



HAFEN MITTAGESSEN

Freitag, 18. Oktober 2024
Bremerhaven / Deutschland

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

FLAME RINDERFILET

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

2020 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50