



HAFEN MITTAGESEN

Freitag, 14. Juni 2024
Bremerhaven

NORDSEE TAPAS

Lachs Tatar ~ Räucheraal ~ Shrimps Cocktail

oder

ASIA TOUCH KNUSPER-ENTE

Eisbergsalat ~ Mango-Erdnuss Salsa ~ Teriyaki-Mayo



GERÖSTETE TOMATENSUPPE

Avocado-Limettenöl ~ Auberginenknusper ~ Cracker



WOLFSBARSCH & GARNELE

Krustentier Beurre Blanc ~ Erbsencreme ~ Safran Pasta

oder

WILDFLAME RINDERFILET

Holzkohle Raucharoma ~ Gemüse Souflaki ~ Panchetta Kartoffel



ROBERTA'S PIE

Schokolade ~ Passionsfrucht ~ Baileys Eis



GEDECK

Butter ~ Oliven Pesto ~ 5 Kräuter Dip
Brot und Gebäck aus der Bord-Bäckerei



VEGETARISCHES MENÜ

ERDGEMÜSE CARPACCIO

Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch



GERÖSTETE TOMATENSUPPE

Avocado-Limettenöl ~ Auberginenknusper ~ Cracker



ZUCCHINI-REIS-ROLLCHEN

geschmorter Gemüsesalat ~ Joghurt Dip ~ Fladenbrot



ROBERTA'S PIE

Schokolade ~ Passionsfrucht ~ Baileys Eis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza

Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50