



HAFEN MITTAGESSEN

Mittwoch, 21. August 2024
Bremerhaven

NORDSEE TAPAS

Lachs Tatar ~ Räucherforelle ~ Shrimps Cocktail

oder

ASIA TOUCH KNUSPER-HÄHNCHEN

Eisbergsalat ~ Mango-Erdnuss Salsa ~ Teriyaki-Mayo



GERÖSTETE TOMATENSUPPE

Avocado-Limettenöl ~ Auberginenknusper ~ Cracker



WOLFSBARSCH & GARNELE

Krustentier Beurre Blanc ~ Erbsencreme ~ Safran Pasta

oder

WILDFLAME ROASTBEEF

Holzkohle Raucharoma ~ Gemüse Souflaki ~ Speck Kartoffel



ROBERTA'S PIE

Schokolade ~ Passionsfrucht ~ Baileys Eis



GEDECK

Butter ~ Kichererbsen-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 COUSCOUS

geschmorter Gemüsesalat ~ Joghurt Dip ~ Fladenbrot



ROBERTA'S PIE

Schokolade ~ Passionsfrucht ~ Baileys Eis

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50