



HAFEN MITTAGESSEN

Donnerstag, 19. Juni 2024
Bremerhaven

TERIYAKI-SESAM LACHS

Wakame Reis ~ Rohkost ~ Sriracha Chili Mayo

oder

ROTE BETE-BEEF TATAR

Kaviar ~ Kartoffelchips ~ Meerrettichcreme



BERGKÄSESUPPE

Monti del Duca Olivenöl ~ Thymian Croutons



HEILBUTT & GARNELE

Kapern-Zitronensauce ~ Erbsen-Kartoffelstampf

oder

KALBSBÄCKCHEN (geschmort & gebacken)

Portwein-Trüffelrahm ~ Kräutergemüse ~ Polenta Muffin



ALLES SCHOKOLADE

Vulcano ~ Cherry Tarte ~ weiße Mousse ~ zartbitter Eiscreme



GEDECK

Butter ~ Chimichurri Dip ~ Tomatenpesto Creme
Brot und Gebäck aus der Bord-Bäckerei



VEGETARISCHES MENÜ

APFEL CARPACCIO

Gorgonzola-Balsamico Creme ~ Walnuss Crunch



BERGKÄSESUPPE

Monti del Duca Olivenöl ~ Thymian Croutons



COUSCOUS-FETA FALAFEL

Safrangemüse ~ Auberginen-Joghurt Dip ~ Meloui Brot



ALLES SCHOKOLADE

Vulcano ~ Cherry Tarte ~ weiße Mousse ~ zartbitter Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2022 Spätburgunder Fass 3

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