



ABENDESSEN
Mittwoch, 17. Juni 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Hanseaten Räucherfisch Mus
mit Pumpermickel und Apfel-Kapern Relish

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT
Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE
Nordsee Schollenfilet
Krustentiersauce, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Walnuss-Eisbecher mit Marzipancreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Knäckebrot



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Hanseaten Räucherfisch Mus
mit Pumpermickel und Apfel-Kapern Relish

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Walnuss-Eisbecher mit Marzipancreme

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 24,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,75l 24,00 €

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