



ABENDESSEN

Sonntag, 28. Juli 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Süßkartoffelsuppe mit Ziegenkäsecreme

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“
Senfsauce, Zucchini-Tomaten-Champignonkompott, Gnocchi

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Süßkartoffelsuppe mit Ziegenkäsecreme

Filipino Auberginenomelett
mit pikanter Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Welmoed Sauvignon Blanc
Stellenbosch, Südafrika, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €

2022 Welmoed Merlot
Stellenbosch, Südafrika, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €