



ABENDESSEN

Mittwoch, 14. August 2024
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Rote Rüben Carpaccio mit Meerrettichmousse

Jamonsa Rohschinken mit Melone

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

Lammragout „Dijonaise“
Senfsauce, Zucchini-Tomatenskompott, Gnocchi

Limetten-Koriander Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, Sweet Chilli Kohl, Sesam Bratnudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Beeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Gorgonzola ~ Chaumes ~ Pfirsichsauce ~ Baguette



GEDECK

Butter ~ Tomatenpesto ~ Kräuter-Frischkäse ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Jamonsa Rohschinken mit Melone

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Limetten-Koriander Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, Sweet Chilli Kohl, Sesam Bratnudeln

Eierlikör-Schokomousse mit Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Chimicurri-Tofubällchen
Knoblauch-Champignons, Romanesco

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