



ABENDESSEN

Freitag, 26. Juli 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Räucherlachsmousse mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Spargel Panna Cotta mit Palatello Rohschinken

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

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

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, Sesam Pok Choi, gebratene Eiernudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räucherlachsmousse mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, Sesam Pok Choi, gebratene Eiernudeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Kichererbsen Pancakes
mit Rote Bete Ragout und Meerrettichschmand

Eisbecher „Pfirsich Melba“

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

0,75l € 26,00