ Hanföl ~ Croutons

HAUPTGERICHTE

Atlantik Wolfsbarschfilet

Kräuter-Beurre Blanc ~ Thymian-Zucchini ~ Küstenkartoffeln

Ochsenbäckchen „al Tartufo“

Sommertrüffelsauce ~ Schmorgemüse ~ Polenta Muffin

Kräuter-Pouardenbrust

Waldpilzsauce, Brokkoli, Stilton-Selleriemus

DESSERTS

Schokoladen Fudge ~ Passionsfrucht ~ Baileys Eis

„Roberta's Rocky Sundae“

Vanilleeis ~ Cointreau-Erdbeeren ~ Nougat

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano ~ Chaumes ~ Saint Maure

Aprikosensenf ~ Zwieback



GEDECK

Butter ~ Genovese Creme ~ Curry Dip ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Wildgeflügelessenz ~ Wurzelgemüse ~ Profiteroles

Ochsenbäckchen „al Tartufo“

Sommertrüffelsauce ~ Schmorgemüse ~ Polenta Muffin

„Roberta's Rocky Sundae“

Vanilleeis ~ Cointreau-Erdbeeren ~ Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat ~ Ratatouille Dressing

Gemüsecremesuppe ~ Hanföl ~ Croutons

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Schokoladen Fudge ~ Passionsfrucht ~ Baileys Eis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2016 Tinta de Torro

Bodega Quinta Quietud

Toro, Spanien, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 38,50 €