



ABENDESSEN

Sonntag, 07. Juni 2026
Zeebrügge / Brügge / Belgien

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Broccolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Spaghetti & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Meerrettich Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Broccolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC,
trocken

Weingut Cantine San Silvestro, Piemont,
12,0% Vol.
0,75 l 27,30 €

2024 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT,
trocken

Weingut Masseria Maïme, Familie Antinori
Tormaresca Apulien, 14% vol.
0,75 l 26,30 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*