



ABENDESSEN

Donnerstag 20. Juni 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Ziegenkäse-Creme mit Olivenöl-Honigsauce

Geröstete Geflügelleber
Portweinsauce und Kürbis-Cumberland Stampf

SALAT

Radicchio mit Aprikosen-Granatapfel Dressing

SUPPEN

Wild-Rotkohlessenz mit Grießschnitte

Getrübte Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Bachforellenfilet
Miesmuschelsauce, Champagnerkraut, Rote Bete Kartoffeln

Balsamico-Ochsenbrust
gemischte Pilze, Kräutergemüse, Bandnudeln

Schweinerückensteak
Auberginen-Pomodoro, Feta Käse Salsa, Kichererbsenreis

DESSERTS

Windbeutel „Kaffee Traum“

Birnen Cobbler mit Joghurt-Honigeis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ziegenkäse-Creme mit Olivenöl-Honigsauce

Wild-Rotkohlessenz mit Grießschnitte

Balsamico-Ochsenbrust
gemischte Pilze, Kräutergemüse, Bandnudeln

Windbeutel „Kaffee Traum“

VEGETARISCHES MENÜ

Radicchio mit Aprikosen-Granatapfel Dressing

Getrübte Kartoffelsuppe

Flammkuchen mit Kischtomaten, Champignons und Rucola

Birnen Cobbler mit Joghurt-Honigeis

WEINEMPFEHLUNGS

2021 Sauvignon Blanc, KAITUI
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l, 32,00 €

2021 Cuvée, Ursprung, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75 l, 26,00 €